

PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS
ESCOLA DE DIREITO, NEGÓCIOS E COMUNICAÇÃO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE ADMINISTRAÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO FRIGORÍFICO TREVO ALIMENTOS – UM ESTUDO DE CASO

EVALUATION OF THE TREVO ALIMENTOS REFRIGERATOR PRODUCTION PROCESS – A CASE STUDY

Linha de Pesquisa: Gestão estratégica

Acadêmico: Daniel Feliciano Gonçalves Pimenta, danielfrigoneves@gmail.com

Orientador: Prof.º Marcos de Freitas Pintaud, contemporaneomfp.brasil@gmail.com

Avaliador: Mestre Denise Lúcia Mateus G Nepomuceno, deniselmgn@gmail.com

Avaliador: Professora Doutora Tereza Cristina Pinheiro de Lima, tekinha.adm@gmail.com

RESUMO

Para este trabalho foi definido o tema Avaliação do processo de produção do Frigorífico Trevo Alimentos. Acreditou-se que dentro do contexto atual e observando o ambiente competitivo do frigorífico, que se pôde ter um estudo bastante produtivo uma vez que uma abordagem qualitativa e quantitativa descritiva, amparada por uma revisão bibliográfica, promove uma incursão em campo com propriedade, investigando populações envolvidas com o processo da produção da empresa, através de entrevista com gestores e questionários com colaboradores da área de produção. Com os dados obtidos, pôde-se através de gráficos, tabelas e análises, chegar a conclusões para finalmente apresentar sugestões de melhorias ao sistema avaliado.

Palavras-Chave: sistema, processo, produção, qualidade, competitividade

ABSTRACT

For this work, the theme Evaluation of the production process of Refrigerator Trevo Alimentos was defined. It was believed that within the current context and observing the competitive environment of the slaughterhouse, it was possible to have a very productive study since a descriptive qualitative and quantitative approach, supported by a bibliographical review, promotes an incursion in the field with property, investigating populations involved with the company's production process, through interviews with managers and questionnaires with employees in the production area. With the data obtained, it was possible through graphs, tables and analyses, to arrive at conclusions to finally present suggestions for improvements to the evaluated system.

Keywords: system, process, production, quality, competitiveness

1 INTRODUÇÃO

No território brasileiro atuam mais de 400 frigoríficos, onde estão espalhados em todos os estados. Para montar um frigorífico o terreno tem que ser estudado, pois não pode ser em perímetro urbano, tem que ter uma boa localização, tem que conter boa água e mão de obra por

perto. Existem três tipos de frigorífico: (1) o matadouro, que é aquele que abate uma pequena quantidade e abastece cidades vizinhas. (2) O SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção) que é uma indústria maior, melhor planejada onde já pode exportar o produto em todo território brasileiro. (3) E o SIF (Sistema de Inspeção Federal) que é onde o produto pode ser comercializado em todo o mundo. Tem também a desossa, que é onde o frigorífico realiza cortes da carne, podendo vendê-los embalados a vácuo.

Olhando para a contingência atual, o mercado interno não estava bom. Percebeu-se que a arroba estava em baixa, pagando R\$ 270,00 na vaca e R\$ 300,00 no boi, isto em pagamento à vista tornando assim o mercado bem retraído. Por outro lado, o mercado externo estava com uma disponibilidade melhor.

O frigorífico objeto desse estudo foi o Trevo Alimentos, que está localizado na GO 154, na cidade de Itauçu-GO. É uma empresa que está no mercado há mais de 20 anos, sendo que é um frigorífico onde se trabalha o SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção), tendo atualmente pouco mais de 200 funcionários, e abate cerca de 350 animais dia, tendo capacidade para abater mais que o dobro deste valor.

O tema Avaliação da Produção do Frigorífico Trevo Alimentos foi escolhido pois acreditou-se que o processo de produção é o coração de qualquer empresa, como tem um ditado popular que diz que “é aqui que a magia acontece”.

O objetivo geral deste trabalho foi expresso no próprio tema e os objetivos específicos foram: (I) Levantar a realidade do processo de produção do frigorífico; (II) Avaliar e analisar os dados levantados e (III) Desenvolver e apresentar sugestões de melhorias para o processo de produção.

Este trabalho é importante pois quase não se acha nada escrito sobre esse tipo de processo de produção em frigoríficos, e assim surgiu a oportunidade de levar esse conhecimento para as pessoas interessadas e outros leitores, uma vez que muitas pessoas que fazem o seu churrasco não sabem de onde veio a carne que come e muito menos como é o processo de produção onde ela foi processada e até mesmo não sabe a sua origem. Para a universidade gerou a oportunidade de se ter um estudo específico para discussão em sala de aula na disciplina de Administração da Produção e outras, bem como gerou a oportunidade também para o frigorífico refletir sobre sua realidade de produção, aqui avaliada, para tomar providências de melhorias em seu processo.

Dessa forma, a metodologia usada para desenvolvimento da exploração em campo teve uma abordagem quantitativa e qualitativa descritiva, com a utilização de entrevistas e questionários abordando gestores, colaboradores, clientes e fornecedores, a fim de se obter as informações necessárias que refletissem a realidade do processo de produção foco do estudo. Os resultados foram apresentados em forma de descrições, gráficos, análises, conclusões e sugestões de melhorias.

Assim, a pergunta problema que norteou o estudo foi: Qual a realidade atual do processo de produção do frigorífico Trevo Alimentos?

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Este capítulo tem como propósito rever conceitos que deram sustentação à pesquisa e avaliação dos resultados obtidos.

Administração

A administração está basicamente preocupada com a formulação dos objetivos, planos e políticas. Uma boa administração no local garantirá o sucesso de uma empresa.

