



## BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM FÁBRICA DE RAÇÃO

### Introdução

Segundo o Ministério da Agricultura o Brasil é o terceiro maior produtor de rações do mundo. O setor cresce anualmente, assim como o número de fábricas no país. Porém, só se mantém ativas as fábricas que se enquadram nas exigências e normas de qualidade estabelecidas pelos órgãos fiscalizadores.

Da forma como cresce a demanda por produtos de proteína animal, a qualidade da produção é determinante para o sucesso e o crescimento deste setor.

A utilização da BPF é uma importante ferramenta para a gestão e controle da qualidade do que se é produzido. A segurança alimentar deve ser conferida através das Boas Práticas de Fabricação para que a boa alimentação do animal se reflita na segurança do consumidor de carne, além da produção com qualidade.

A melhoria contínua na produção aponta diversos aspectos positivos na evolução da produtividade, como a melhoria quantitativa da produtividade e a melhoria no manuseio e utilização dos produtos, que foram estudados ao longo deste trabalho.

### Objetivo Geral e Específicos

Este trabalho tem como objetivo geral o desenvolvimento teórico da aplicação das normas e boas práticas de fabricação em fábrica de ração animal.

Os objetivos específicos são definidos como:

- Verificar a execução da legislação e normas in loco, para cumprimento das exigências legais;
- Avaliar as necessidades dos clientes compradores da ração de animais de grande porte na área de bovinos;
- Propor melhorias de controle e gestão da qualidade, afim de adequar os procedimentos, proporcionando à empresa a garantia da qualidade dos produtos e processos.

### Método do Trabalho

O objeto de estudo se deu em uma fábrica de rações de uma cooperativa agrícola no município de Água Santa. Foi realizado levantamento bibliográfico de leis e normas para verificar o cumprimento in loco na fábrica, desta forma pode-se constatar a necessidade de melhorias no processo e em documentos. Para avaliar as necessidades dos clientes compradores da ração, foi aplicado questionário afim de investigar quais os fatores que evidenciam qualidade recebida. O número de clientes foi dividido por quantidade de toneladas compradas, sendo 5 clientes para pequena, 5 para média e 5 para grandes quantidades. A análise e interpretação dos dados foi realizada após coleta de todos os dados.

Com base no levantamento teórico da legislação e as necessidades dos clientes definidas, foi proposto a cooperativa melhorias na gestão para que se atenda a legislação vigente e garanta a segurança e qualidade dos produtos fabricados.

Figura 1 – Macrofluxo do Procedimento Metodológico



Fonte: elaboração do autor (2018).

### Análise e Discussão dos Resultados

Conforme evidenciado nos questionários aplicados, a qualidade esteve presente em 48% das respostas como o principal motivo pelos clientes terem escolhido esta empresa e como o primeiro item que ela deve oferecer com seus produtos.

A assistência técnica representou 33% na opinião dos clientes como um fator para melhorar o produto/serviço prestado, a equipe de vendedores são todos formados na área técnica, para isso foi sugerido a cooperativa continuar investindo em treinamentos diversos para assim melhorar cada vez mais os serviços prestados aos produtores. Com o corpo técnico capacitado, se consegue treinar os clientes quanto a manejo, qualidade e custos em sua propriedade, ajudando-os a aumentar a sua produção sem grandes riscos.

O preço representou 20% das opiniões como um fator para melhorar o produto/serviço prestado, sendo este reflexo dos fornecedores de matérias primas e do mercado atual, a fábrica de rações deve se preocupar com a qualidade e com o preço das matérias primas para que não encareça de mais a ração e também para manter a qualidade do produto, para isso, sugiro ter mais fornecedores de matérias primas disponíveis para negociações.

O questionário mostrou que a qualidade está presente nos produtos e serviços prestados pela fábrica de rações, mas também os clientes esperam muito mais qualidade a ser oferecida. Para continuar garantindo e melhorar ainda mais a qualidade dos produtos as BPF's precisam ser implantadas e estar em perfeito funcionamento por todos os envolvidos.

Primeiramente foi sugerido a descrição do Manual de Boas Práticas de Fabricação juntamente com os POP's adequando ambos a realidade da empresa, para que se consiga controlar a produção e os demais itens previstos em lei.

### Conclusão

O mercado consumidor está cada vez mais exigente quanto a qualidade dos produtos fornecidos aos animais. O uso das ferramentas de boas práticas de fabricação faz com que as fábricas de rações atendam aos padrões de qualidade, e que os produtos sigam procedimentos de monitoramento dos fornecedores até a utilização do produto acabado.

A necessidade de melhoramento no processo produtivo foi observado durante este período de trabalho, com a aplicação teórica da legislação vigente in loco foi possível identificar os pontos a serem corrigidos em processo e melhorias estruturais, bem como a importância de se levar em conta as exigências dos clientes. A qualidade como motivo de escolha desta fábrica e também como o que ela deve oferecer representou 48% das respostas dos clientes, a qual é garantida com a aplicação das BPF's no processo. A importância de uma boa assistência técnica, ajuda a fidelizar o cliente com a cooperativa, por isso o corpo técnico deve estar devidamente treinado para dar o suporte necessário aos produtores e clientes.

### Referências Bibliográficas

MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Brasil é o terceiro maior produtor de rações do mundo.** On-line. Disponível em:

<https://anainternationallawyer.com/2013/12/17/brasil-e-o-terceiro-maior-produtor-de-racoes-do-mundo/> .

MANIGLIA, E. **As interfaces do direito agrário e dos direitos humanos e a segurança alimentar [online].** São Paulo: Editora UNESP; São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009. 277 p.

ANVISA. **Boas Práticas: Legislação de Boas Práticas de Fabricação.** Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/registros-e-autorizacoes/alimentos/empresas/boas-praticas-de-fabricacao>.