
**A IMPORTÂNCIA DOS PROCESSOS LOGÍSTICOS PARA QUALIDADE DO
PRODUTO FINAL EM UMA INDÚSTRIA DE ABATE E PREPARAÇÃO DE
CARNE SUÍNA**

Juliana Coltre¹

Pedro Antônio Semprebom²

RESUMO

Com a constante mudança no comportamento dos consumidores e a crescente busca por produtos de qualidade, as organizações têm procurado ferramentas, novas tecnologias e métodos que possam maximizar a qualidade dos seus bens, satisfazendo assim as necessidades e expectativas dos seus clientes. O presente artigo teve como objetivo apontar os efeitos positivos que os processos logísticos desempenham dentro das organizações, garantindo a qualidade dos produtos a serem produzidos, até estarem disponíveis aos consumidores. Para as indústrias de abate e preparação de carne suína, a utilização da logística dentro das etapas da cadeia produtiva, desde o recebimento da matéria prima, as fases de processamento da carne, acondicionamento do produto, armazenagem e sua distribuição, têm enorme influencia na qualidade alcançada. Foi observado que os processos logísticos aplicados de modo eficiente maximizam a qualidade da carne, a integridade de sua embalagem, sua temperatura, estando disponível na hora certa ao cliente, minimizando perdas e prejuízos, reduzindo custos e aumentando a competitividade da empresa, agregando assim valor ao produto final.

29

Palavras-chave: Qualidade. Processos Logísticos. Logística. Produto.

ABSTRACT

With the constant change in consumer behavior and the growing demand for quality products, organizations have sought tools, new technologies and methods that can maximize the quality of their goods, thus meeting the needs and expectations of its customers. This article aims to point out the positive effects that the logistics processes play within organizations, ensuring the quality of products to be produced, until they are available to the consumers. For the slaughter and preparation of pork industries, the use of logistics within steps of the production chain, from receipt of raw material, the meat processing steps, product packaging, storage and distribution, have enormous influence on the quality achieved. It was observed that the logistics processes applied efficiently maximize meat quality, the integrity of its packaging, its temperature, being available at the right time for the consumers, minimizing losses, reducing costs and increasing the company's competitiveness, thus adding value to the end product.

Keywords: Quality. Logistic Processes. Logistics. Product.

¹ Discente do Centro Universitário Filadélfia - UniFil

² Orientador: Professor do Centro Universitário Filadélfia – UniFil

Com a alta competitividade que as empresas têm enfrentado no cenário atual, a busca por um posicionamento diante dos consumidores é de extrema importância, sendo que estes estão buscando cada vez mais qualidade nos produtos que pretendem adquirir. O mercado de carne suína no Brasil tem crescido a cada ano, e se destacando no setor industrial, fazendo com que as empresas busquem produzir seu produto com o máximo de qualidade possível atendendo às necessidades e expectativas dos seus clientes. Assim podemos destacar os processos produtivos, suas etapas, novas tecnologias e seu constante aperfeiçoamento, fator determinante para alcançar a qualidade esperada.

A logística apesar de ser um termo relativamente novo para muitas pessoas, relacionado na maioria das vezes somente ao ato de transportar algo de um determinado local até outro, tem o propósito de suprir as necessidades das organizações em planejar e executar os seus processos produtivos desde a aquisição da matéria prima, seu processamento até a entrega do produto final aos clientes, com o máximo de eficiência, qualidade e custos reduzidos.

A fim de analisar a importância dos processos logísticos na busca de qualidade na cadeia produtiva, o presente artigo tomou por base uma indústria de abate e preparação de produtos de carne suína, do Sul do Brasil. A análise dos processos dessa empresa descreve a importância da logística nas atividades a seguir: Transporte e Recebimento de matéria-prima / Processo de abate / Industrialização de cortes – Desossa / Acondicionamento e Armazenagem / Carregamento e Distribuição. Pode-se afirmar que cada atividade dessa cadeia produtiva até a entrega do produto final ao cliente, depende de um processo que seja bem definido e eficiente a fim de maximizar a qualidade, reduzindo custos e minimizando perdas e retrabalhos.

