



UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

PROJETO INTERDISCIPLINAR

PLANO DE MELHORIA

DOCES DIN DAN

ALUNOS

Dreid Mena Peres, RA 611449
Jéssica Cristina Barbosa, RA 611797
Luciana Matthes de Souza, RA 16000836
Patrícia Brito de Souza, RA 611363
Patrícia Radaeli Faci, RA 610483
Tiago Charles de Mello, RA 16002204

**SÃO JOÃO DA BOA VISTA
JUNHO - 2017**

ALUNOS

Dreid Mena Peres, RA 611449
Jéssica Cristina Barbosa, RA 611797
Luciana Matthes de Souza, RA 16000836
Patrícia Brito de Souza, RA 611363
Patrícia Radaeli Faci, RA 610483
Tiago Charles de Mello, RA

PROJETO INTERDISCIPLINAR: DOCES DIN DAN

Trabalho apresentado aos Professores:

Elaina Cristina Paina

Gilberto P. de Carvalho Filho

Thiago Nogueira

Celso Antunes

Renata E. de Alencar Marcondes

Das disciplinas

Gestão da Cadeia de Valor, Logística e
Materiais.

Gestão de Desenvolvimento de Produtos

Gestão de Operações de Produção

Gestão de Processos

Gestão Estratégica de Custos

Do módulo 07, turma A, do curso de
Administração.

SUMÁRIO

1- INTRODUÇÃO	p.4
2- DESENVOLVIMENTO	p.5
2.1-APRESENTAÇÃO DA EMPRESA	
2.1.1- CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS	p.6
2.1.2- PORTIFÓLIO DE PRODUTOS	p.8
2.1.3- CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO	p.11
2.2- MELHORIA NOS PROCESSOS	p.14
2.3-ANÁLISE FINANCEIRA	p.15
3- CONCLUSÃO	p.16
4- REFERÊNCIAS	p.17

1-INTRODUÇÃO

Este projeto tem como objetivo a realização de um estudo na empresa Doces Din-Dan, que foi escolhida por ser uma microempresa que atua com a distribuição regional de seus produtos, favorecendo a pesquisa e oportunidade de desenvolver soluções efetivas dentro da organização. O projeto consiste em analisar a atual situação da empresa e realizar as melhorias necessárias nos processos da entidade, tudo isso, com base nos conhecimentos adquiridos em aula e de forma multidisciplinar, para que possamos ter uma visão sistêmica dos processos logísticos da empresa. As unidades de estudo que deram base a este projeto foram: Gestão da cadeia de valor, logística e materiais pela docente Elaina Cristina Paina, na qual pudemos aprender sobre armazenagem, estoques, compras e entender como funciona a logística integrada e a cadeia de suprimentos, para que utilizássemos técnicas de administração de materiais nas melhorias da empresa. Em Gestão de Desenvolvimento de Produtos, ministrada pelo docente Gilberto P. de Carvalho Filho, aprendemos sobre desenvolvimento e gerenciamento de produtos e projetos; com base nos conceitos e práticas aprendidos em aula realizamos a descrição do portfólio de produtos da empresa. Na unidade de estudo de Gestão de Operações de Produção, lecionada pelo docente Thiago Nogueira, na qual aprendemos sobre as etapas do processo produtivo e do Planejamento e Controle da Produção (PCP), com embasamento nas aulas, foram descritos, em detalhes, como a empresa projeta, realiza e monitora seus processos e operações. Em Gestão de Processos, ministrada pelo docente Celso Antunes, tomando como base os conhecimentos adquiridos em aula e utilizando ferramentas de gestão e qualidade, foram feitas as análises necessárias e identificados os possíveis pontos de melhoria, através destas análises e com o auxílio das ferramentas de gestão, elaboramos propostas de melhorias nos processos da empresa. Na unidade de Gestão estratégica de custos, lecionada pela docente Renata E. de Alencar Marcondes, aprendemos conceitos e terminologias de custos, realizamos rateios por produto e departamento; aplicando os conhecimentos adquiridos nas aulas teóricas e práticas da disciplina, analisamos o quanto os processos de melhorias, realizadas durante o projeto, impactaram na vida financeira da empresa.

