

UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS
CAMPUS UNIVERSITARIO DE ARAGUAÍNA
COORDENAÇÃO DO CURSO DE LOGISTICA

DENYSE FERNANDES FARIAS

**MAPEAMENTO DAS ESTRATÉGIAS UTILIZADAS NOS PROCESSOS
DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAGEM EM UMA DISTRIBUIDORA
DE HORTIFRUTIGRANJEIRO NA REGIÃO DE ARAGUAÍNA – TO**

ARAGUAÍNA-TO
2016

DENYSE FERNANDES FARIAS

**MAPEAMENTO DAS ESTRATÉGIAS UTILIZADAS NOS PROCESSOS
DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAGEM EM UMA DISTRIBUIDORA
DE HORTIFRUTIGRANJEIRO NA REGIÃO DE ARAGUAÍNA – TO**

Trabalho de conclusão de curso, na modalidade artigo apresentado à coordenação do curso Tecnologia em logística da Universidade Federal do Tocantins, para a obtenção do grau de tecnólogo em Logística.

Orientador: Prof. Vanjosé Ursine Fudoli Júnior

ARAGUAÍNA- TO
2016

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Tocantins

F224m Farias, Denyse Fernandes.

MAPEAMENTO DAS ESTRATÉGIAS UTILIZADAS NOS PROCESSOS DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAGEM EM UMA DISTRIBUIDORA DE HORTIFRUTIGRANJEIRO NA REGIÃO DE ARAGUAÍNA – TO.. / Denyse Fernandes Farias. – Araguaína, TO, 2016.

23 f.

Monografia Graduação - Universidade Federal do Tocantins – Câmpus Universitário de Araguaína - Curso de Logística, 2016.

Orientador: Prof.Esp. Vanjosé Ursine Fudoli Júnior

1. Centros de Distribuição.. 2. Qualidade. 3. Estratégias. 4. Hortifrutigranjeiro. I. Título

CDD 658.5

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS – A reprodução total ou parcial, de qualquer forma ou por qualquer meio deste documento é autorizado desde que citada a fonte. A violação dos direitos do autor (Lei nº 9.610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal.

Elaborado pelo sistema de geração automática de ficha catalográfica da UFT com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

DENYSE FERNANDES FARIAS

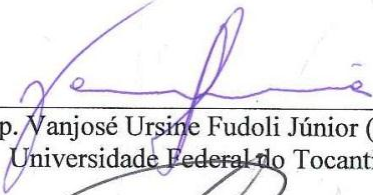
**MAPEAMENTO DAS ESTRATÉGIAS UTILIZADAS NOS PROCESSOS
DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAGEM EM UMA DISTRIBUIDORA
DE HORTIFRUTIGRANJEIRO NA REGIÃO DE ARAGUAÍNA – TO**

Trabalho de conclusão de curso, na modalidade artigo
apresentado à coordenação do curso Tecnologia em
logística da Universidade Federal do Tocantins, para a
obtenção do grau de tecnólogo em Logística.

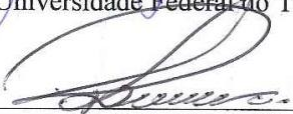
Orientador: Prof. Vanjosé Ursine Fudoli Júnior

Aprovada em: 28 / 11 / 2016.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Esp. Vanjosé Ursine Fudoli Júnior (Orientador)
Universidade Federal do Tocantins



Prof. Me. Paola Silva
Universidade Federal do Tocantins



Prof. Dr. Degson Ferreira
Universidade Federal do Tocantins

MAPEAMENTO DAS ESTRATÉGIAS UTILIZADAS NOS PROCESSOS DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAGEM EM UMA DISTRIBUIDORA DE HORTIFRUTIGRANJEIRO NA REGIÃO DE ARAGUAÍNA – TO

Denyse Fernandes Farias¹
Vanjosé Ursine Fudoli Júnior²

RESUMO

Este artigo objetiva observar e analisar as estratégias utilizadas nos processos de distribuição e armazenagens de uma distribuidora de hortifrutigranjeiro na região de Araguaína–TO. Para isso, foi utilizada uma matriz teórica abordando aspectos relacionados ao setor hortifrutigranjeiro como um todo, e de maneira específica, aspectos referentes à cadeia de suprimentos, à qualidade, à sazonalidade, à armazenagem e à distribuição de hortifrúteis. A metodologia utilizada foi à pesquisa descritiva, usando como procedimento metodológico o estudo de caso com abordagem qualitativa. Como instrumento de coleta de dados utilizou-se da entrevista e da aplicação de questionário com perguntas abertas ao diretor da mencionada distribuidora de hortifrutigranjeiro. Os resultados do estudo de caso em uma distribuidora no setor de hortifrutigranjeiro pós-colheita em Araguaína- TO apontam que as estratégias utilizadas na organização são eficientes sendo que algumas ainda precisam ser elaboradas para permitir á distribuidora diminuir problemas com os alimentos estragados e evitar custos nas entradas e saída dos produtos.

PALAVRAS CHAVES: Centro de Distribuição, Qualidade, Estratégias, Hortifrutigranjeiro.

ABSTRACT

This article aims to observe and analyze the strategies used in the process of distribution and warehousing of a distributor in the region Horticultural. Araguaína-TO. For this, we used a theoretical approach addressing issues related to the sector Horticultural.as a whole, and so specific aspects related to the supply chain, quality, seasonality, storage and distribution grocers. The methodology used was descriptive research, using the procedure of the methodological case study with qualitative approach. As an instrument for data collection was used the interview and application questionnaire with open questions to the director of that distributor. The results of the case study on a distributor in the industry to Horticultural. post-harvest Araguaína- TO indicate that the strategies used in the organization are effective and some are yet to be developed to allow the distributor to decrease problems with spoiled food and avoid costs in entry and exit of goods.

KEY WORDS: Distribution Center, Quality, Strategies, Horticultural.

