



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE UNB PLANALTINA
CURSO GESTÃO DO AGRONEGÓCIO**

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

RAFAEL SOARES COSTA

BRASÍLIA-DF
DEZEMBRO/2011

RAFAEL SOARES COSTA

ESTÁGIO SUPERVISIONADO NA FAZENDA MALUNGA.

Período: agosto a novembro de 2011

Orientador:
Jean-Louis Le Guerroué

BRASÍLIA, DF
Dezembro de 2011

IDENTIFICAÇÃO DO CAMPO DE ESTÁGIO

Nome: Fazenda Malunga Hortaliças orgânicas

Cidade: Planaltina

Telefone: (61) 2102.9165

Data de início: 01/08/2011

Data de término: 31/11/2011

Duração em horas: 320h

Área de atuação do estágio: Gestão da Qualidade

Nome do profissional responsável pelo estágio: Clevanne Ribeiro Pereira Valle

SUMÁRIO

RESUMO	5
1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	6
2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	7
2.1 ATIVIDADE I: ELABORAÇÃO DAS IT`s (Instrução de trabalho)	7
3. REFERÊNCIAL TEÓRICO	10
4. CONCLUSÃO	13
5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	14

RESUMO

O presente trabalho faz parte do cumprimento da disciplina Estágio Curricular Supervisionado do curso Gestão do Agronegócio, campus Planaltina bem como para a conclusão do curso.

O estágio supervisionado foi realizado na Fazenda Malunga- Hortaliças Orgânicas, uma empresa referente no mercado brasileiro no setor de produtos orgânicos e sendo considerada *benchmark* para inúmeras empresas do setor. Por se tratar de uma empresa que vende produtos para um mercado bastante exigente, é de extrema importância que a padronização dos processos possa garantir o mínimo de erros no processo operacional.

A crescente importância da qualidade dos alimentos na dieta do consumidor faz com que as unidades agrícolas comecem a se empenhar para a produção alimentos com maior qualidade e custos mais baixos.

Esse relatório descreve as atividades realizadas pelo estudante no período de 4 meses, passando pelos seguintes setores da fazenda: bioinsumos, viveiro, campo e máquinas (implementos agrícolas). Uma excelente oportunidade de acompanhar o processo produtivo da fazenda entendendo o seu funcionamento e a aplicação das ferramentas da Qualidade Total nestes processos.

A fazenda ainda está em processo de padronização dos processos e ainda há falhas que estão sendo corrigidas à medida que se constroem as IT`s (instrução de trabalho) no POP (procedimento operacional padrão).

1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

A propriedade da fazenda Malunga, está localizada no Núcleo Rural Lamarão, próximo ao PAD-DF em Planaltina a 70 km da capital federal.

A fazenda Malunga, é uma empresa bastante reconhecida no mercado de Brasília. Fornece produtos para Hipermercados como Extra, Walmart e Carrefour, além dos supermercados como o Pão de Açúcar, Carrefour bairro, Big Box, restaurantes diversos e recentemente inaugurou um empório de produtos orgânicos, localizado na Asa Norte e mantém o site de compras online e *delivery* de hortaliças, frutas, saladas prontas, laticínio, mercearia, bebidas e grãos orgânicos, produtos da própria fazenda e também de diversas regiões do Brasil.

Os produtos que são produzidos na fazenda Malunga estão incluídos aproximadamente 31 cultivares, leite, iogurte, queijo minas, queijo frescal, ricota. Além de uma linha de saladas prontas higienizadas e embaladas, prontas para o consumo.

O setor do laticínio possui aproximadamente 200 cabeças de vacas para a produção de até 700 litros de leite diariamente.

A empresa se divide em duas empresas Clevanne Ribeiro Pereira Valle e Laticínios Malunga. Apesar de esta localizada na mesma propriedade e produzir a mesma marca as compras, e investimentos são custeados pelas empresas separadamente. O laticínios são responsáveis por suas receitas e despesas, assim como a empresa Clevanne Ribeiro Pereira Valle.

Constitui um quadro de empregados de aproximadamente 170 funcionários, divididos Encarregados, líderes e colaboradores, que trabalham numa área de 60 hectares de canteiros produtivos e produzindo em média 70 mil itens por semana. Foram produzidos apenas no primeiro semestre aproximadamente 10 milhões de mudas de hortaliças no viveiro.

Todos os produtos são certificados pela empresa AAO- Associação de Agricultores Orgânicos composto por 1800 produtores associados.