2 - DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO

2.1-APRESENTAÇÃO DA EMPRESA

A empresa escolhida para a realização deste projeto foi a Doces Din Dan, que fabrica doces a base de leite, amendoim e coco. Portadora do CNPJ 02.940.621/0001-80, a empresa está localizada na rua Quinze de Novembro, número 1107, no centro da cidade de Itobi, estado de São Paulo. A história da empresa iniciou-se em 1989 no Sítio São João, cujos proprietários eram Jovino da Costa Vieira e Maria Borges Vieira, pai e mãe de Nelson da Costa Vieira, fundador da empresa. A família retirava leite em seu retiro onde mantinham seu gado em confinamento. A mãe de Nelson fazia um delicioso doce de leite, de mais alta qualidade e Nelson começou a vender os doces tão requisitados em bancos e comércios da cidade. Devido ao sucesso das vendas, Nelson e Eli, sua esposa, decidiram montar uma empresa, dando o nome de Din Dan. O nome foi escolhido pelo fato de seus filhos se chamarem Dinho e Daniela. Com o passar dos anos seu filho Dinho tomou a frente da empresa e realizou o aprimoramento das receitas. Hoje os doces continuam um sucesso, com a mais alta qualidade, atendendo todo o mercado regional.

2.1.1- CARACTERIZAÇÃO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS

A abordagem logística tem como função examinar de modo a administração de uma organização pode otimizar seus recursos de suprimento, estoques e distribuição dos produtos e serviços por meio de planejamento, organização e controle efetivo de suas atividades correlatas, flexibilizando fluxo de produtos.

Para que se obtenha sucesso no processo logístico, é muito importante ter um sistema de informações que possa atender e dar suporte a todos os processos que compõem sua estrutura. A administração de materiais, o planejamento da produção, o suprimento e a distribuição física devem assim integrar-se para remodelar o gerenciamento dos recursos fundamentais.

Segundo Pozo (2004), “dentro do processo logístico, a armazenagem é considerada uma das atividades de apoio que dá suporte ao desempenho das atividades primárias, para que a empresa possa alcançar o sucesso, mantendo-se e conquistando clientes com pleno atendimento do mercado e satisfação total. ”

A armazenagem dos doces é tida como uma importante função para atender com efetividade a gestão da cadeia de suprimento. Sua importância reside no fato de ser um sistema de abastecimento em relação ao fluxo logístico, que serve de base para sua uniformidade e continuidade, assegurando um adequado nível de serviço e agregando valor ao produto.

Na empresa Doces Din Dan e armazenagem envolve a administração dos espaços necessários para que os materiais sejam mantidos estocados na própria fábrica. Essa atividade é muito importante, já que, muitas vezes diminui a distância entre o vendedor e comprador, além de abranger diversos processos como: localização, dimensionamento, recurso materiais e patrimoniais (arranjo físico, equipamentos etc.), pessoal especializado, recuperação e controle de estoque, embalagens, manuseio de materiais, fracionamento e consolidação de cargas e a necessidade de recursos financeiros e humanos.



O manuseio ou movimentação interna de produtos e materiais está associado com a armazenagem e também a manutenção dos estoques. Tal atividade envolve a movimentação de materiais no local de estocagem, que podem ser tanto como estoque de matéria prima como de produtos acabados. Pode ser a transferência de matérias do estoque para o processo produtivo ou deste para o estoque de produtos acabados.



2.1.2- PORTIFÓLIO DE PRODUTOS

A empresa Doces Din-Dan produz doces de qualidade, com produtos selecionados. Possui uma gama de 32 produtos entre doces de leite, amendoim e cocadas, com embalagens individuais e potes de 30 unidades.

Abaixo a lista de produtos:

<u>Produto</u>	<u>Peso</u>	<u>Quantidade</u>
Doce de leite	1,6 kg	30
Pingo de leite	1,1 kg	20
Doce de leite com morango	1,8 kg	30
Doce de leite com coco	1,5 kg	30
Doce de leite com chocolate	1,8 kg	30
Doce de leite com amendoim	1,6 kg	30
Doce de leite com ameixa	1,8 kg	30
Cocada	1 kg	30
Doce de leite	1,2 kg	20
Quebra queixo	900 gr	20
Doce de leite com a ameixa	1,2 kg	20
Doce de leite com morango	1,2 kg	20
Pé de moça	1,1 kg	20
Doce de leite com amendoim	1,1 kg	20
Doce de leite com coco	1,1 kg	20
Cocada	900 gr	20
Doce de leite com chocolate	1,2 kg	20
Pé crocante	850 gr	25
Paçoca	1,2 kg	20
Doce de leite com ameixa	220 gr	1
Cocada	220 gr	1
Quebra queixo	220 gr	1
Doce de leite com chocolate	220 gr	1
Doce de leite com coco	220 gr	1
Doce de leite com chocolate	220 gr	1

Doce de leite com morango	220 gr	1
Doce de leite	220 gr	1
Cocada branca	700 gr	20
Doce de leite	700 gr	20
Doce de leite com coco	700 gr	20
Quebra queixo	700 gr	20
Pé de moça	700 gr	20

O produto escolhido para o projeto foi o doce “Pingo de Leite” com a embalagem de 1,1 kg e 20 unidades.