“A essência do papel do administrador é a obtenção de resultados por meio de terceiros, do desempenho da equipe que ele supervisiona e coordena. Portanto o administrador depende de terceiros para alcançar seus objetivos e os do seu grupo. Ele deve, assim, ter condições de liderar os membros da sua equipe e de tomar decisões em nome dessa equipe. A administração é a arte de fazer coisas por meio de pessoas”. (LACOMBE E HEILBORN, 2015)

Como a definição indica claramente, a administração está principalmente preocupada com os meios que são necessários para o cumprimento de metas pré-determinadas. Aqui, meio é a maneira pela qual algo é feito ou obtido.

Quando grupos de indivíduos estão trabalhando para a realização de um objetivo comum, uma divisão de trabalho é necessária, para que cada indivíduo saiba o que fazer. Ou há a necessidade de uma estrutura de autoridade para controlar e coordenar as atividades dos indivíduos envolvidos.

Assim, dividindo o trabalho entre os membros, tendo um papel próprio atribuído para todos os membros do grupo, seguir as instruções dos líderes nada mais é do que o meio para atingir o objetivo.

“A administração envolve simultaneamente arte, técnica e ciência. Arte porque administrar constitui uma expertise que requer elegância, beleza, estilo, competência, intuição e muita sensibilidade. Técnica porque requer o uso de ferramentas concretas e conceituais. Ciência porque se fundamenta em teorias, idéias, conceitos e abstrações”. (CHIAVENATO, 2007)

Nesse sentido, a administração é uma atividade principalmente preocupada com os meios que também requerem cooperação. A atividade humana é cooperativa se tiver os efeitos que estariam ausentes se a cooperação não ocorreu. Assim, a administração pode ser definida como “o esforço do grupo para controlar, orientar e adaptar-se para cumprir as metas pré-determinadas”.

Por exemplo, suponha-se que o objetivo comum seja educar um grupo de indivíduos na área de marketing de medicamentos. Com esse objetivo em mente, especialistas no campo do marketing específico para a medicina são reunidos, são orientados às metas e objetivos a serem alcançados com o grupo. Supondo que cada especialista age à sua maneira sem consultar os outros, haverá caos no grupo.

Outro elemento-chave da administração é o objetivo ou propósito. Quando se reúne um número de indivíduos em um determinado local, todos precisam saber o motivo pelo qual foram reunidos e qual o propósito de se reunir esse grupo específico.

Sem o objetivo ou meta, nenhum membro do grupo saberia o que fazer e não se envolveriam em nenhuma atividade. Quando alguém determina o objetivo, e o grupo é informado sobre isso, então o grupo começa a pensar sobre o que eles podem fazer para a realização desse objetivo e começa automaticamente a cooperar entre si. O objetivo é um dos elementos mais importantes na administração. Se não houver um objetivo comum, os membros do grupo não se reúnem ou cooperam entre si.

Um objetivo comum, meta ou interesse sempre leva a pensar, sentir e agir na mesma direção para todos os membros do grupo, o que é muito essencial para o cumprimento desse objetivo.

Administração da Produção

Organizações bem-sucedidas têm função de linha e função de suporte bem definidas e eficientes. A produção se enquadra na categoria de função de linha que afeta diretamente a experiência do cliente e o futuro da própria organização.

O objetivo da função de administrar a produção é agregar valor ao produto ou serviço que criará um relacionamento ou associação forte e duradouro com o cliente. E isso pode ser alcançado pela associação saudável e produtiva entre as pessoas de Marketing e Produção. As pessoas da função de marketing são representantes da linha de frente da empresa e fornecem informações sobre as necessidades reais de produtos dos clientes.

A administração da produção é um conjunto de atividades que abrangem o planejamento, coordenação, supervisão, controle e tomada de decisão sobre recursos e saídas de um processo de produção. Frequentemente, aplica-se às funções organizacionais responsáveis por todas as atividades de produção, incluindo volume, custo e qualidade a elas associadas.

A administração da produção deve garantir o sucesso da implementação da estratégia de produção da empresa que envolve a aplicação de determinadas tecnologias e o cumprimento de metas pré-estabelecidas relacionadas a produção, custos unitários, qualidade e capacidade de produção. Geralmente coordena, supervisiona e controla pessoas ou grupos no comando da própria produção, manutenção de máquinas, controle de qualidade e controle de estoque.

Essa função também deve ser responsável pela melhoria frequente das atividades produtivas com o objetivo de torná-las mais eficientes. Em alguns casos, a administração da produção pode ser responsável pela inovação do produto.

Produtividade

A produtividade é uma medida de desempenho econômico ou empresarial que indica a eficiência com que pessoas, empresas, indústrias e economias inteiras convertem insumos, como trabalho e capital, em produtos, como bens ou serviços.

Segundo Bandeira (2009), é a razão entre as saídas obtidas e as entradas consumidas no processo de transformação, ou seja:

$$p1 = \frac{\text{Saídas}}{\text{Entradas}}$$

Resumindo, é a relação entre o que se produz e o que se devia produzir (%).

A produtividade pode ser medida em qualquer um destes cinco níveis:

Produtividade pessoal - O termo “produtividade pessoal” é frequentemente usado para descrever o quanto os indivíduos podem realizar todos os dias em suas vidas pessoais, não apenas no local de trabalho.

Produtividade da força de trabalho - A produtividade da força de trabalho, o foco deste artigo, é a produtividade agregada de todos os indivíduos na força de trabalho de uma empresa.

Produtividade do setor - A produtividade agregada de todas as empresas de uma indústria ou setor é uma expressão da produtividade do setor.

Produtividade da equipe ou departamento - A produção coletiva de um ou mais indivíduos unidos sob um objetivo comum.