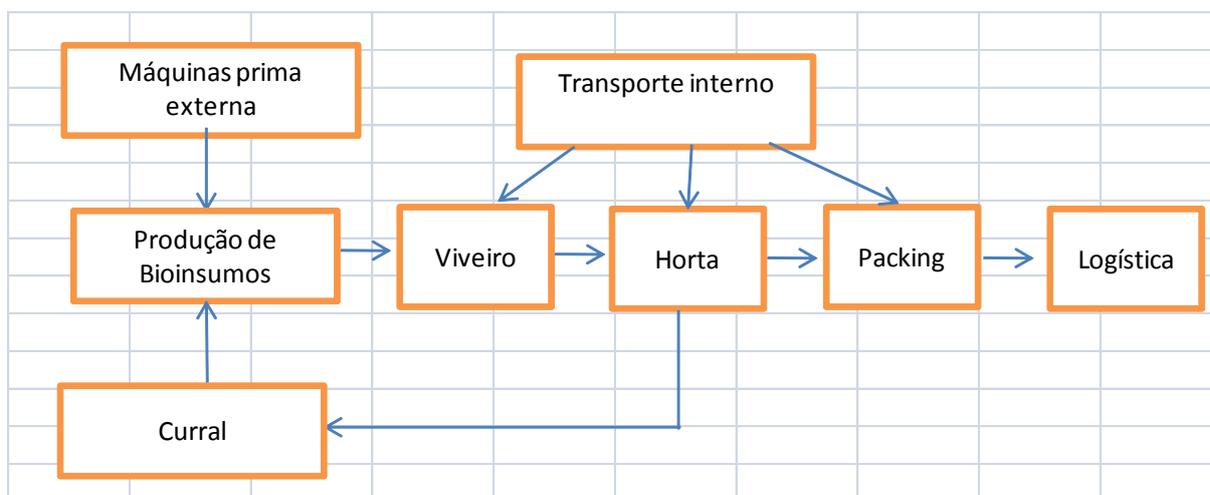
No nível administrativo, a empresa está dividida em vendas, logística, financeiro, RH e Conselho Gestor e Conselho Técnico.

2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

2.1 ATIVIDADE I: ELABORAÇÃO DAS IT`s (Instrução de trabalho)

Dentro do padrão de operação (PO) pode existir algumas atividades críticas. Para essas atividades são necessárias instruções de trabalho (IT) que deve descrever passo-a-passo como se realiza a atividade com o máximo de informações possíveis.

A padronização dos processos operacionais tem como função a satisfação dos desejos e interesses do cliente e mesmo que haja muitas interferências, como: seca, excesso de chuva, geadas, pragas e entre outros, as atividades controladas propõe a uma produção que garanta a qualidade e alta produtividade. A primeira atividade realizada na fazenda foi acompanhar todos os processos durante a primeira semana. Entender o funcionamento da fazenda já ela é toda interligada, ou seja, cada setor gera um produto para outro setor. Funcionando conforme o seguinte fluxograma I.



Para FALCONI padronização é uma ferramenta para garantir a qualidade dos produtos tem como origem, o desejo do consumidor “a razão de uma empresa são os seus clientes. Portanto, toda a sua administração deve estar voltada para a qualidade, que é a busca contínua da satisfação dos clientes”.

Após o entendimento da estrutura operacional da empresa, deu-se o início para a criação das IT`s (instrução de trabalho) para as atividades críticas e suscetível a erros. As primeiras IT`s foram elaboradas para o viveiro.

Foram feitas IT`s para o semeio, irrigação, fertirrigação, pulverização e adubação. Para este trabalho, foi utilizada uma câmera para fotografar as atividades e anotando cada detalhe e assim criar uma instrução de trabalho com uma linguagem simples e didática, principalmente devido à baixa escolaridade dos funcionários.

Cada operação possui um conjunto de atividades que devem ser feitas para se chegar ao produto intermediário desejado.

Antes de elaborar as IT`s foram revisadas os POP`s de todos os setores da fazenda. Os antigos POP`s possuíam uma linguagem não didática, com poucas explicações do passo a passo, além de não haver fotos para uma melhor ilustração.

Para a criação das IT`s foi de fundamental importância a participação dos funcionários envolvidos nas atividades.

O padrão de processo refere-se ao fluxo de operações de um produto, sendo que a operação é o conjunto de atividades que resulta em um produto intermediário que possui características físicas ideais para a continuidade do processo.

É necessário entender o processo. Acompanhar, observar e anotar informações no local de trabalho.

Após o término das IT`s do viveiro, elas foram revisadas pelos encarregados do viveiro para possíveis correções ou adaptações. Revisadas e corrigidas as IT`s são colocadas em prática através do treinamento com os funcionários.

É importante o uso do *check list* para verificar se as instruções de trabalho estão sendo executadas de maneira correta.

O próximo setor a ser trabalhado, foi o da fábrica de Bioinsumos, este setor é o mais avançado com a utilização das ferramentas da gestão da qualidade total.