O produto é desenvolvido primeiramente através de um processo de qualificação do leite recebido de produtores da região. Após essa primeira análise é feito uma separação dos produtos e quantidades necessárias para a produção.

Os maquinários utilizados também recebem uma atenção especial, processos de higienização são realizados diariamente obedecendo as regras de qualidades estipuladas. Funcionários que tem o contato direto com a fabricação do produto mantem a utilização de uniformes e um controle rigoroso de higienização pessoal.

O gerenciamento do produto, por se tratar de uma empresa familiar é realizado pelo proprietário Dinho que mantém em sua equipe gerentes responsáveis pela administração e controle do processo

O processo ainda conta com dois tacheiros, que são responsáveis por manter um controle direto nos maquinários que produzem os doces e o acompanhamento dos demais auxiliares que trabalham na produção e embalagem do produto. Esses controles são realizados através de análises em cada etapa do processamento do doce, desde de a entrada da matéria prima até a embalagem para a distribuição do produto finalizado.

Para que o gerenciamento seja feito, medições são realizadas ao longo do processo produtivo. Medições sobre a consistência, umidade e temperatura adequada para cada fase do produto. Um erro na fase de produção pode desencadear na perda de todo o produto.

Existe também um gerenciamento com relação a quantidade de compra das matérias primas utilizadas na produção. Esse gerenciamento é realizado através de um controle de estoque bem simples, com planilhas onde são evidenciadas as saídas de cada produto. Esse gerenciamento é realizado pela gerencia da fábrica e repassado ao proprietário.

O problema mais recorrente que atrapalha a qualidade da produção, é em relação a consistência do produto. O produto escolhido “Pingo de Leite” é reconhecido por sua consistência macia. Qualquer erro que altere a consistência do produto reflete diretamente na venda do mesmo.

O índice de desempenho do produto é realizado com bases nos percentuais de venda. Qualquer variação com relação a saída do produto é analisada mais de perto pelos responsáveis. Hoje sua venda representa 15% do total.

2.1.3- CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO

O pingo de leite é um produto resultante da concentração de leite e açúcar. Pode ser fabricado pastoso ou em tabletes e com substâncias aromatizantes e saborizantes (amendoim, ameixa, cacau, coco, etc.)

Na empresa Doces Din Dan, o pingo de leite é feito de maneira tradicional, ou seja, sem aromatizantes ou saborizantes.

Processo de Transformação

- **Recepção**

O leite fornecido pelos Irmãos Maneta Fazenda da Barra e Vanderlei chegam acondicionados geralmente em latões, que são conduzidos à plataforma de recepção da fábrica. Na plataforma, retira-se uma amostra de leite de cada latão, a fim de se proceder ao teste de acidez (Dornic ou Alizarol) e a outros que se fizerem necessários.

- **Seleção**

Mede-se no próprio latão ou em balde graduado o leite considerado propício para a fabricação do doce, que em seguida, é coado. O leite impróprio geralmente é descartado em local apropriado.

- **Industrialização**

A concentração da mistura de leite e açúcar é feita diretamente em tacho de aço inoxidável, provido de parede dupla, exaustor e agitador mecânico. Inicia-se seu aquecimento gradual sob contínua agitação. Esta movimentação servirá para impedir que a porção de líquido em contato direto com as paredes se queime. Evita-se ainda a formação de espuma e facilita-se a evaporação da água. A redução da acidez do leite é feita geralmente antes do início do aquecimento, pela adição de bicarbonato de sódio previamente dissolvido em água quente. Na fabricação do pingo de leite pastoso, o tempo total de concentração situa-se em torno de 2 horas e 30 minutos.