Produtividade nacional ou global - A produtividade agregada de todas as indústrias em uma economia é uma expressão da produtividade da economia.

A produtividade aumenta quando a produção aumenta a uma taxa mais rápida do que os insumos ou quando uma empresa pode gerar o mesmo produto com insumos mais baixos. Aqui está um exemplo que mostra como isso funciona, explorando o efeito de diferentes entradas.

Sendo assim, a produtividade é a chave para a lucratividade de uma empresa e sua capacidade de prosperar.

Segundo Davis *et al.* (2001), a produtividade é definida como a eficiência com que as entradas de um processo produtivo são transformados em produtos finais. A produtividade refere-se, então, à relação física entre a quantidade produzida (saída) e a quantidade de recursos utilizados no decorrer da produção (insumo). É a razão entre a produção de bens e serviços e a entrada de recursos consumidos no processo de produção.

O conceito de produtividade pode ser aplicado a qualquer economia, pequena, média e grande empresa, governo e indivíduos. A produtividade visa a máxima utilização dos recursos para produzir o maior número possível de bens e serviços, desejados pelos consumidores ao menor custo possível. A produtividade é a razão entre a produção em um período de tempo e a entrada no mesmo período de tempo.

Qualidade

Nas primeiras três décadas do século passado, qualidade era definida como “conformidade com os padrões e especificações de um produto”. Assim, as práticas de qualidade comumente adotadas pelas indústrias foram a padronização da qualidade, inspeção e retrabalho.

Assim, o significado de qualidade foi gradualmente alterado para uma perspectiva “focada no cliente”. As empresas, portanto, comprometeram-se a satisfazer as necessidades e expectativas dos clientes. Seu objetivo era buscar a satisfação e fidelização do cliente. As empresas também desenvolveram vários métodos para descobrir as necessidades e expectativas dos clientes. Juran apud Moretti (2003) diz que “a qualidade consiste nas características dos produtos que vão ao encontro das necessidades dos clientes, e dessa forma proporcionam satisfação em relação ao produto. A qualidade é a ausência de falhas.”

Em suma, a qualidade é apresentada como um conjunto de características contidas em algo adquirido, desde que esteja em concordância com suas especificações e que, no mínimo, atenda as expectativas de quem o consome. Segundo Falconi (2004), “um produto ou serviço de qualidade é aquele que atende perfeitamente, de forma confiável, de forma acessível, de forma segura e no tempo certo às necessidades do cliente”. Esse conceito se dá pelo fato de se visualizar a satisfação do cliente ou consumidor final de determinado produto.

Competitividade

O ambiente mutável, a globalização e a competição internacional exigem requisitos complexos de empresas. A competitividade ao nível da empresa constitui uma questão importante para os profissionais, a fim de criar e desenvolver habilidades, um bom desempenho de recursos e gerenciamento de fatores que influenciam os resultados no Mercado.

Apesar de ser uma abordagem relativamente antiga, Ramalho *et al.* (1991, p.7) relata que:

“[...] a competitividade de uma empresa é fortemente condicionada pelas políticas públicas, cabendo ao Estado prover um ambiente favorável a criação e sustentação de vantagens competitivas por parte das firmas. Deste modo, fatores externos a empresa como ambiente macroeconômico (taxa de inflação, taxa de juros, taxa de cambio, estrutura tributária, política salarial etc.), infra-estrutura econômica (transporte de carga, armazenagem, sistema portuário, energia, comunicações etc.) e infra-estrutura técnico-científica e educacional (ensino básico e superior, institutos e centros de pesquisa, laboratórios, instituições de normalização e certificação de qualidade, ensino técnico especializado etc.) constituem-se em questões centrais para o desenvolvimento da competitividade das empresas e da nação”.

Se uma empresa quer sobreviver e ser superior, obter vantagens competitivas sustentáveis e desempenho superior em relação aos concorrentes é crucial. Diferentes perspectivas têm analisado o conceito, mas, em geral, os estudos podem ser divididos em dois grandes fluxos de literatura, a perspectiva baseada na indústria ou a abordagem baseada em recursos. Com base no exposto, pesquisas estabelecem a competitividade como uma construção dinâmica, que é influenciada por diversos fatores.

Os fatores podem ser controlados ou não pela empresa e representam a complexidade dessa construção. O desafio das empresas é identificar os fatores específicos e analisar como gerenciá-los estrategicamente.

Dentro da literatura, a Competitividade Organizacional sido entendida como algo difícil de ser mensurado, e a falta de consenso no método, várias pesquisas empíricas consideram-no unidimensional, enquanto durante a última década, outros autores o entendem como conceito multidimensional.

Atualmente as organizações enfrentam globalizações, mudanças ambientais mais rápidas, maior competição e exigências dos clientes. Essa tendência de mudança constante, rivalidade e mercados abertos aumentam a pressão competitiva em torno de todas as empresas que participam do setor, introduzindo conceitos como inovação, flexibilidade e diferenciação dos concorrentes.

Sendo assim, a competitividade é um conceito complexo que tem chamado a atenção de acadêmicos e profissionais devido à importância de seu desenvolvimento para a sobrevivência em ambientes mutáveis e altamente competitivos. Na literatura, existem diferentes abordagens para analisar a competitividade ao nível da empresa.

3 Metodologia

3.1 Abordagem de pesquisa

Para ser realizada uma boa abordagem de pesquisa, foi realizada uma pesquisa quantitativa e qualitativa descritiva. A investigação quantitativa atua em níveis de realidade e tem como objetivo trazer à luz dados, indicadores e tendências observáveis. A investigação qualitativa, ao contrário, trabalha com valores, crenças, representações, hábitos, atitudes e opiniões (Minayo & Sanches, 1993).

