

RELATÓRIO FINAL – PROJETO DE EXTENSÃO - 5º PERÍODO

MELHORIAS NOS PROCESSOS DE FABRICAÇÃO DE MASSAS E BISCOITOS DA ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI LINHARES

Alunos: Adriana, Gabriel Fiorot, Júnia, Lara, Luiz Henrique, Luíza, Rebeca e Sâmeky.

INTRODUÇÃO

O presente documento apresenta o relatório final das atividades exercidas do projeto de extensão desenvolvido pelos alunos do curso de Bacharelado em Administração do Instituto Federal do Espírito Santo (IFES) - Campus Linhares. O projeto está sendo realizado em parceria com a Associação Pestalozzi. Através dessa colaboração, os estudantes tiveram a oportunidade de aplicar na prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, especialmente nas disciplinas voltadas para a Administração da Produção. Esta iniciativa visa otimizar os processos produtivos da Pestalozzi, promovendo melhorias que aumentem a eficiência, qualidade e sustentabilidade do negócio, contribuindo para o fortalecimento da instituição e beneficiando a comunidade local. A seguir, detalharemos a justificativa, os objetivos gerais e específicos do projeto, a análise dos resultados obtidos, os pontos positivos e negativos, as limitações enfrentadas e as melhorias propostas para o futuro.

JUSTIFICATIVA

A Associação Pestalozzi desenvolve diversos projetos que visam promover a autonomia e a inclusão de pessoas com deficiências. Entre essas iniciativas, destaca-se a oficina de massas e biscoitos, que não apenas oferece oportunidades de desenvolvimento e capacitação para os beneficiados, mas também gera produtos que ajudam a sustentar a organização. No entanto, a falta de controles eficazes, como gestão de estoque e precificação, tem impactado a eficiência e a sustentabilidade da produção. Esse projeto é uma oportunidade de os alunos aplicar seus conhecimentos em um contexto real e ao mesmo tempo contribuir para uma causa social significativa. Com disciplinas focadas na Administração da Produção, Finanças, marketing entre outras matérias incluídas na grade curricular.

OBJETIVO GERAL

Auxiliar a Associação Pestalozzi na melhoria dos processos de fabricação de biscoitos e massas, aumentando a competitividade e a sustentabilidade do negócio. Isso é alcançado através da otimização dos processos de produção, garantindo produtos de alta qualidade, reduzindo custos, promovendo a inovação e assegurando a conformidade com as normas de segurança e sustentabilidade.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aumentar a Eficiência: Otimizar os processos de produção para reduzir desperdícios, melhorar o uso de recursos e aumentar a produtividade;
- Garantir a Qualidade: Implementar controles de qualidade rigorosos para assegurar que os produtos finais atendam aos padrões esperados e sejam consistentes em termos de sabor, textura e aparência;
- Reduzir os custos: Identificar áreas onde os custos podem ser reduzidos, seja através de melhores práticas de gestão de recursos, redução de desperdícios ou melhoria na eficiência energética;
- Auxiliar no processo produtivo: Ajudar no auxílio do processo produtivo com planilhas e organização.

REFERENCIAL TEÓRICO

É relevante relatar que nesse trimestre, foi o segundo trimestre, na qual vivenciamos a tríade ensino, pesquisa e extensão. De forma intencional e planejada os docentes ensinaram cada conteúdo dos componentes curriculares, para que cada discente do 5º período de Bacharelado de Administração (ADM) do IFES Campus Linhares, busca-se pesquisar e construir o conhecimento científico necessário na resolução dos problemas da realidade. Já a extensão, é o processo educativo que faz o elo entre o ensino e a pesquisa, isto é, consolida a teoria com a prática.

Quando os acadêmicos do 5º período de ADM, orientados pelo docente Reginaldo Sena, desenvolvem a melhoria dos processos de produção de massas e biscoitos da Associação Pestalozzi Linhares, realizam pesquisa, ensino e extensão na comunidade externa ao Instituto Federal do Espírito Santo Campus Linhares (IFES). Dessa forma, o IFES desenvolve sua função social, pois beneficia a todos os envolvidos. O docente se atualiza, os discentes exercitam na prática o que aprenderam na teoria, e a instituição, comunidade externa, recebe os benefícios gestados no ambiente tecnológico e científico. Há uma aproximação da comunidade interna do IFES com a sociedade civil organizada.

Durante a implementação do plano de melhoria dos processos de produção de massas e biscoitos da Associação Pestalozzi Linhares, foram realizadas diversas atividades experimentais e teóricas. Ao aplicar conceitos teóricos a situações concretas, melhorando as competências de liderança, a análise econômica, as relações interpessoais e a comunicação, a integração das disciplinas resultou numa abordagem interdisciplinar e coesa, que promove uma gestão eficaz do conhecimento. Para criar um gráfico de controle do forno da Empresa Pestalozzi foram aplicados os princípios e métodos de gestão de estoques, controle de despesas, depreciação, ativo imobilizado e ativo de longo prazo. A análise dos custos de produção, o estudo do valor de mercado, a rentabilidade e a avaliação financeira foram os principais pilares abordados ao longo do trabalho. A recolha de informação sobre despesas com funcionários, a revisão das remunerações e das responsabilidades dos pasteleiros foram elementos relacionados com a gestão dos recursos humanos. A compreensão das estratégias de gestão de pessoas permitiu aos

alunos identificarem oportunidades de melhoria e aumento de produtividade na equipe de produção.