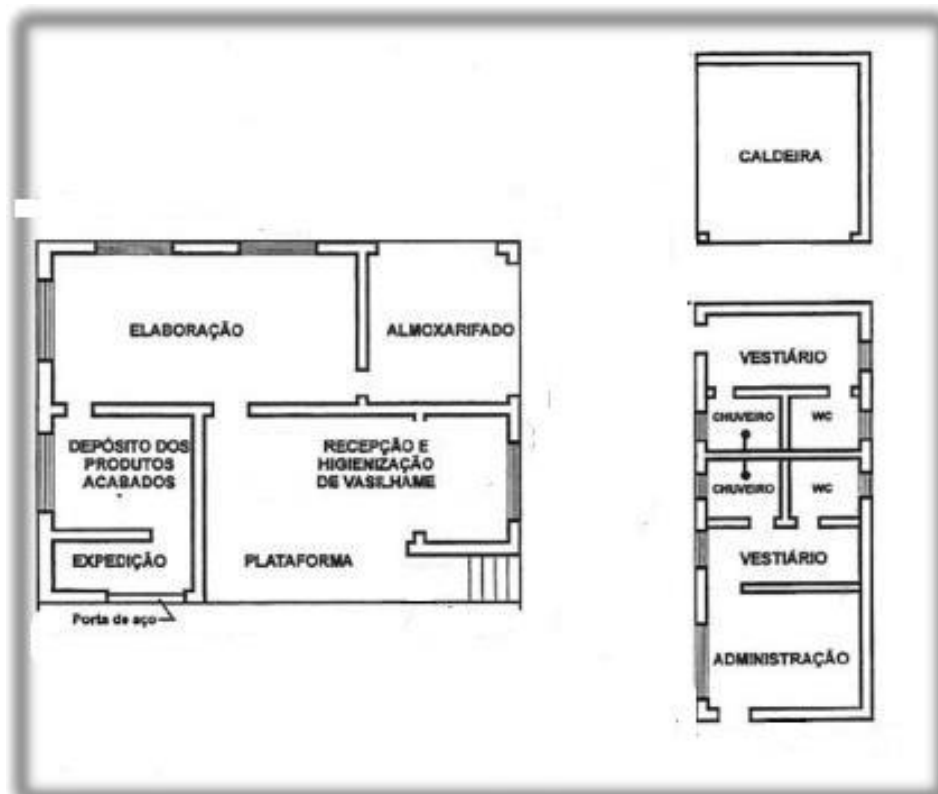
Vale ressaltar que o uso de bicarbonato de sódio em excesso provoca alteração no sabor e escurecimento da coloração do produto.

As provas mais comuns e práticas para verificação do "ponto" do pingo pastoso são:

- Gotejamento do doce em um copo com água fria: o "ponto" foi atingido quando a gota chegar ao fundo sem se dissolver;
- Colocação de uma gota de doce sobre uma superfície (mármore, por exemplo): depois de fria, indicará a consistência alcançada (utilizado na empresa)
- Análise de umidade do doce, que deve ser de, no máximo, 30%.

Atingindo o "ponto" desejado, resfria-se o doce a 75°C, mantendo-se o agitador ligado.

LAYOUT FABRICA DE DOCES DIN DAN



No Planejamento de Controle de Produção (PCP), descrevemos como são feitas as atividades na empresa Doces Din Dan através de um fluxograma do processo produtivo.

FLUXOGRAMA DO PROCESSO PRODUTIVO



É de suma importância saber determinar o "ponto" de cocção, ou seja, o momento da retirada do produto. Uma concentração deficiente resulta em consistência muito fluida e pouca durabilidade, enquanto que o excesso leva a uma consistência muito dura e à perda de rendimento.

A operação de embalagem de cada tachada deve ser realizada sem interrupção. A temperatura do doce não deve ser inferior a 70°C ou superior a 75°C. Existem, ainda, outros cuidados a serem tomados durante esta operação, tais como:

- Disposição das latas ou vidros vazios e limpos sobre uma mesa e seu enchimento até as bordas, através do emprego de um balde inox com bico;
- Recravação ou fechamento imediatamente após o enchimento;
- Inversão da posição das latas ou vidros depois de cheios, a fim de que a tampa se esterilize pela própria temperatura do doce;
- Mergulho das latas de doce num pequeno tanque de água fria, imediatamente após o fechamento, conseguindo-se, assim, seu pré-resfriamento e limpeza exterior;
- Secagem das latas, que devem ser empilhadas em local seco e fresco.

2.2-MELHORIA NOS PROCESSOS

Na gestão de melhoria de processos foram utilizados os métodos brainstorming e PDCA (Plan, Do, Check, Adjust), nos processos que necessitam de um “upgrade”. Este “upgrade” busca como resultado aumentar os lucros da empresa, juntamente com a melhoria do processo como um todo.

Segundo Slack (1999), “o PDCA é a sequência de atividades que são percorridas de maneira cíclica para melhorar atividades”. A melhoria em alguns pontos da empresa Doces Din Dan permitirá um maior volume de vendas e melhor gestão de seus estoques, ocasionando aumento de lucro e melhoria geral da organização.