3.2 Instrumento de pesquisa

Os instrumentos de pesquisa utilizados foram entrevista com o gestor e questionário para os colaboradores envolvidos com o processo de produção. Esta pesquisa foi feita dentro da empresa Trevo Alimentos, que está localizado na GO 154, na cidade de Itauçu-GO, onde foram coletados os dados necessários para o desenvolvimento desse trabalho.

3.3 População

A população utilizada nesta pesquisa, foram os 30 funcionários da empresa: gestores, recepcionista, porteiro, gerentes administrativos e de departamento pessoal, dentre outros. O universo, ou população, é o conjunto de elementos que possuem as características que serão objeto do estudo, e a amostra, ou população amostral, é uma parte do universo escolhido selecionada a partir de um critério de representatividade (Vergara, 2010).

3.4 Amostra

A amostra foi composta por 1 representante da gestão e 29 colaboradores **que foi possível ter acesso durante o** período da pesquisa. De acordo com Vergara (2010), amostra ou população amostral, é uma parte do universo escolhida segundo algum critério de representatividade. Assim, a amostra objetiva extrair um subconjunto da população que é representativo nas principais áreas de interesse da pesquisa (ROESCH, 1999).

3.5 Procedimentos

A entrevista foi realizada no período de setembro e outubro de 2022 e os questionários foram todos encaminhados pessoalmente a cada um dos 30 funcionários (29 funcionários e 1 gestor).

3.6 Resultados

3.6.2 Resultado da pesquisa com o gestor da produção

Na unidade frigorífica foco deste trabalho, o tipo de gado predominantemente abatido é o gado de corte, de sexo predominantemente fêmeas, e quando machos, predominantemente inteiros.

A média de bovinos abatidos está entre 301 e 500 e para o manejo de pré-abate e insensibilização dos bovinos, a empresa disponibiliza menos de 10 colaboradores para desenvolver as atividades.

O abatedouro não possui laterais fechadas nem inclinação que favoreça a queda dos animais. Possui piso de concreto com acabamento antiderrapante e os currais não são cobertos, deixando os animais expostos a luz solar.

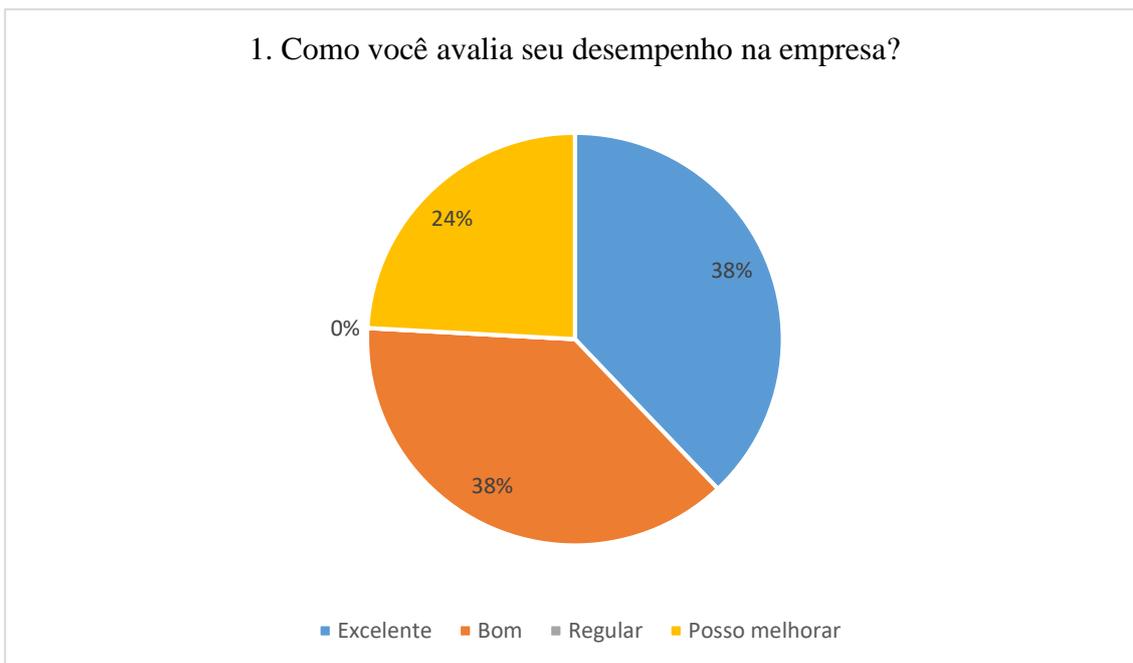
Os currais do abatedouro são dotados de aspersores de água, para amenizar a temperatura corporal dos animais, bem como melhorar os processos de higienização e esfolia e a sua dimensão está em conformidade com a capacidade de animais abatidos na indústria.

A indústria possui equipamentos para abate de emergência e sempre que necessário fiscal é contatado para acompanhar os procedimentos. O tempo médio decorrente entre a insensibilização e a sangria é menor do que 30 segundos e os programas de bem-estar animal são executados pelos colaboradores da empresa.

Dentre as dificuldades encontradas no que diz respeito a equipe técnica e colaboradores, a principal é a divergência de ideias, que tende a tirar o foco da equipe e assim atrasar um pouco a produção. Segundo o gestor, a empresa realiza treinamentos e capacitação de funcionários semestralmente.