¹ Acadêmica do curso de Tecnologia em Logística da Universidade Federal do Tocantins - UFT; E-mail:denysefernandes@hotmail.com.br

² Professor do Curso Superior de Tecnologia em Logística da Universidade Federal do Tocantins- UFT; E-mail: vanjose.junior@mail.uft.edu.br; especialista em Docência do Ensino Superior

1 INTRODUÇÃO

Com os avanços tecnológicos surgidos nos últimos anos trouxe para negócios empresariais diversos benefícios, às empresas passaram ser, mas competitivas traçando estratégias eficientes que facilitem os processos na organização, que possibilite os fluxos de informações alcançar melhores resultados em seus processos, podendo satisfazer seus clientes em um processo gerador de lucros. Segundo Paladin (2011) Com diversas evoluções ocorridas no mundo dos negócios, trouxe mais benefícios e crescimento ao empreendedor, contudo dependerá da qualidade dos produtos que estão sendo ofertados aos consumidores.

Diante dos problemas que ocorrem e afetam muitas empresas nesse segmento, esse trabalho tem como intuito analisar uma distribuidora de hortifrúti, e alcançar através da obtenção dos dados resultados que auxilie a empresa a desenvolver melhor suas atividades com estratégias na distribuidora. Analisando os problemas e indagados questiona-se: As estratégias de distribuição e armazenagem dos hortifrúti na distribuidora estão sendo realizado de maneira eficiente pela empresa na cidade de Araguaína/TO?

O presente trabalho objetiva analisa métodos estratégicos de distribuição e armazenagens, das entregas dos hortifrutigranjeiros, com intenção de diminuir custos e evitar desperdícios das frutas e verduras existentes na distribuidora usando para procedimento um estudo de caso que analisem a qualidade dos alimentos ofertados e transportados em um centro de distribuição situado em Araguaína- TO.

Atualmente empresas que atuam no ramo de distribuição de alimentos perecíveis estão pesquisando melhores meios que agreguem mais valor aos seus produtos, de modo que satisfaça melhor as exigências do mercado consumidor. Contudo sabe-se que muitas distribuidoras por falta de controle e organização em seus processos, acabam sofrendo prejuízos por perdas de seus alimentos. Onde acarretam em altos custos para a organização.

Este trabalho possui relevância fundamental para um bom desempenho da empresa, visto que através dos resultados, a distribuidora poderá ter gerenciamento de qualidade assim possuir, mas controle de suas atividades, que possibilite melhores lucros minimizando os custos. Por meio desta pesquisa, a empresa também poderá obter, mas vantagens competitivas em relação aos concorrentes por oferecer produtos de qualidade aos seus clientes.

A estratégia metodológica deste trabalho fez-se uso de livros e artigos científicos. Para coleta dos dados foi utilizado á ferramenta estudo de caso com abordagem qualitativa e

pesquisa descritiva, onde realizou-se uma pesquisa de campo, com entrevista e aplicação de questionário com perguntas abertas ao diretor da distribuidora de hortifrutigranjeiro pós-colheita localizada na região de Araguaína- TO, a fim de analisar métodos que organizem melhor seus processos de distribuição e armazenagem desses alimentos.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 SETOR DE HORTIFRUITAGRANJEIRO

O setor de hortifrutigranjeiro é um segmento empresarial que vem crescendo muito nos últimos anos, o setor de produção agrícola está utilizando meios que proporcionem melhor qualidade em seus produtos ofertados, com intuito de adquirir mais vantagens competitivas em relação aos seus concorrentes.

De acordo com ABNT Associação Brasileira de Normas Técnica (2012 *apud* Melo 2013)

Carga perecível é a carga composta por produto passível de deterioração ou composição que exige condições especiais de temperatura ou arejamento para manutenção de suas características orgânicas.

Com as decorrentes evoluções tecnológicas no setor de produção agrícola os hortifrúteis sofre grande impacto no mercado produtor, as empresas passaram a se preocupar com a qualidade que esses alimentos eram produzidos e como eram produzidos aos seus clientes com qualidade. Segundo Melo (2003) As Empresas estão utilizando meios que aprimore a eficiência dos serviços prestados no setor de hortifrúteis e possibilite atender às demandas previstas com intuito de minimizar os custos e desperdício existentes.

MELO (2013) Muita das transformações ocorridas no meio rural mundial tiveram início por uma série de mudanças decorrentes do processo de modernização agrícola. A mesma foi impulsionada na década de 1950 e intensificou-se nas décadas de 1960 e 1970, quando o país aderiu ao pacote tecnológico norte-americano denominado Revolução Verde”.

Visto que nos dias atuais os mercados consumidores estão em busca de alimentos, mas saudáveis que proporcionem uma qualidade de vida ao consumidor. Sabe-se que o setor de produção agrícola de hortifrúti precisa ser analisado e verificado com frequência por se tratar de produtos perecíveis onde seu ciclo de vida é curto e podem estragar e perder com mais facilidade até mesmo sem chegar seu destino final. (MELLO, 2013).

Segundo dados recentes da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação - FAO (2010), órgão da ONU para Agricultura e Alimentação, o Brasil está entre os países que mais desperdiçam alimentos no mundo: são mais de 10 milhões de toneladas, das quais cerca de 40% da produção agrícola não chegam ao seu final. (MELLO,2013, p. 4)

Com grandes perdas dos hortifrúteis que ocorrem na cadeia produtiva as organizações passaram a investir em equipamentos modernos com capacidade de auxiliar os processos na distribuição e que armazenem e organizam com segurança os produtos na organização. Seguindo todas as etapas do processo que vai desde a plantação até a entrega ao consumidor. “Os alimentos perecíveis são sensíveis à deterioração biológica, física ou química, podendo prejudicar suas qualidades para consumo, se não forem devidamente estocados, transportados e entregues” (MELO, 2013, p.2).

Carvalho (2006, *apud* Melo, 2013) considera que as perdas da seção de hortifrúteis ainda representam um custo alto ao setor varejista, e este, gira em torno de R\$ 600 milhões por ano no Brasil. Ainda o mesmo autor, aponta para uma pesquisa realizada pela Secretaria de Infraestrutura, do Ministério da Integração Nacional e da Associação Brasileira de Supermercados (ABRAS) dando conta de que: 86% das perdas na seção de hortifrúteis ocorrem durante a exposição do produto para a venda, outros 9% acontecem no transporte e 5% na armazenagem.

Sabe-se que esses hortifrúteis possuem um ciclo de vida curto, onde algumas perdas são frequentes na distribuidora, pois esses produtos precisam ser alocados em um ambiente com acondicionamento e bem arejados para maior perecibilidade do produto. Devido esse problema existente no setor produtivo os hortifrúteis-pós-colheita podem variar nos preços, para evitar perdas é preciso fazer promoções para induzir os clientes a comprar com mais rapidez antes que os mesmos estraguem.