O bom manejo da matéria-prima durante o transporte, que se inicia no embarque dos animais, durante a viagem até a descarga dos mesmos na indústria, minimizam o fator gerador de estresse, melhorando assim a qualidade da sua carne. Para a atividade de abate onde são desenvolvidas muitas tarefas e as mesmas devem estar sincronizadas, a definição de um arranjo físico correto, como a disposição dos colaboradores nessa linha e os equipamentos, devem estar alinhadas para que se possa maximizar a produção, minimizando a ociosidade. Para Slack (1999, p. 274), “a capacidade produtiva de uma operação é o nível máximo de

atividade de valor adicionado que pode ser conseguida em condições normais de operação durante determinado período de tempo”. A utilização do fluxograma também é muito importante pois enfatiza os passos a serem seguidos para que o processo seja executado de forma correta e eficiente. Já para o processo de desossa além de um layout adequado a disposição dos insumos para a produção na hora nas quantidades corretas, sem utilizar muito espaço, garantem a não interrupção da produção, esse sistema conhecido como Just-in-time, no qual apresenta um conceito que contempla as necessidades desse tipo de processo, pois se concentra em eliminar desperdícios. Podemos destacar também como muito importante a utilização de novas tecnologias, como a utilização das etiquetas de códigos de barra, tecnologia responsável por controlar as informações necessárias sobre os produtos como nomenclatura, código, peso, datas, número de lote, entre outros.

A atividade de armazenagem trata do ato de estocar matérias primas, insumos para produção e produtos acabados. Para os autores Lopes, Souza e Moraes (2006) "A função armazenagem compreende as atividades de guardar, localizar, manusear, proteger e preservar os materiais comprados, produzidos e movimentados por uma empresa, com o objetivo de atender às necessidades operacionais, sejam elas de consumo, de transformação ou de revenda (atacado e varejo)". Quando se trata de armazenagem de produtos perecíveis, que possuam prazo de validade específico, e até mesmo curto, deve-se utilizar o método de entrada de saída conhecido como FIFO (First In, First Out) ou PEPS, primeiro produto a entrar deve ser o primeiro a sair, respeitando assim a data de produção e validade do produto, outro ponto importante é a identificação dos produtos que tem o maior e o menor giro, através da curva ABC ou método de Pareto, o endereçamento dentro do armazém também é uma ferramenta que visa estabelecer dentro do layout a identificação das vagas onde cada lote ou palete de produto deverá ser guardado, facilitando os movimentos de guardar e localizar, melhorando o tempo de movimentação. Já o processo de distribuição e transporte tem o objetivo de diminuir as distâncias entre a organização e o cliente, entregando o produto dentro dos prazos estabelecidos, no local correto, atendendo a necessidade de cada cliente. No caso de produtos alimentícios congelados e perecíveis, seu transporte e distribuição seguem procedimentos e normas criteriosas para que os produtos tenham sua

qualidade mantida até o seu destino. A distribuição e o transporte podem ser considerados as áreas da logística que representam de maneira mais efetiva o nível de serviço de uma organização, promovendo pontualidade, flexibilidade e desempenho no ato de entregar o que foi adquirido.

Portanto concluímos que os processos logísticos são muito relevantes para a obtenção de qualidade nos produtos dentro da cadeia produtiva. Seu gerenciamento e permanente aperfeiçoando proporcionam além da qualidade, melhor desempenho das atividades, aumentando a produção, minimizando perdas, reduzindo custos, aumentando a competitividade e o posicionamento da marca perante seus clientes e mercado de atuação.

REFERÊNCIAS

BARNES, R. **Estudos de movimentos e tempos**. São Paulo: Blucher, 1977.

BATISTA DE DEUS, J. C.; SILVA, W. P.; SOARES, G. J. D. Efeito da distância de transporte de bovinos no metabolismo post mortem. **Revista Brasileira de Agrociência**, v. 5, n. 2, p.152-156, maio/ago. 1999.

FLEURY, Paulo Fernando; WANKE, Peter; FIGUEIREDO, Kleber F. **Logística empresarial**. São Paulo: Editora Atlas, 2000.

LOPES, A. S; SOUZA, E. RABELO DE; MORAES, M. LADEIRA DE. **Gestão estratégica de recursos materiais**: um enfoque prático. Rio de Janeiro: Pinto e Zincone, 2006.

MARTINS, P. G.; LAUGENI, F. P. **Administração da produção**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

MOURA, R. A. **Sistema e técnicas de movimentação e armazenagem de materiais**. São Paulo: IMAM, 2005. v.1.

MUTHER, Richard. **Planejamento do layout**: Sistema SLP. São Paulo: Edgard Blucher, 1986.

SLACK, N. et al. **Administração da produção**. São Paulo: Atlas, 1999.

SOUZA, Jader. **Gestão empresarial**: administrando empresas vencedoras. São Paulo, 2006.

REZENDE, A. C. S. **Logística de distribuição de alimentos perecíveis**. 2010. Disponível em: <http://www.guialog.com.br/artigo/Y689.htm>. Acesso em: 05 jun. 2016.