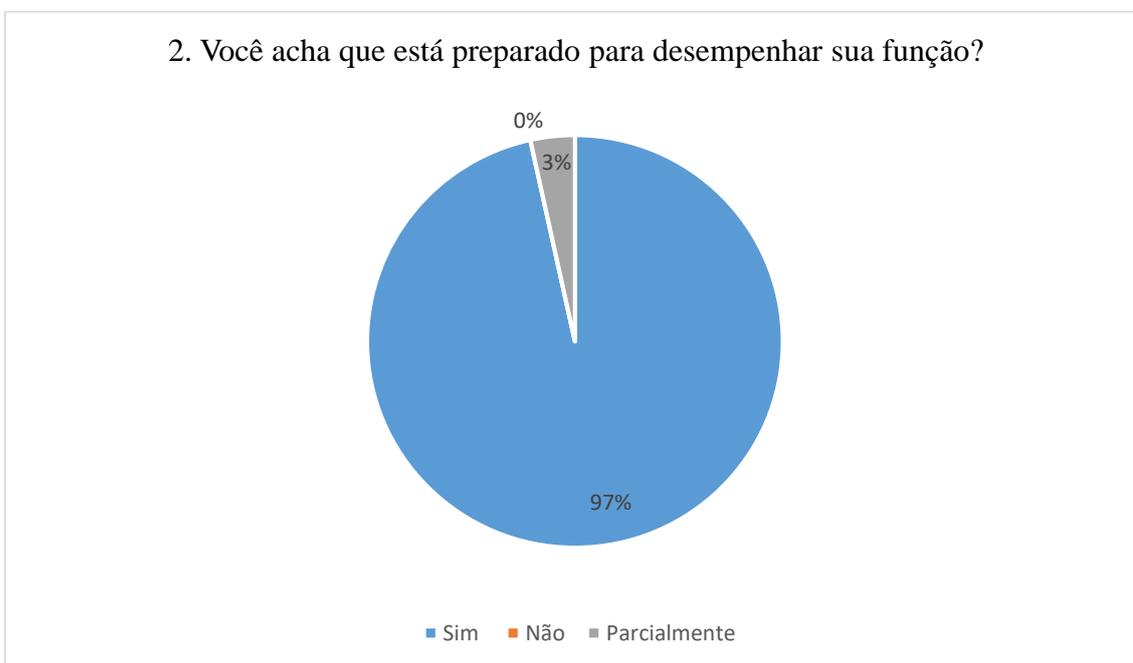
3.6.1 Resultado da pesquisa com os colaboradores envolvidos com produção

Após a aplicação do questionário, os dados foram analisados e os resultados presentes nesse estudo mostram que a empresa tem se relacionado bem com os funcionários na maior parte das vezes, como mostrado a seguir.



Fonte: Dados Primários (2022)

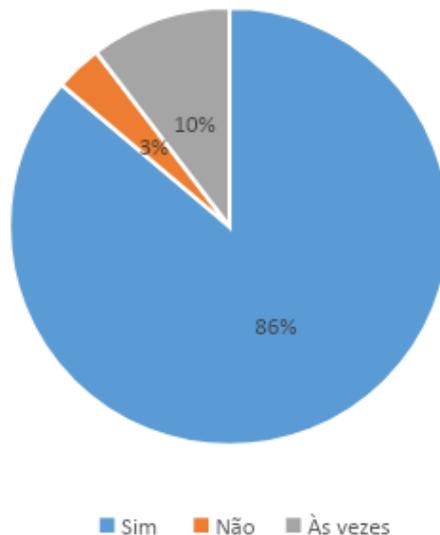
De acordo com o resultado demonstrado, podemos verificar que 38% dos colaboradores envolvidos na produção apontam seu desempenho como excelente e 38% dos colaboradores apontam como bom, enquanto 24% aceitam que podem melhorar seu desempenho na empresa.



Fonte: Dados Primários (2022)

Dentre os colaboradores entrevistados, 97% consideram que estão preparados para desempenhar a função que ocupam, e apenas 3% se considera parcialmente preparado.

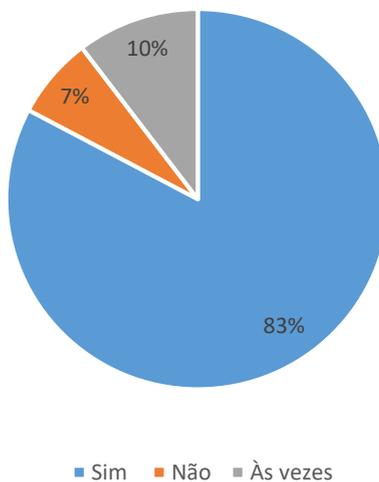
3. Você se sente valorizado no seu trabalho?



Fonte: Dados Primários (2022)

Quanto à valorização, 86% dos colaboradores entrevistados envolvidos na produção sentem que seus esforços são valorizados pela empresa, enquanto 10% se sentem parcialmente valorizados e apenas 4% sentem que não é valorizado.

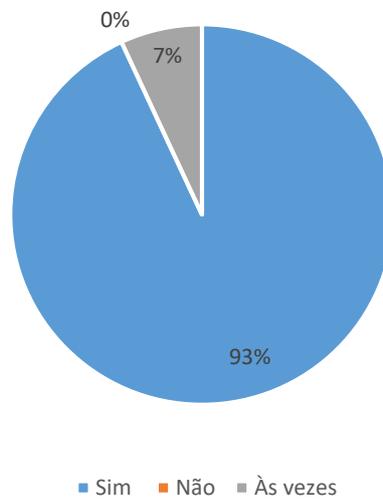
4. Você acha que o trabalho é distribuído igualmente entre sua equipe?



Fonte: Dados Primários (2022)

No que diz respeito à distribuição do trabalho, 83% dos colaboradores envolvidos na produção acham que a distribuição é justa, 7% dos colaboradores acreditam que a distribuição não é igualitária e 10% acreditam que às vezes o trabalho está distribuído igualmente.