De acordo com o Ministério da Agricultura e Reforma Agrária Brasil, 1992. *Apud* Melo, 2013.

As comparações de outros produtos no setor agrícola possuem variabilidade nos preços e quantidades ofertadas de hortifrutigranjeiros ao longo dos anos onde ocorrem devido aos fatores climáticos como solo, clima, ciclo de produção, e prejudica a perecibilidade dos produtos.

No Brasil, a maior comercialização de hortaliças se faz via CEASA (Centrais de Abastecimento). Contudo grande parte da produção é vendida diretamente pelos produtores ao mercado varejistas ou via mercado informal, como por exemplo, feiras livres. Nos CEASAS, o setor de hortaliças representa cerca de 75% do total de produtos comercializados

diariamente. Nos mercados informais este número pode até aumentar, dependendo da época do ano e do local de comercialização (CARVALHO, 2006 *apud* MELO, 2013, p. 5).

2.2 CADEIA DE SUPRIMENTO NO SETOR DE HORTIFRUTIGRANJEIRO

“Gerenciamento da cadeia de suprimentos (GCS, ou SCM, do inglês Supply Chain Management) é um termo surgido mais recentemente e que capta a essência da logística integrada”. (BALLOU 1993, p.27). A partir desses conceitos surgidos a cadeia de suprimentos passou a evoluir e obter melhor vantagens. À gestão da cadeia de suprimento compreende empresas que colaboram para alavancar posicionamento estratégico e para melhorar a eficiência das operações. (BOWERSOX, 2006)

O setor de hortifrutigranjeiro dentro da cadeia de suprimentos percorre por vários estágios desde sua produção até a entrega do produto ao consumidor final, para isso é necessário que todas as partes envolvidas se juntem para proporcionar melhor qualidade e segurança desses alimentos oferecidos, com intuito de melhor satisfazer as exigências dos consumidores e maximizar os lucros na empresa, a cadeia de suprimentos é vista como um enfoque para tornar os processos mais eficientes em todos os elos da cadeia e manter um equilíbrio e controle de todos os fatores que a compõem.

O gerenciamento adequado nos processos de produção de hortifrúti permite gerenciar e controlar estrategicamente os fluxos de informações dentro da organização, possibilitando obter melhores resultados em toda a cadeia produtiva em um processo gerador de lucros. Para Chopra (2003), a cadeia de suprimento engloba vários estágios, que vai desde o pedido do cliente até a entrega do produto ao mesmo, pois a principal existência de qualquer cadeia de suprimento é satisfazer as necessidades dos clientes, em um processo gerador de lucros.

A cadeia de suprimentos no setor de hortifrutigranjeiro é um fator de sucesso para a empresa quando é realizada de maneira eficiente, pois, interligam vários elos da cadeia com intuídos de planejar, controlar, e administrar melhor todas as etapas do processo na organização, visando reduzir custos em alguns dos elos. Segundo Chopra (2003) A cadeia de suprimentos não inclui apenas fabricantes e fornecedores mais também, transportadoras, depósitos, varejistas e até mesmo os clientes, etc. Segundo Taylor (2005) A cadeia de suprimentos quando gerenciada corretamente podem trazer inúmeros benefícios para a

organização possibilitando atuação de novos mercados. Mal gerenciadas causam grandes prejuízos podendo chegar até a falência

Uma cadeia de suprimentos é dinâmica e envolve um fluxo constante de informações, produtos e serviços entre os diferentes estágios, cada estágio da cadeia de suprimento executam diferentes processos e interage com outros estágios da cadeia. (CHOPRA 2003, p.4)

A gestão da qualidade não é um conceito novo, pois desde a antiguidade já existia a necessidade de produzir com qualidade, mais, contudo essa pratica ainda não era vista, os produtos que eram produzidos não tinham nenhuma qualidade e segurança quando eram entregue ao cliente. “Qualidade é um conceito dinâmico, ou seja, é uma noção que trabalha com referenciais que mudam ao longo do tempo, às vezes de forma bastante acentuada”. (PALADINI, 2011.p.44).

A gestão da qualidade deve ter uma visão abrangente do mercado, evitando concentrar suas ações que enfatizam um único item do produto/serviço ou omitem determinado elemento que pode ser crucial na decisão do cliente na hora de comprar.

A gestão da qualidade não está focada somente na produção, mas em qualquer produto/serviço dentro da empresa, para alcançar os resultados esperados dentro da organização e necessário fazer um planejamento e estabelecer metas estratégicas que evite possíveis falhas nos processos. Com um planejamento eficiente na organização permite obter mais qualidade nos produtos ofertados, evitando possíveis riscos e oferecendo aos clientes produtos bem satisfatórios. (PALADINI, 2011).

A qualidade dos hortifrúteis ofertados é uma semento tem chamado bastante atenção nos últimos anos, às empresas estão focadas na qualidade que esses produtos estão sendo produzidos e distribuídos para seus clientes, sabe-se que o mercado consumidor cada vez está à procura de alimentos mais saudáveis que proporcionem confiabilidade e benefícios para sua vida. Os clientes estão bem exigentes ao adquirir esses alimentos procurando alimentos que sejam vantajosos aos seus olhos, analisando assim, sabor e aparência e se possuem segurança ao consumir. (BUAINAIN; BATALHA, OTÁVIO. 2007).

Para um gerenciamento de qualidade dos hortifrúti pós-colheita é preciso traçar estratégias que melhor expõem os produtos em um local adequado e refrigerado, onde mantenha sempre as frutas e verduras frescas para o consumidor. As organizações acreditam que utilizando estratégias e qualidade em seus negócios a empresa estará obtendo mais vantagens competitivas, e se tornando um diferencial no mercado. “planejar a qualidade significa, também escolher a melhor forma de fazer, as coisas, selecionar os recursos mais adequados para cada ação, envolver a mão-de-obra mais bem qualificada” (PALADINI 2011, P.105).