A fábrica de Bioinsumos fornece produtos para o viveiro e para a horta, portanto é de extrema importância a padronização dos processos para o mínimo de erros possíveis. Para realizar a IT foi feita observações *in loco* e com o auxílio dos funcionários envolvidos. A IT`s da fábrica de bioinsumos refere-se a fabricação de substratos, biofertilizantes, bokashis, caldas e composto. Após a realização das IT`s elas foram revisadas pelo encarregado da fábrica e pelos funcionários.

Em seguida foram feitas as IT`s das máquinas (implementos agrícola), por haver bastante detalhes, foi o setor que mais ocupou o tempo de trabalho e principalmente por não haver nenhuma IT`s dos implementos.

Foram feitas IT`s do rotoencanteirador, subsolador, adubadeira mecânica, pulverizadora, plantadeira, triton, entrega de caixas para a colheita e entrega de biofertilizantes.. Incluindo o engate, regulagem, uso do implemento, desengate e limpeza.

Para realizar esta atividade foi necessário acompanhar de perto passo a passo do uso na máquina. Foram feitas anotações e tiradas fotos para uma boa ilustração da IT. Até o presente momento essas IT`s foram apenas revisadas e corrigidas, ainda não está sendo feito o treinamento com os tratoristas.

Por fim as atividades do campo como plantio, adubação, pulverização, raleio, colheita, foram realizadas as IT`s porém não estão sendo usadas no treinamento. Para descrever as atividades, foi necessário o acompanhamento de cada atividade. Para colheita como existe diferença no corte, gramatura, local de armazenagem, materiais utilizados foram feitas IT`s para cada cultivar, porém as que se assemelham basta uma IT. A adequação das instruções de trabalho foram muito detalhadas. Foi uma atividade que certamente demanda muito tempo operacional, principalmente por ser 31 cultivares.

Ao levantar dados dos colaboradores e supervisores foram identificados mais uma série de fatores a serem modificados. Uns até que demandavam do auxílio de especialistas como os engenheiros agrônomos, pois a quantidade de adubo e seu tipo é algo específico de um especialista do processo.

3. REFERÊNCIAL TEÓRICO

O mercado consumidor brasileiro e as atuais exigências que motivaram as mudanças dentro da porteira, deve ser levado em consideração nesta pesquisa.

De acordo com Falconi, “a qualidade tem que ser garantida por todas as pessoas em todo o ciclo de vida do produto. Portanto, só poderá haver garantia da qualidade quando todo o sistema da qualidade for acionado”. Logo uma das principais mudanças ocorridas dentro do sistema integrado foram nos processos operacionais por isso a importância em identificar as ferramentas usadas no controle de qualidade.

É notório que no passado os produtos hortifruti em sua maioria eram negociados pelos próprios produtores em feiras livres, porém atualmente os consumidores estão mais exigentes e buscam por produtos frescos, higienizados, e com alta qualidade. É neste sentido que o sistema integrado fica responsável pela gestão da cadeia, e o produtor fica responsável pela produção e suprir as necessidades do mercado.

A crescente importância da qualidade dos alimentos na dieta do consumidor faz com que as unidades agrícolas comecem a se empenhar para a produção alimentos com maior qualidade e custos mais baixo. A padronização da produção no setor rural está presente está se tornando cada vez mais comum no setor de FVL - Frutas, Verduras e Legumes.

A padronização dos processos operacionais tem como função a satisfação dos desejos e interesses do cliente e mesmo que haja muitas interferências, como: seca, excesso de chuva, geadas, pragas e entre outros, as atividades controladas propõe a uma produção que garanta a qualidade e alta produtividade.

Assim como ocorre com as commodities, que são considerados os primeiros produtos agrícolas a passarem pelo processo de padronização, o setor de FLV's está atento as exigências dos consumidores e procuram se adequar a está tendência. Para FALCONI padronização é uma ferramenta para garantir a qualidade dos produtos tem como origem, o desejo do consumidor “a razão de uma empresa são os seus clientes. Portanto, toda a sua administração deve estar voltada para a qualidade, que é a busca contínua da satisfação dos clientes”.

As propriedades rurais estão se adequando e procuram aderir a processos que antes pertenciam a outros tipos de indústria. Fazer como que um alface ou tomate chegue às gôndolas dos supermercados com o mínimo de diferença da qualidade (cor, tamanho, textura, peso, sabor

etc.) faz com que as unidades agrícolas adotem procedimentos padrões desde a compra de insumos, plantio, manejo, colheita, transporte e beneficiamento. É necessário constante treinamento e monitoramento dos funcionários e estar sempre atento as mudanças de mercado e as novidades do setor. Ainda para FALCONI, para que os objetivos de qualidade sejam alcançados é necessário: “estabelecer a padronização de área de trabalho, educar e treinar os operadores”.