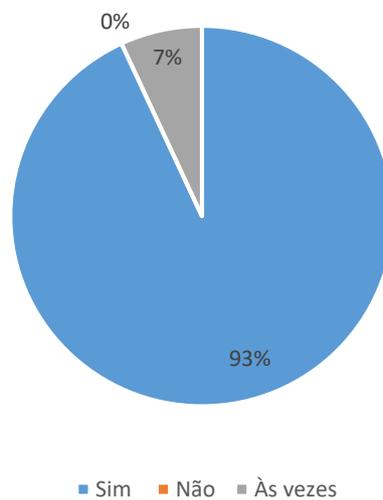
5. Do seu ponto de vista, a empresa oferece as técnicas e tecnologias de que você precisa para fazer bem o seu trabalho?



Fonte: Dados Primários (2022)

Quando se trata de tecnologias e técnicas, 93% dos colaboradores envolvidos na produção acredita que a empresa oferece o seu melhor para o bom andamento do trabalho, enquanto apenas 7% acredita que essa oferta pode melhorar.

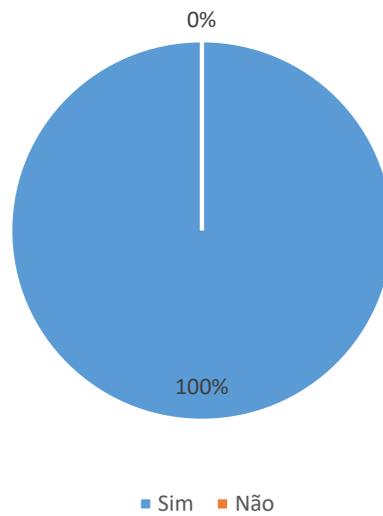
6. Os treinamentos que a empresa oferece são suficientes para realizar seu trabalho?



Fonte: Dados Primários (2022)

Dos colaboradores entrevistados envolvidos na produção, 93% acham que os treinamentos oferecidos pela empresa são suficientes para a realização do trabalho, enquanto 7% dos colaboradores acreditam que pode melhorar.

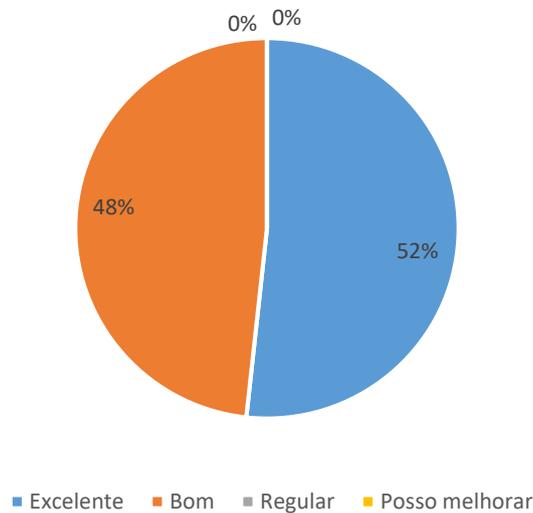
7. Você acha que animais abatidos respeitando o bem-estar animal geram um produto com maior qualidade?



Fonte: Dados Primários (2022)

Quanto a opinião de que o abate que considera o bem-estar do animal gera um produto de maior qualidade o resultado foi unânime (100%).

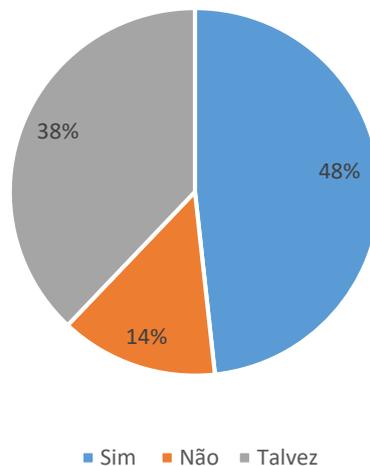
8. Como você classifica o seu relacionamento com o seu gestor e colegas mais próximos?



Fonte: Dados Primários (2022)

Na questão do relacionamento nota-se que os colaboradores envolvidos na produção têm, no geral, uma boa convivência, pois as opiniões ficaram divididas entre relacionamento excelente (52%) ou bom (48%).

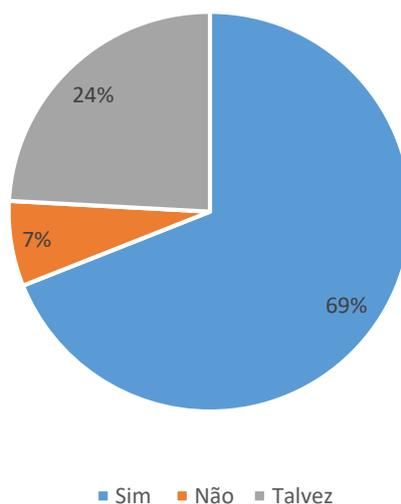
9. Levando em consideração a sua experiência no cargo em que ocupa, você acha necessário que haja melhor organização das rotinas e ambiente de trabalho para se obter melhores resultados?



Fonte: Dados Primários (2022)

Quanto a rotina de trabalho, 48% dos colaboradores envolvidos na produção acreditam que poderia haver uma melhor organização das rotinas e do ambiente de trabalho, enquanto apenas 14% estão totalmente satisfeitos com a rotina. 38% dos colaboradores acreditam que talvez possa haver uma melhor distribuição.