2.4 SAZONALIDADE EM HORTIFRÚTI.

A sazonalidade dos hortifrutigranjeiros se constitui pela época ou período que todas as frutas, verduras e legumes são melhores para produzir, essas frutas são denominadas mais gostosas e saudáveis para o consumidor, por possuir menos agrotóxicos. As principais frutas em termos de valor da produção no Brasil, nessa ordem, são: laranja, banana, abacaxi, uva, mamão, coco, maçã e manga. Uvas, melões, mangas, maçãs, bananas e mamões papaia foram as principais frutas in natura exportadas pelo Brasil em 2005. (BUAINAIN, BATALHA, 2007, P.14). Os hortifrúti são produzidos não somente em seu período e época, os produtores desenvolveram técnicas como estufas e túneis que possibilita a cadeia produtiva colher os alimentos em qualquer mês e diferentes climas do ano, para que não venha faltar e atender as demandas previstas.

O Brasil é o terceiro maior produtor mundial de frutas frescas, posição que tem como ponto de partida as condições favoráveis de clima, solo e disponibilidade de área do País e que vem sendo sustentada pelos investimentos públicos e privados em infraestrutura, capacitação, logística e inovação tecnológica. (BUAINAIN; BATALHA. 2007 p17)

Para melhor gerenciamento na cadeia produtiva o setor produtivo dos hortifrúti, os produtores desenvolveram tabelas que indicam o período que todas as frutas, verduras e legumes são melhores para produzir. Também foram desenvolvidos elementos químicos fungicidas e pesticidas para ser aplicados nesses alimentos, com intuito de melhorar sua aparência e qualidade, e evitar possíveis pragas na plantação.

Nos últimos anos, a fruticultura no Brasil vem apresentando um desempenho positivo, tanto no aspecto dos ganhos de produtividade quanto no âmbito do comércio

exterior. Pode se dizer que os produtores estão se empenhando cada vez em produzir hortifrútiis com qualidade, assim utilizando a pratica do cultivo protegido que consiste em uma proteção para a plantação que evita riscos e perdas para o produtor. (ABRAHÃO; PAGLIUCA. 2014)

Os cultivos protegidos são maneira criada pelos que permitem controlar os fatores climáticos como, temperatura, radiação solar, ventos onde esses cultivos fechados podem trazer muitos benefícios ao produtor reduzindo o efeito da sazonalidade, e atender todas as demandas nos meses evitando faltar os alimentos ao consumidor (ABRAHÃO; PAGLIUCA. 2014).

Com a criação dos cultivos protegidos em túneis e estufas foi significativa para melhoria da infraestruturra e produtividade dos hortifrútiis, podendo produzir em qualquer clima e solo, através desses benefícios utilizados para melhorar a produtividade e considerado um fator chave de sucesso para as empresas, com intuito de maximizar os lucros e diminuir custos.

Segundo o presidente do Comitê Brasileiro de Desenvolvimento e Aplicação de Plásticos na Agricultura (COBAPLA), o engenheiro agrônomo Antônio Bliska Junior, O Brasil tem 22 mil hectares de cultivo protegido (túneis e estufas), nos quais são produzidas hortaliças, flores e viveiros. Metade dessa área, cerca de 11 mil hectares, estão no estado de São Paulo. (ABRAHÃO; PAGLIUCA 2014 p.12)

Outro assunto de suma importância é a forma que esses hortifrútiis são produzidos e quais elementos químicos são colocados neles como fungicidas e pesticidas, pois além do cultivo e colheita de qualidade e preciso preservar o meio ambiente para que ele não venha se afetado pelos elementos químicos, pós isso é um problema existente e que prejudica muito o meio ambiente.

2.5 ARMAZENAGEM E DISTRIBUIÇÃO DE HORTIFRUTIGRANJEIRO

Os armazéns são de grande importância para alocar os alimentos que saem da produção e são distribuídos nas distribuidoras com isso e fundamental os armazéns possuir um espaço físico adequado com refrigeração e para receber essas mercadorias Com a utilização desse ambiente adequado facilita o Manuseio dos recebimentos das cargas e descargas, podendo assim manusear de forma correta e com mínimo tempo possível onde evitam estragar os produtos.

Segundo Ballou (2009, p. 171)

O correto gerenciamento do manuseio e armazenagem é essencial. Produtos entregues com danos ou em volumes de difícil manuseio contribuem negativamente para a satisfação do cliente e, portanto, para que ele volte a comprar. Além disso, o custo dessas atividades é elevado. Apenas o acondicionamento sozinho pode absorver aproximadamente 12% das despesas em logística.

Portanto, possuir um gerenciamento de qualidade nos armazéns e centros de distribuição facilita o despacho dos alimentos com mais eficiência e rapidez aos seus clientes, esses alimentos precisam de uma atenção dobrada por se estragar facilmente onde geram desperdícios e custos para a organização. Contudo, pode se dizer que o principal objetivo dos armazéns é o gerenciamento adequado do espaço e tempo que esses alimentos são expostos e distribuídos até seu destino final. (BANZATO; 2008).

E fundamental traçar um planejamento estratégico eficiente nos armazéns e distribuidoras, pois o produto percorre várias etapas na cadeia de suprimento, podendo ser manuseados de um lugar para outro a qualquer instante. É importante à organização ter conhecimento dos sistemas operacionais disponíveis a ser implantados na empresa que melhor auxiliem nos processos, e das ferramentas de movimentação que ajudam nas entradas e saídas dos alimentos, essas invenções tecnológicas podem melhorar a o nível de serviços e qualidade dos mesmos.

Os armazéns e centrais de distribuição possuem um papel fundamental que permite aumentar a eficiência nos manuseios das mercadorias. Podem evitar custos de estocagem e transporte nas entregas dos alimentos onde pode melhorar o nível de serviço. (BALLOU, 2009)

A utilização das ferramentas de auxílio nas distribuidoras como palhete, caixas e contêiner, proporciona eficiente manuseio dos produtos e um gerenciamento correto nos armazéns facilita a entrada e saída por manusear de forma rápida os produtos. Atualmente os armazéns vêm ocupando um espaço fundamental e estratégico dentro da organização. “Seu Interesse concentra-se na movimentação rápida e de baixo custo das mercadorias” (BALLOU, 2009.p. 172). A distribuição dos hortifrúti pós-colheita ofertados não se limita somente na distribuição física ao consumidor final, mas também pode ofertados através de um canal de distribuição que envolve mais de um intermediário como atacadista, varejistas, agentes.