Após visita na empresa, identificamos problemas na gestão dos estoques da fábrica e na definição do preço de venda dos produtos. Apesar da empresa seguir o modelo de produção puxada, onde, primeiro os pedidos são realizados e depois fabricados, ela mantém um estoque para vendas ocasionais, porém o estoque não condiz com a demanda, que é muito maior. Outro ponto de melhoria dentro da empresa é a forma de definição de preços dos produtos, não há estudos, nem cálculos para a decisão de qual o melhor preço a se fixar nos produtos. Com a realização de um brainstorming, lançamos várias ideias de como atacar estes problemas, chegamos à conclusão que a melhor forma de melhorar o estoque é realizando a previsão de demanda e para saber qual o preço ideal dos produtos deve-se realizar o cálculo do ponto de equilíbrio.

Com os conhecimentos adquiridos em aula, explicamos ao gerente da fábrica a importância destes dois procedimentos e o instruímos a realizar, juntamente com o setor de vendas da empresa, uma previsão de demanda, e com o setor financeiro, o cálculo do ponto de equilíbrio de seus produtos.

Assim, o dono pode ter um maior controle da fábrica, fazendo com que ela funcione da melhor forma possível, com tomadas de decisões embasadas em estudos e conhecimento, afim de que, no futuro a empresa se expanda e cresça a nível nacional.

2.3-ANÁLISE FINANCEIRA

No decorrer deste semestre, na disciplina de Gestão de custos, aprendemos que os custos constituem a base dos gastos das empresas e o estudo deles permite que analisemos o cenário de forma realística e determinemos se a atividade fim da empresa está sendo interessante. A gestão de custos é uma ferramenta importante para mostrar o que está funcionando bem e onde podemos melhorar para continuar aumentando o lucro.

Os estudos dos custos possibilitam identificar com precisão o cenário e a verdadeira realidade da empresa e assim auxiliam na tomada de decisão. Com a análise dos custos capaz de apontar certamente os pontos deficitários que precisam ser melhores trabalhados. A gestão hoje já não deve ser feita por rumo ou muito menos ficar satisfeita com lucros, simplesmente por lucrar.

Na Doces Din Dan o controle de custos é feito de forma simples, através de planilhas, a empresa nunca realizou o cálculo de seu ponto de equilíbrio, foi aconselhado ao gerente da empresa que, juntamente com o setor financeiro, fizesse o cálculo do ponto de equilíbrio de seus produtos. O ponto de equilíbrio é um indicador de segurança do negócio, pois mostra o quanto é necessário vender para que as receitas se igualem aos custos. Ele indica em que momento, a partir das projeções de vendas, a empresa estará igualando suas receitas e seus custos. Com isso, é reduzida a possibilidade de prejuízo em sua operação.

A empresa fixa seus preços com base no mercado, sem considerar de forma detalhada quais os custos variáveis e fixos que possui, com o cálculo do ponto de equilíbrio contábil, financeiro e econômico, além de melhor controle, a empresa conseguirá fixar seus preços corretamente, aumentando seus lucros e sua competitividade no mercado.

3-CONCLUSÃO

Neste projeto conseguimos realizar nosso principal objetivo, analisar a empresa Doces Din Dan e propor melhorias nos pontos necessários. A instituição não possui hábito de analisar as informações para a tomada de decisões. Durante a realização do projeto ficou clara a importância da boa gestão logística dentro de uma empresa. A partir das experiências vivenciadas em sala de aula e durante visitas a empresa, entendemos que é preciso muito controle e planejamento, para que tudo funcione de forma perfeita e harmoniosa nas operações das empresas, tornando o gerenciamento e as tomadas de decisões, melhores e mais efetivas.

Efetuar uma previsão de demanda e o cálculo do ponto de equilíbrio dos produtos, influenciará na forma como a empresa planeja seu estoque e suas vendas. Com a análise dos vários aspectos da empresa ligados a logística, foi possível a identificação dos pontos a serem melhorados e a proposta de soluções.

Deste modo, podemos concluir que o a Doces Din Dan se beneficiaria da previsão de demanda, pois assim poderá organizar e manter seu estoque, sem deixar faltar produtos aos clientes, o que pode acarretar em perda de vendas, e sem deixar grande parte de seu capital parado em estoques desnecessários. A empresa também será muito beneficiada com o cálculo do ponto de equilíbrio, que mostrará corretamente se ela está tendo um lucro efetivo.

4 - REFERÊNCIAS

Doces Din Dan. Disponível em: < <http://docesdindan.wixsite.com/doces> >. Acesso em 15 de abril de 2017.

POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais**: uma abordagem logística. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004

SLACK, Nigel et al . **Administração da produção**. 1. Ed. São Paulo: Atlas, 1999