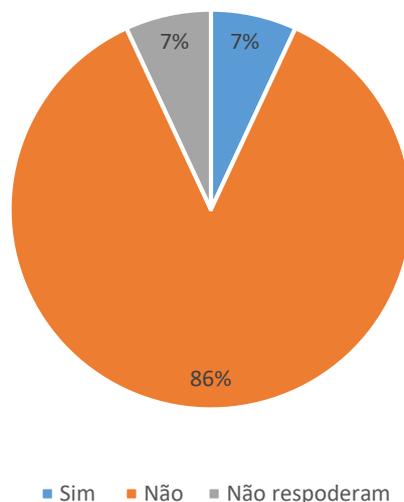
10. Você acha que poderia melhorar o seu desempenho para conquista de maior produtividade na empresa?



Fonte: Dados Primários (2022)

No que diz respeito a produtividade, 69% dos colaboradores envolvidos na produção sentem que poderiam melhorar seu desempenho na empresa, enquanto 24% ficaram em dúvida. 7% dos colaboradores acredita estar oferecendo o melhor para a produtividade da empresa.

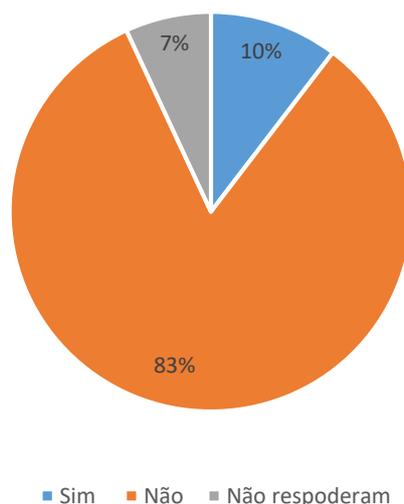
11. Você tem alguma crítica ao sistema de gestão e de produção da empresa?



Fonte: Dados Primários (2022)

Como pode ser visto no gráfico acima, 86% dos colaboradores envolvidos na produção não possuem críticas ao sistema de gestão e produção da empresa. 7% dos colaboradores não responderam e apenas 7% fizeram críticas ao sistema, sendo elas: falta de comunicação entre encarregados e colaboradores e falta de oportunidade de melhoria e capacitação para um melhor desempenho das funções.

12. Você tem sugestões de melhorias para a gestão e sistema de produção da empresa?



Fonte: Dados Primários (2022)

Quando questionados sobre sugestões para a melhoria da gestão e sistema de produção da empresa, 83% dos colaboradores envolvidos na produção não possuem sugestões, enquanto 7% não responderam e 10% apresentaram algumas sugestões. São elas: contratação de mais colaboradores para melhor distribuição do trabalho, criação de pontos de incentivo como produtividade e planos de carreira para a manutenção do vínculo empresa x funcionário e oferta de cursos de capacitação internos.

4.1. Conclusão

Quando se tem uma função de liderança, precisa ser capaz de entender como gerenciar adequadamente as práticas de negócios. Uma boa gestão empresarial envolve a participação ativa em todos os aspectos das operações de uma empresa, desde a manutenção das ferramentas essenciais até o suporte aos membros da equipe. Gerentes e líderes devem se esforçar para melhorar suas próprias habilidades de liderança e implementar técnicas de gerenciamento de negócios que ajudem a trabalhar em direção aos objetivos organizacionais.

Deve-se coletar o máximo de informações possível para cada aspecto do negócio. Desenvolver uma variedade de métricas de desempenho importantes para coisas como satisfação do funcionário, receita e outros detalhes a serem rastreados. Usar análises digitais, pesquisas, enquetes e grupos focais para coletar informações ao longo do tempo e, em seguida, armazená-las nos bancos de dados da empresa.

É mais fácil atingir as metas de negócios quando todos em uma equipe estão contribuindo para boas práticas de gerenciamento, portanto, deve-se incentivar o comportamento positivo. O administrador que deseja que sua equipe mantenha as melhores práticas do setor, usa-as em suas atividades diárias no local de trabalho. O gerenciamento bem-sucedido das práticas de negócios envolve saber como introduzir mudanças no local de trabalho, mostrando aos membros da equipe a melhor maneira de atingir as metas.

4.2. Sugestões de melhorias

Uma administração bem-sucedida pode melhorar as operações totais de uma organização, incluindo produtividade, lucratividade e crescimento dos funcionários. Para garantir esse tipo de gestão empresarial, os indivíduos que ocupam cargos decisórios devem participar de comportamentos que promovam o cumprimento de determinadas metas tanto de curto quanto de longo prazo. Todos os recursos, do pessoal ao financeiro, devem ser utilizados ao máximo para entregar os resultados desejados.

Essa área também requer algum planejamento para o futuro dessa organização. Metas de curto prazo são importantes e pode ser necessário olhar vários meses adiante para fins operacionais, mas os administradores de negócios não devem perder de vista a visão de longo prazo da empresa. Uma maneira de fazer isso é criar uma declaração por escrito que descreva as metas da empresa tanto a curto como a longo prazo, juntamente com as estratégias para atingir esses objetivos.

5. Considerações Finais

Desenvolver esse trabalho na empresa escolhida foi de grande valia no que diz respeito a compreender o ponto de vista de cada pessoa envolvida no processo, e também desenvolver o meu lado empreendedor e administrador.

Notou-se que antes de aumentar gastos ou adicionar pessoal, é fundamental analisar os processos e ver se há oportunidades de aproveitar melhor os recursos que já possuímos. Devemos também procurar melhorar a coesão entre os processos e equipes.

Qualquer iniciativa para otimizar os procedimentos deve começar com a revisão do propósito da organização e a definição de seus objetivos de curto, médio e longo prazos, bem como a forma como se planeja alcançá-los. Também é necessário que haja uma análise frequente que abranja os principais indicadores de desempenho da empresa para garantir que se permaneça no caminho certo para atingir as metas.