Analisar as mudanças ocorridas nas unidades agrícolas após a adoção da padronização tem o objetivo identificar as novas funções operacionais, as rotinas, os métodos de gestão, dentro da cadeia,.

De acordo com Vicente Falconi (1940), qualidade de um produto ou serviço é aquele que atende perfeitamente, de forma confiável, de forma acessível, de forma segura e no tempo certo às necessidades do cliente.

Para Deming, o consumidor é a peça mais importante da linha de produção. Para Juran, a qualidade é a capacidade de adequação ao uso do produto ou serviço. Entretanto, foi Feigenbaum que lançou o conceito de qualidade total em 1951, com uma abordagem mais sistêmica, onde a qualidade deve ser projetada, embutida no produto. E para ser atingida deve ser implantada uma estrutura de trabalho documentado com procedimentos técnicos e gerenciais integrados.

Portanto, a gestão da qualidade total é método sistêmico de procedimentos que visa coordenar as ações das pessoas para um objetivo comum à empresa: alcançar a qualidade e busca da melhoria constante. O objetivo principal é manter a sobrevivência da empresa em um ambiente cada vez mais competitivo e de constantes mudanças através da satisfação de cada envolvido na empresa. Sendo assim, não somente consumidores finais é o foco, mas também fornecedores, funcionários, acionistas e até mesmo a comunidade.

Para Ishikawa, praticar um bom controle de qualidade é desenvolver, projetar, produzir e comercializar um produto de qualidade que é mais econômico, mais útil e sempre satisfatório para o consumidor. E a qualidade deixa de ser responsabilidade de um departamento centralizado para ser uma obrigação de todos, do presidente da organização ao funcionário do mais baixo nível hierárquico.

Segundo Miyauchi, o estabelecimento de diretrizes e metas da alta administração deve analisar o ambiente externo – mercado e concorrentes, estabelecer os valores, a visão e a estratégia da empresa, para depois desdobrar metas de longo e médio prazos, as de curto

prazo, e por último as anuais. Dentro dessas metas, periodicamente deve ser avaliado os resultados reais comparados às metas. Esse gerenciamento fará com que a empresa não fique sensível as bruscas mudanças no mercado.

4. CONCLUSÃO

O estágio supervisionado é uma maneira para que o aluno possa ter experiência no campo profissional. Atuando de forma efetiva juntamente com os preceitos aprendidos na universidade.

O trabalho principal deste estágio foi a de padronização dos processos como meio de alcançar a eficiência no processo produtivo, visto que, para que as empresas sejam

O padrão descreve todas as tarefas e a melhor forma de executá-las. Os padrões simplificam todas as etapas do processo produtivo, minimizando o retrabalho e aumentando a produtividade. Portanto, é possível concluir que a padronização significa aplicação de padrões em uma organização em busca constante de eficiência e eficácia dos processos empresariais.

O trabalho de estágio realizado permitiu o conhecimento a fundo da utilização das ferramentas por ela proposta. Sem o conhecimento prévio dessas ferramentas adquiridas em classe, dificultaria muito o aproveitamento do estágio.

Ter a oportunidade de conhecer o modelo de gestão da empresa, certamente foi de grande importância. A fazenda Malunga produz hortaliças orgânicas há 25 anos e está em constante evolução, criando tecnologias próprias e adaptando para a gestão da qualidade total.

A padronização permite limitar os erros e as falhas de processo, desde que levadas à atenção. Quando o processo está padronizado se torna fácil identificar onde ocorreu a falha e corrigir. Os padrões criam regras claras do que se quer e como se deve fazer para alcançar seus objetivos.

Em suma, o estágio supervisionado oferece uma grande oportunidade de aprendizado e conhecimento tácito.

Pode-se perceber claramente que o mais importante é demonstrar o interesse e a curiosidade, que se tem vontade de aprender e entender o processo. Não basta ter uma boa bagagem de conhecimento se não souber aplicá-la.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAETANO, Mariana. Jeito de uva, gosto de tomate. Globo Rural, n.º 299, setembro de 2010, p.61-63.

SWEET GRAPE: Um modelo de inovação na gestão da cadeia de produção e distribuição de hortaliças diferenciadas no Brasil. Central de cases ESPM. Abril de 2011 disponível em: http://agrors.espm.br/arquivos/sweet_grape.pdf

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de Metodologia científica. 3 ed. rev. Ampl. – São Paulo; Atlas, 1991.

CAMPOS, V.F TQC – Controle da Qualidade Total (no estilo japonês), Fundação Christiano Ottoni, Universidade Federal de Minas Gerais, 1992.