Recapitulando as ações executadas na padaria da Associação Pestalozzi Linhares, após a elaboração do Projeto de Pesquisa, ocorreu a visita do docente Reginaldo juntamente com os discentes para assim conhecerem a equipe e o ambiente na qual ocorreria a intervenção. Após esse primeiro encontro, os discentes voltaram para inspecionarem o ambiente produtivo, a área de armazenamento dos estoques, e consultaram documentos referente a produção, instalação, estoques (insumos, produtos acabados), máquinas e utensílios, entrevistaram a responsável e funcionária referente a assuntos correlatos relevantes não explícitos, para conclusão do diagnóstico da padaria, para assim poder auxiliar na melhoria dos produtos, compra das matérias-primas, organização do estoque, verificar qual o produto que tem mais saída, se a mão-de-obra atende o fluxo de produção pretendida, se a política de gestão de pessoas e o marketing da Padaria Associação Pestalozzi está atendendo ao planejamento estratégico, entre outros.

Em seguida, o docente Reginaldo entregou ofícios preparados pelo IFES, para que os discentes pudessem ter autorização para executarem a degustação com entrevistas dos voluntários em cada supermercado que possui a parceria comercial com a Associação.

Os documentos foram entregues. Os discentes foram em dois finais de semana (sábados) em cada um desses supermercados, pois é o momento que mais encontrariam o público-alvo para a degustação dos produtos da Padaria Associação Pestalozzi de Linhares.

Após a degustação dos produtos da Padaria Associação Pestalozzi de Linhares e coleta de perguntas executadas nos supermercados, os discentes fizeram o tratamento dos dados coletados para em uma próxima visita a instituição, apresentarem a Associação Pestalozzi de Linhares os pontos positivos e negativos referentes aos produtos, abordados pelos voluntários da degustação. Em seguida, dar-se-á a próxima etapa da extensão que será o planejamento e a execução das melhorias, que forem permitidas pela instituição, para depois verificar e avaliar se permanecem com os métodos e as ferramentas aplicados ou modificam-nos.

ANÁLISE DOS RESULTADOS

Considerando que um dos nossos objetivos era de fazer a coleta de dados para a análise, e assim encontrar formas de melhorar os produtos e o processo da beneficiada, podemos considerar que o projeto foi um sucesso, pois atendemos estes objetivos. A seguir veremos quais foram os fatores facilitadores para que esses objetivos fossem alcançados, os dificultadores e quais melhorias ainda devem ser implementadas para que os resultados tenham mais eficiência:

PONTOS POSITIVOS

Durante o período de pesquisas dentro da Pestalozzi, as visitas foram bem-sucedidas. Os parceiros receberam os alunos e fizeram todo o possível para a colaboração com eles, mostrando como era o espaço, quais eram os equipamentos, os processos, quem eram seus fornecedores, e forneceram dados sobre os cargos e salários de quem trabalha no local de produção de massas também, permitindo o sucesso da coleta de dados, e por sua vez, a identificação de possíveis pontos de melhoria.

Além disso, tal experiência também proporcionou aos alunos um momento em que podiam aplicar na prática os conhecimentos aprendidos em sala de aula, bem como colaborar com uma instituição que traz benefícios a comunidade local.

PONTOS NEGATIVOS

Apesar de todo o apoio da parceira, percebemos a falta de organização em alguns pontos, como, por exemplo, quando os alunos Sâmeky e Gabriel foram realizar a coleta de dados, a responsável por acompanhar o processo não estava presente e não deixou alguém encarregado de substituí-la para guiar os alunos. Outro ponto negativo foi a falha de comunicação entre os responsáveis pela Pestalozzi e o nosso professor orientador. Nosso professor entrou em contato com eles, avisando que os alunos estariam fazendo pesquisas, e teve resposta de que os alunos poderiam comparecer ao local a qualquer data, sem aviso prévio. Entretanto, quando os alunos chegaram lá, descobriram que, por questões logísticas, teriam, sim, que marcar horários caso fossem comparecer ao local para conhecer os processos e coletar os dados.

LIMITAÇÕES DO PROJETO

Durante a realização da pesquisa de campo, uma das maiores dificuldades para o grupo do projeto de extensão foi lidar com a falta de interesse do público em experimentar os produtos fornecidos pela Pestalozzi e apresentar um feedback. Como a pesquisa foi realizada em supermercados, talvez isso explique a falta de disposição das pessoas, já que estavam com pressa ou estressadas por conta das filas. Esse fato atrapalhou o grupo, primeiramente, pelo tempo perdido tentando encontrar pessoas dispostas a participar e, depois, pelo desânimo que causou em nós estudantes.