Acredita-se que através do resultado, pôde-se notar a insatisfação de alguns, bem como o entusiasmo da maioria em melhorar a produtividade e fazer com que o ambiente de trabalho seja cada vez melhor.

O mais importante é sempre retornar à oferta principal da empresa – sua razão de ser – e identificar seus objetivos. Ter uma visão clara torna mais fácil definir os objetivos e determinar o que se precisa fazer para alcançá-los.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BANDEIRA, Anselmo Alves. **Indicadores de Desempenho: Instrumentos à Produtividade Organizacional**. Rio de Janeiro, Qualiymark, 2009. Acesso em 30 mai 2022.

CHIAVENATO, I. **Administração: teoria, processo e prática**. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. Acesso em 30 mai 2022.

CHIAVENATO, I. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor**. 4. ed. Barueri: Manole, 2012. Acesso em 30 mai 2022.

DAVIS, Mark M. **Fundamentos da administração da produção**. / Mark M. Davis, Nicholas J. Aquino e Richard B. Chase; trad. Eduardo D' Agord Schaan...[et al.] – 3. ed. – Porto Alegre: Bookman Editora, 2001. Disponível em:
<https://www.skoob.com.br/livro/pdf/fundamentos-da-administracao-da-producao/livro:172957/edicao:192817> Acesso em 30 mai 2022.

FALCONI, Vicente, **TQC – Controle da Qualidade Total (no estilo japonês)** Nova Lima – MG: INDG Tecnologia e Serviços Ltda., 2004. Disponível em:
<https://pt.scribd.com/read/451931407/TQC-Controlde-da-Qualidade-Total-no-estilo-japones> Acesso em 30 mai 2022.

LACOMBE, Francisco; HEILBORN, Gilberto. **Administração: princípios e tendências**. São Paulo: Saraiva, 2003. Disponível em:
<https://atualiza.aciaraxa.com.br/ADMArquivo/arquivos/arquivo/administra%C3%A7%C3%A3o%20princ%C3%ADpios%20e%20tend%C3%AAncias.%20pdf.pdf> Acesso em 30 mai 2022.

MINAYO, Maria Cecilia de S. e Sanches, Odécio **Quantitativo-qualitativo: oposição ou complementaridade?**. Cadernos de Saúde Pública [online]. 1993, v. 9, n. 3 [Acessado 11 Junho 2022] , pp. 237-248. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0102-311X1993000300002>>. Epub 16 Set 2004. ISSN 1678-4464. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X1993000300002>. Acesso em 30 mai 2022.

MORETTI, J. W. **O total quality control de A. Feigenbaum como modelo de sistemas de Gestão da Qualidade**. Dissertação (Mestrado). Faculdade de Engenharia Mecânica, Universidade de São Paulo, 2003. Disponível em:
<http://dx.doi.org/10.18316/cippus.v7i2.6306> Acesso em 30 mai 2022.

RAMALHO, Yolanda Maria Melo Ramalho, **competitividade: Conceituação e Fatores Determinantes**, Biblioteca Digital BNDES, 1991. Disponível em:
<https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/12974/1/Competitividade%20->

%20conceitua%C3%A7%C3%A3o%20e%20fatores%20determinantes_P_BD.PDF Acesso em 30 mai 2022.

ROESCH, Sylvia Maria Azevedo; BECKER, Grace Vieira; MELLO, Maria Ivone de. **Projetos de estágio e de pesquisa em administração: guia para estágios trabalhos de conclusão, dissertações e estudos de caso**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1999. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/392974186/228364699-Sylvia-Roesch-Projetos-de-Estagio-e-de-Pesquisa-Em-Administracao-pdf> Acesso em 30 mai 2022.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 12. ed. São Paulo: Atlas, 2010. Disponível em: <https://madmunifacs.files.wordpress.com/2016/08/vergara-mc3a9todos-de-pesquisa-em-administrac3a7ao-sylvia-vergara.pdf> Acesso em 30 mai 2022.

RESOLUÇÃO n° 038/2020 – CEPE

ANEXO IV

APÊNDICE ao TCC

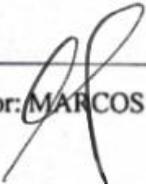
Termo de autorização de publicação de produção acadêmica

O(A) estudante Daniel Feliciano Gonçalves Pimenta
do Curso de Administração, matrícula 2019.1.0023.00531,
telefone: (62) 99991-4328 e-mail daniel.fg.pimenta@gmail.com, na
qualidade de titular dos direitos autorais, em consonância com a Lei n° 9.610/98 (Lei dos
Direitos do autor), autoriza a Pontifícia Universidade Católica de Goiás (PUC Goiás) a
disponibilizar o Trabalho de Conclusão de Curso intitulado
Análise do Processo de Produção do Enigme Típico
Alimentos – Um Estudo de Caso,
gratuitamente, sem ressarcimento dos direitos autorais, por 5 (cinco) anos, conforme
permissões do documento, em meio eletrônico, na rede mundial de computadores, no formato
especificado (Texto (PDF); Imagem (GIF ou JPEG); Som (WAVE, MPEG, AIFF, SND);
Vídeo (MPEG, MWV, AVI, QT); outros, específicos da área; para fins de leitura e/ou
impressão pela internet, a título de divulgação da produção científica gerada nos cursos de
graduação da PUC Goiás.

Goiânia, 13 de dezembro de 2022.

Assinatura do(s) autor(es): Daniel Pimenta

Nome completo do autor: Daniel Feliciano Gonçalves Pimenta

Assinatura do professor-orientador: 

Nome completo do professor-orientador: MARCOS DE FREITAS PINTAUD.