Segundo Neves, Lopes e Cònsoli (2003, *apud* Santos, 2010)

A forma de venda atacado e o varejo são os principais canais de distribuição de alimentos no mundo. No Brasil, o primeiro corresponde a 4,0% do Produto Interno Bruto (PIB) e o segundo, 6,1%, o que representa um faturamento na ordem de R\$52,8 bilhões no atacado e R\$73,6 bilhões no varejo.

As formas de distribuição podem ser “direta” entregando assim os alimentos desde o ponto de fabricação até o consumidor final, ou “indireta” quando são distribuídos para mais de uma empresa que utilizam esses produtos/serviços para revendas. (BALLOU, 2009)

2.5.1 Hortifrutigranjeiro e sua Embalagem

A utilização das embalagens é fundamental para dar ao produto mais qualidade e confiabilidade, permitindo conservar o produto com qualidade na distribuição. “Embalagem podem ser uma maneira eficiente de manter uma boa qualidade dos alimentos quando são distribuídos ao consumidor final, onde evita contaminações dos alimentos e permite manter com mais tempo a perecibilidade do alimento em condições ótimas e a baixo custo”. (LIMA, 2003)

A maneira que os alimentos saem da produção e são liberados para distribuí-los até seu destino final é importante que estejam embalados de forma adequada para alocar e manusear com mais eficiência as entradas e saídas das mercadorias na distribuidora. “A embalagem é muito importante para conservar o alimento e dar, mas segurança, atuando como barreira contra fatores responsáveis pela deterioração química, física e microbiológica”. (JORGE, 2013, p.19)

Á embalagem é um item fundamental no meio empresarial por desempenhar um papel de suma importância que auxilia em uma melhor qualidade e vida ao produto quando são embalados de forma correta. Essas embalagens possuem capacidade de evitar contaminações ao alimento quando embalados corretos. Segundo Jorge (2013), á embalagem pode ser conhecida por excelência como uma maneira proteger o produto e evitar sérios problemas aos alimentos, podendo envolver diferentes elementos de sua cadeia de distribuição e venda.

Atualmente existem vários tipos de embalagens a ser utilizado tanto na cadeia produtiva, quanto para expor os hortifrúti na distribuidora e supermercados dando vida e mais proteção ao alimento. As embalagens de produtos alimentícios podem ser de metal, plástico, vidro ou papel. Ainda podem ser encontradas embalagens de madeira, têxteis e cortiça. As embalagens podem ser classificadas como rígidas semirrígidas ou flexíveis (JORGE, 2013, p.21).

Segundo ABRE Associação Brasileira de Embalagem (2012)

A embalagem é fundamental nos processos logísticos de qualquer setor da economia ao otimizar a ocupação de espaço e facilitar o manuseio nas etapas de transporte, armazenagem e distribuição. O resultado são ganhos econômicos e ambientais: distribuir mais produtos em uma mesma viagem, reduzir as perdas e diminuir a quantidade de CO² liberado na atmosfera pela queima de combustível.

Também existem as embalagens biodegradáveis que não prejudicam ou poluem o meio ambiente. Esses diversos tipos de embalagens podem desempenhar várias funções dentro da cadeia logística podendo ser primária, secundária e terciária, pois através de uma embalagem adequada para os produtos podem otimizar os custos produtivos, Com isso a empresa irá gerar ganhos significante e adquirir mais vantagens competitivas em relação aos seus concorrentes oferecendo ao mercado produtos de qualidade e sem avarias aos consumidores.

2.5.2 Transportes de Hortifrutigranjeiro

A escolha do transporte para distribuição do hortifrutigranjeiro pós-colheita envolve uma série de fatores no ramo empresarial, a escolha do tipo de modal a ser utilizado e outro meio que visa sucesso para a empresa, sabe-se que a escolha do transporte inadequado pode gerar altos custos para a empresa e vir a falência, pois o transporte e considerado na cadeia de suprimento o mais gerador de custos, contudo para diminuir esses custos e preciso obter um gerenciando estratégico de todos os processos na organização para escolher o tipo de transporte adequado. “O transporte é responsável por todo e qualquer atividade econômica, sem ele, não há desenvolvimento em uma cidade, região ou país”. (PEREIRA; 2013, p.4).

O transporte é o principal responsável pela movimentação de um fluxo material, de forma eficaz e eficiente, desde um ponto fornecedor até um ponto consumidor. Por isso, é o responsável pela grande parcela dos custos logísticos dentro da maioria das empresas e possui participação significativa no PIB em nações com relativo grau de desenvolvimento.

A escolha do transporte adequado evita variações no produto a ser ofertado, possibilitando os CDS (Centros de Distribuição) transportar com segurança e confiabilidade

os hortifrúteis no tempo certo, quantidade certa e da melhor maneira possível que satisfaça com qualidade as exigências dos clientes. O transporte é visto como um meio tecnológico bem avançado, onde possuem uma função de transportar pessoas e mercadorias, sem eles às entregas seriam demoradas e não atenderiam demandas nos prazos determinados. (PEREIRA, 2013).

Para transportar os alimentos da fonte até à distribuidora e disponibilizar aos seus consumidores passam por diversas etapas dentro da cadeia de suprimentos, pois o transporte possui um papel de grande importância nessa distribuição, pois é ele quem faz a movimentação dos alimentos de um local para outro para tornar o produto disponível aos clientes. O transporte representa elos entre os vários elementos que formam os canais de distribuição (PEREIRA, 2013, p.180).

Atualmente existem cinco tipos de modal disponíveis para o transporte de mercadorias ou pessoas sendo eles: Rodoviário, Aquaviário, Ferroviário, Aéreo, Dutoviário. Cada modal possui características diferentes com capacidade de transportar diferentes tipos de cargas. A infraestrutura dos transportes é outro problema comum, onde implica o desenvolvimento econômico e sustentável na matriz de transportes, impedindo assim o aumento do mercado.