Outro fator que limitou as atividades do projeto foi a falta de recursos e tempo. A Pestalozzi está situada em um bairro longe da maioria dos realizadores da extensão, e o transporte até lá teve um custo relativamente alto. Além disso, como todos os alunos envolvidos também trabalham, encontrar tempo para se locomover até a instituição foi um desafio, principalmente por conta dos próprios horários da Pestalozzi, que não funciona aos sábados e domingos.

Para mais, a beneficiada não contava com controles rígidos e produção, deixando de seguir à risca os registros diários em planilha. Fora isso, os dados registrados muitas vezes não estavam completos e atualizados. Esse fato dificultou processos durante a realização do trabalho, como o tratamento e análise das informações e implementação de soluções para os problemas existentes na produção.

MELHORIAS A SEREM IMPLEMENTADAS

Analisando os resultados das pesquisas e do tratamento dos dados coletados com a Pestalozzi, foi possível pensar em diferentes formas de melhoria do processo produtivo da instituição.

Em primeiro lugar, a partir dos feedbacks do produto, passados pelo público durante a pesquisa, é possível encontrar pontos de melhoria nas receitas de alguns dos produtos. Muitas pessoas gostaram da maioria dos produtos e apresentaram feedbacks positivos sobre eles. A hóstia e o arrepiado, por exemplo, tiveram ótimo desempenho na pesquisa e não apresentaram necessidade de melhoria. Porém, produtos como a rosquinha acebolada receberam alguns feedbacks negativos e sugestões de melhoria.

Quanto ao aspecto visual das embalagens, ponto também questionado aos participantes da pesquisa, apesar de simples não precisa ser melhorado.

Já nos processos foram percebidos mais alguns pontos que devem ser melhorados, como por exemplo o registro dos dados de produção. A quantidade de produtos e vendas, preços ofertados pelos fornecedores e as demandas do mercado devem sempre ser registrados, e todas essas informações precisam estar centralizadas em um único local, no intuito de facilitar análises futuras.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

EXECUÇÃO DO PROJETO

A execução do Projeto Integrador de Extensão IV, desenvolvido pelos alunos do curso de Administração do IFES - Campus Linhares, em parceria com a Associação Pestalozzi de Linhares, teve como principal objetivo a melhoria dos processos de fabricação de massas e biscoitos. Durante o projeto, foi criada uma planilha detalhada para auxiliar na gestão e controle da padaria, contemplando informações sobre custos, estoque, depreciação, ativos e cálculos de preços de venda, entre outros. A coleta de dados envolveu visitas à padaria para documentar os processos e realizar ajustes na planilha desenvolvida.

Os alunos também realizaram uma pesquisa de degustação para identificar as possíveis melhorias nos produtos e nas embalagens. Essa etapa foi crucial para coletar feedback dos consumidores, permitindo que fossem feitas sugestões embasadas nas preferências do público-alvo. Além disso, as visitas à Associação Pestalozzi foram essenciais para acompanhar de perto o processo produtivo e identificar diversas falhas que necessitavam de melhorias.

Essas observações e informações coletadas foram fundamentais para dar prosseguimento ao projeto, pois proporcionaram uma visão clara das áreas que precisavam de atenção e desenvolvimento. Com base nos dados obtidos, os alunos puderam propor ações específicas para otimizar os processos e garantir um produto final de maior qualidade, alinhado às expectativas dos consumidores.

PESQUISA DE DEGUSTAÇÃO

A pesquisa de degustação, realizada em supermercados locais, permitiu a coleta de feedback valioso sobre os produtos da Associação Pestalozzi. Esse feedback foi fundamental para identificar áreas de melhoria e potencializar a qualidade dos produtos oferecidos.

BENEFÍCIOS PARA A COMUNIDADE

A relevância desse projeto para a comunidade local e para o IFES é inegável. A Associação Pestalozzi obteve uma ferramenta que permitirá maior controle e eficiência em sua produção, contribuindo para o aumento de sua sustentabilidade financeira. Para os alunos, a experiência prática proporcionou um aprendizado significativo, integrando conhecimentos teóricos com a realidade do mercado.

NOVAS OPORTUNIDADES

O sucesso deste projeto abre caminho para novas oportunidades em diversos setores. Empresas alimentícias, como padarias e confeitarias, podem se beneficiar de projetos similares, focados na otimização dos processos produtivos para reduzir desperdícios e aumentar a qualidade. Da mesma forma, instituições sociais e cooperativas podem aplicar esses aprendizados para aprimorar suas práticas e gerar impacto positivo em suas comunidades.

CONCLUSÃO

Em suma, o projeto não só trouxe melhorias práticas para a Associação Pestalozzi, mas também destacou a importância da interdisciplinaridade e da aplicação prática dos conhecimentos acadêmicos, reforçando o compromisso do IFES com o desenvolvimento sustentável e o impacto social positivo.

Link para acessar as fotos do projeto: <C:\Users\luiza\Downloads\FOTOS.html>