Segundo, Viana (2007 *apud* Pereira, 2013) os países que possuem uma infraestrutura de qualidade para transportar os produtos, cuidaram no tempo certo antes que os problemas aumentassem. É fundamental ter visão sistêmica e um planejamento dos meios de transporte, pois os transportes são prejudicados por não haver investimentos de qualidade a cada tipo de modal, pois uma infraestrutura adequada pode trazer diversos benefícios para os negócios empresariais, assim agiliza nas entregas físicas, expande o mercado e principalmente diminui custos no percurso de distribuição dos alimentos.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia deste trabalho de conclusão de curso está baseada em livros e artigos científicos, para melhor embasamento teórico citado por outros autores. Os procedimentos para a realização do trabalho utilizou-se um estudo de caso com abordagem qualitativa e pesquisa descritiva. Segundo Gil (1991), o estudo de caso é caracterizado pelo estudo exaustivo e em profundidade de poucos objetos, de forma a permitir conhecimento

amplo e específico do mesmo. . GIL (1991) estudo de Caso visa proporcionar certa vivência da realidade, tendo por base a discussão, a análise e a busca de solução de um determinado problema extraído da vida real.

De acordo com (Yin, 2001).

O estudo de caso é uma ferramenta de pesquisa bem comum em realizações de teses e dissertações onde essas pesquisas podem ser de forma “qualitativa”, podendo ser exploratório e observar com a ajuda de entrevista no meio organizacional, e “quantitativa” podendo ser através de dados estatísticos, ou amostragem para melhor coleta dos dados.

Para coleta dos dados foi realizada uma pesquisa de campo com entrevista e aplicação de questionário ao diretor da empresa, com perguntas abertas onde o mesmo poderia responder livremente, com intuito de conhecer métodos estratégicos e os processos organizacionais de armazenagem, distribuição e como a mesma utiliza essas estratégias na entrada e saída das mercadorias.

O estudo de caso contribui para melhor compreensão dos fenômenos individuais, organizacionais e políticos onde busca utilizar estratégias para melhor levantamento histórico da pesquisa podendo ser exploratória, descritivo ou explanatório cada uma possuindo diferentes características de pesquisa.

Preparar-se para a coleta de dados pode ser uma atividade complexa e difícil. Se não for realizada corretamente, todo o trabalho de investigação do estudo de caso poderá ser posto em risco, e tudo o que foi feito anteriormente - ao definir o problema e projetar o estudo de caso - terá sido em vão. (YIN, 2001)

Para alcançar melhores resultados do estudo de caso é fundamental traçar estratégias eficientes, e possuir seus próprios contextos e perspectiva sobre a pesquisa, seguido por cada etapa dos procedimentos da pesquisa para que as informações coletados sejam claras e precisas na construção do trabalho.

4. MAPEAMENTO DAS ESTRATÉGIAS DE DISTRIBUIÇÃO E ARMAZENAGEM EM UMA DISTRIBUIDORA NO SEGMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIRO PÓS COLHEITA LOCALIZADA NA REGIÃO DE ARAGUAÍNA-TO.

Nesse trabalho serão abordados assuntos referentes à pesquisa de campo realizada na empresa, onde foi aplicado questionário com perguntas abertas ao entrevistado que possui a função de diretor dentro da organização.

4.1 BREVE HISTÓRICOS DA EMPRESA.

A distribuidora do ramo de hortifrutigranjeiro pós-colheita localizada em Araguaína atua no mercado há mais de oito anos distribuindo alimentos com qualidade e segurança aos seus clientes. Atualmente a empresa possui seis veículos disponíveis para distribuir esse hortifrúti, sendo que para compra dos produtos na fonte é utilizado o transporte terceirizado. A empresa possui 14 funcionários diretos e 11 terceirizados.

4.2 PRINCIPAIS FORNECEDORES.

A empresa compra de produtores, fornecedores e atacadistas. Em cristalina a empresa compra direto do produtor, na cidade de Anápolis e Goiânia a compra é feita via CEASA (Central de abastecimento de Hortifrutigranjeiro). A principal maneira de venda é atacado. A distribuidora também vende no varejo atendendo os supermercados Campelo, Baratão, super. box, Marcianos, situados em Araguaína- TO. Na região a empresa atende as cidades de Tocantinópolis, Ananás, Xambioá, Campus lindo, chegando a atender 300 clientes na região.

A empresa afirmou que possui dificuldades na hora de selecionar seus fornecedores, pois alguns produtores não cuidam bem de suas mercadorias, só estão preocupados em produzir com menor custo, assim não cuidam bem da plantação e acabam prejudicando a perecibilidade e qualidade desses hortifrúti quando entregues na distribuidora.

4.3 ALIMENTOS DANIFICADOS.

Quando os hortifrúteis chegam à distribuidora é realizada uma verificação da mercadoria para selecionar aqueles que são estragados, com isso podem muitas vezes variar os preços e serem vendidos, mas baratos para que esses alimentos saiam com mais rapidez da distribuidora e não venham se estragar. Os alimentos que possuem somente avarias são selecionados e doados a mesa Brasil e casa de apoios, mais também possuem aqueles alimentos que não dá para ser doado, pois apodrece e são jogados no lixo.

Atualmente a distribuidora sofre prejuízos de 10% de alimentos estragados já incluídos na margem de lucro, o que é um índice elevado de perdas. Contudo, quando o pedido chega a distribuidora com quantidades maiores de alimentos estragados, a distribuidora informa ao fornecedor e fotografa o ocorrido, assim o mesmo repassa outra mercadoria para a empresa não ficar no prejuízo.

Mesmo com tantos prejuízos nesse segmento de hortifrutigranjeiros, a distribuidora está focada em oferecer sempre alimentos com melhor qualidade aos seus clientes, olhando sempre a classificação dos mesmos, onde acredita que seus clientes estão satisfeitos com a qualidade que esses alimentos estão sendo ofertados.

4.4 SISTEMA DE TRANSPORTE UTILIZADO PELA DISTRIBUIDORA NO SEGMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIRO PÓS COLHEITO.

Distribuidora afirma que atualmente um sistema a ser implantado da fonte para a empresa é considerado precária e de alto custo para ser implantado, mas para que a mesma queira implantar esse sistema é necessário que utilize o transporte correto, pois a empresa afirma que trabalha com carrocerias abertas e baús sendo que esse não é o transporte correto para compra do produto e sim o transporte câmara fria, contudo a distribuidora não utiliza esse meio de transporte devido o valor do frete ser bem caro mesmo incluindo o valor junto a compra da mercadoria. O principal meio de transporte utilizado para compra dos hortifrúteis é o modal rodoviário, para melhor segurança das mercadorias os veículos são segurados e utilizam sistemas de rastreamento para evitar roubos dos mesmos.

A distribuidora relatou que a infraestrutura das estradas oferecidas pelo estado é precária sendo que para distribuir com rapidez é necessário enfrentar algumas barreiras onde depende da época e clima, pois, tem período do ano que a malha rodoviária é boa, mais quando chegam à época das chuvas causam sérios problemas podendo estragar os veículos e a mercadoria, pois as estradas possuem muitos buracos, o que dificulta na entrega desses alimentos.

4.5 PROCESSOS DE COMPRA E ARMAZENAGEM DA FONTE PARA A DISTRIBUIDORA.

A distribuidora de hortifrúti é cadastrada e possui um nível de relacionamento com seus fornecedores, conseguindo comprar com prazos de trinta dias e efetuar pagamentos com boletos ou cheques. O prazo para os pedidos dos alimentos é até trinta dias onde a empresa destaca que poderia ser em um prazo mais curto por se tratar de produtos perecíveis. A venda na distribuidora pode ser feitas à vista ou no boleto.

A entrega da compra na distribuidora é de até dois dias, quando os hortifrúti chegam à distribuidora são distribuídos sempre no primeiro e segundo dia para seus clientes, contudo levam quatro dias da colheita a entrega ao cliente.

A empresa utiliza paletes para alocar em cima os produtos para que não fiquem diretamente ao solo. Já para o descarregamento dos produtos para dentro da distribuidora a mesma não utiliza equipamentos de auxílio, devido não ser adequada a encostar caminhões grandes, com isso à mesma criou um equipamento com rodinhas para carregar os produtos do veículo até dentro da distribuidora para que evitem que seus funcionários prejudique a saúde. As embalagens mais utilizadas pela empresa são caixas de papelão, sacos de polietileno onde guardam os alimentos evitando prejudicar a qualidade dos mesmos.

4.7 PRINCIPAIS PONTOS FORTES E PONTOS FRACOS.

Seus principais pontos fortes são: Qualidade dos produtos que estão sendo ofertados e Atendimento com qualidade aos seus clientes. Já os pontos que precisam ser melhorados são na Melhoria e agilidade nas entregas dos produtos e rapidez na verificação dos alimentos antes da entrega aos clientes.

4.8 SETOR DE HORTIFRUTIGRANJEIRO.

O segmento de hortifrutigranjeiro segundo o entrevistado diretor da distribuidora afirma que os produtores desses alimentos vêm sofrendo muito nos últimos devido os causa dos fatores climáticos, pois quando vêm às chegadas das chuvas os problemas aumentam bastante e acabam prejudicando a plantação e qualidade desse hortifrúti, mais quando vêm às secas esses problemas diminuem e a plantação e colheita são melhores.

Alguns problemas frequentes na cadeia produtiva dos hortifrúti atualmente é o inseto “mosca branca”, ele é um sugador capaz de transmitir virose para o alimento, com isso os produtores tentam mata-lo mais os inseticidas são bem caros o que acaba os mesmos deixando de produzir por não ter condições financeiras suficientes para manter a plantação assim por muitas vezes os micros produtores acabam deixando de atuar nesse segmento de plantação.

5. CONSIDERAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

O setor de hortifrúti é um segmento que passa grandes prejuízos no mercado devido ocorrer frequentes perdas de suas mercadorias, muitas vezes também ocorrem problemas devido à empresa não obter uma boa gestão de suas atividades. Esses prejuízos podem trazer grandes obstáculos nesse ramo desde a plantação até a entrega do produto ao cliente prejudicando desta forma os comerciantes.

O principal objetivo deste trabalho era observar e analisar estratégias utilizadas nos processos de distribuição e armazenagem dentro da distribuidora, com intuito de melhor organizar suas atividades e visando á redução de perdas desse salimentos.

Com a realização de uma pesquisa de campo na distribuidora permitiu destacar algumas características do setor de hortifrúti e observar quais são seus principais problemas e vantagens nesse ramo. Contudo, foram observados condições de temperatura e solo que são um dos obstáculos que os produtores precisam superar para conseguir produzir, onde muitas vezes prejudica a qualidade desses alimentos, também foram estudados segundo relatos do entrevistado os processos de distribuição e armazenagens e como funciona cada etapa de

compra desde a plantação até a entrega do produto ao consumidor final, se preocupando sempre com a qualidade que os mesmos estavam sendo produzidos e entregues.

A distribuidora elabora estratégias a fim de realizar melhor suas atividades de entregas físicas, armazenamento, e compras desses hortifrútiis da fonte á distribuidora, com intuito de diminuir perdas e desperdícios desses produtos. A empresa também utilizam alguns meios tecnológicos para segurança do transporte utilizando sistemas de rastreamento onde possibilite a empresa melhor controle de seus alimentos e evitar roubos e danos dos mesmos.

Através destas estratégias eficientes e planejamentos utilizado na distribuidora a empresa poderá obter mas vantagens competitivas em relação aos seus concorrentes podendo oferecer alimentos de qualidade, em quantidades certas e entregues no tempo esperado pelo cliente sendo que para bons resultados de suas atividades e fundamental que todos os envolvidos estejam empenhados e esforçados a alcançar melhores resultados .

A empresa possui duas principais vantagens competitivas: primeiro oferecer aos seus clientes produtos de qualidades é segundo executam com excelência a prestação e atendimento aos seus clientes.

A pesquisa revelou que a distribuidora possui prejuízos de 10% dos hortifrútiis já incluindo em sua margem de lucro, para evitar que essas perdas aumentem a empresa possui um diálogo aberto com seus fornecedores onde os mesmos dão total suporte em relação aos hortifrútiis para a empresa, mesmo com imprevistos a empresa poderá diminuir seus custos e maximizar seus lucros.

Algumas sugestões de melhorias nos processos da distribuidora não puderam ser implantadas devido à empresa não ser adequada a encostar caminhões grandes, com isso à distribuidora não utiliza em suas atividades equipamentos de auxilio que manuseia os alimentos com mais rapidez. Outra sugestão de melhoria é a utilização de um sistema a ser implantada da distribuidora a fonte que possibilite uma melhor interação entre cliente fornecedor, mas esse sistema ainda não foi implantado por situações precárias, e pôr a empresa utilizar o modelo de transporte inadequado para o transporte dos alimentos, a mesma relatou que utiliza baús e carrocerias abertas, mas o correto é câmara fria onde não adquire esse transporte, pois os custos são altos.

Esse trabalho apresentou para o setor de hortifrutigranjeiro muita importância pois é necessário que a empresa tenha uma visão sistêmica de todas as etapas que envolvem os processos dos hortifrútiis, pois os alimentos que estragam nem sempre podem ir para o lixo e

sim doados para alimentar outras famílias. Por ser uma área onde os alimentos tem alta perecibilidade é de suma importância às organizações estarem sempre empenhadas para alcançar melhores resultados que agreguem valor aos produtos e principalmente diminua custos.

6. REFERÊNCIAS

ANDRADE, Pereira; Márcia, LENDZION, Eloá. **Apostila de Sistemas de Transportes:** Universidade Federal do Paraná setor de tecnologia, departamento de transportes. [S.I:s.n], Agosto de 2013.

ABRE Associação Brasileira de Embalagem. O Papel e Funções da Embalagem: Maxpress, São Paulo, 23 de fevereiro de 2012.

ABRAHÃO, Bruna. PAGLIUCA, Larissa. **Cultivo Protegido versus Campo aberto:** Vantagens de Desvantagens do cultivo protegido frente ao sistema convencional. CEPEA-ESALQ/USP, Março de 2014

BOWERSOX, DONALD J, David J.CLOSS, M, Bixby. **Gestão Logística de cadeia de suprimentos**, Coop- porto Alegre ed. BOOKMAN, 2006.

BUAINAIN, Márcio. Antônio, BATALHA. Otávio, Mário. **Cadeia Produtiva de Frutas:** Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Política Agrícola, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. Brasília: IICA : MAPA/SPA, 2007.

BALLOU, Ronald, H. **Logística Empresarial:** Transporte, Administração de Materiais e Distribuição física/Ronald H. Ballou; tradução Hugo T.Y.Yoshizaki-São Paulo: Atlas,1993.

BALLOU,Ronald,H. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos/Logística**

Empresarial:5.ed- Porto Alegre:Bookman,2008.

BOWERSOX.Closs.Coper. **Gestão Logística de Cadeias de Suprimentos;** Tradução Camila Teixeira Nakagawa,Gabriela Teixeira Nakagawa.-Porto Alegre.Bookman,2006.

BOWERSOX, Donald J. **Logística Empresarial: O processo de Integração da Cadeia de Suprimentos.** 1 ed.-7.- São Paulo: Atlas,2009.

BANZATO.Eduardo. **Atualidades na Armazenagem...** [et al].-São Paulo: IMAM,2003.

CALIANI, Nohara, Heitor; MIDORI, Yassuda, Miriam; JULIANO Munhoz Beltani, me. **A Logística da Embalagem Plástica no Setor Hortifrutícola.** [S.I:s.n]. **CULTIVO protegido**

versus cultivo aberto: Vantagens e desvantagens do cultivo protegido frente ao sistema convencional. Uma publicação do CEPEA-ESALQ/USP.25 a 30 de Maio de 2014.

CHOPRA, Sunil. Peter, Meindl. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: Estratégia, Planejamento e Operação.** Pearson Prentice Hall: São Paulo, 2003.

MOURA, Cassia. **Gestão de Estoques: Ação e Monitoramento na Cadeia de Logística Integrada.** Rio de Janeiro: Editora Ciências Moderna Ltda., 2004

FLAVIO, Werle de Camargo. **Análise do Sistema Logístico de Distribuição de uma Distribuidora de Alimentos — O Caso da Deycon Comércios e Representações Ltda:** Florianópolis, [s.n], 2004.

FREITAS de Christiane Souza. **Gestão da Qualidade:** Centro Universitário do Norte - Uninorte Curso de Administração. [S.I], Manaus, 2009.

GIL, Carlos, Antônio. **Métodos e técnicas de pesquisa social:** ed. Atlas. São Paulo-1991.

JORGE, Neuza. **Embalagens para alimentos:** – São Paulo: Cultura Acadêmica: Universidade Estadual Paulista, Pró- Reitoria de Graduação, 2013.

Logística: Setor Estratégico para garantir mais valor ao negócio, **NL, Suporte a Gestão.** São Paulo 8 de Dezembro de 2015. Disponível < <http://www.nl.com.br/blog/distribuicao/como-a-logistica-pode-contribuir-para-agregar-valor-aos-produtos/> > acesso em 8 de outubro de 2016.

MELO, Lobo, Esther. **O Desafio do Planejamento de Demanda no Setor Hortifrutigranjeiro:** Um estudo de Caso da empresa Nova Casbri. Outubro [S.I:s.n], 2013.

PEREIRA, Deusdeth; GOMES. Lucélia; ÁVALO, Hélio. **Performance Operacional em Tempo e Variação envolve Compromisso Logístico de Hortifrúti em Supermercados: comunicação & mercado/unigran, vol.04, n.09, p.222-232, jan-jun 2015.[S.I:s.n].**

PAULO, Pereira, Ivoneides, **Estratégias de Logística de Distribuição de Produtos perecíveis em uma empresa Hortifrúti:** AVN Faculdade Integrada Pós Graduação “Lato Sensu”. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em http://www.avm.edu.br/docpdf/monografias_publicadas/R200406.pdf. Acesso em 21 de outubro de 2016

PALADINI, Edson Pacheco. **Teoria e Prática** .-2.ed:Atlas: .-são Paulo,2011.

SANTOS, Amaral, Cristina, Mara; SILVA, TARCÍSIO. **Avaliação do Mercado de Frutas e Hortaliças Embaladas, Minimamente Processadas, Orgânicas e Desidratadas na Capital de Minas Gerais:** Estudo técnico realizado pela CEASAMINAS – Unidade Grande BH - Contagem: CEASAMINAS/MG, 2010.

TAYLOR, David A. **Logística na Cadeia de Suprimentos:** Uma Perspectiva Gerencial. Pearson Addison-Wesley: São Paulo, 2005.

YIN, Robert, K. **Estudo de Caso:** Planejamento e Métodos: -2 Ed. Bookman. Porto Alegre, 2001.