

AValiação DE RISCOS NO ABASTECIMENTO DE PRODUTOS PERECÍVEIS DE UM MERCADO: O CASO DAS FRUTAS

CANAL; Jules Carlos Nascimento ¹, COSTA; Brenda de Lima ²

RESUMO

Com o aumento na procura por frutíferas e leguminosas de alta qualidade, percebeu-se uma alta na demanda. Empresas que competem e cooperam com a cadeia de suprimentos de produtos alimentícios perecíveis, precisam se planejar e gerenciar suas atividades. As perdas da seção de hortifruti representam um alto custo no setor varejista, em torno de R\$600 milhões por ano no Brasil. A maior parte da perda desses produtos é justamente quando expostos a riscos. O presente trabalho, vem com o intuito de avaliar os riscos de uma cadeia de abastecimento de frutas em redes de mercados, objetivando sua identificação e a busca por soluções. Para avaliar e mapear os riscos do abastecimento na seção de hortifruti, realizou-se uma entrevista com os proprietários de um mercado. Tornou-se necessário analisar e entender todo o processo de chegada e saída desses alimentos, para que futuramente fosse possível aplicar o Método Simples, uma forma simples de estimar qualitativamente os níveis de risco de acordo com sua probabilidade estimada e consequências esperadas, identificando os riscos críticos e gargalos da cadeia de abastecimento, além de identificar os aspectos técnicos, que porventura aumentariam a qualidade do processo em análise. Após entrevista, realizou-se o mapeamento dos principais processos que envolviam o abastecimento de frutas, sendo eles: transporte e chegada dos produtos, conferência, registro no sistema, armazenagem, disposição e venda de produtos. Com a aplicação do Método do Simples, classificou-se o risco de perda de produtos, seja no transporte ou tempo de vida, como o de maior importância, seguido da falha humana, furtos e perda de qualidade, classificados como riscos moderados. Aspectos técnicos para o armazenamento destes tipos de produtos, como a iluminação e a temperatura são de extrema relevância, no mercado em questão há o cumprimento de normas, como no caso da iluminância que é mantida entre 100lux e 200lux e da temperatura em 15°C, de forma a promover a qualidade dos produtos e assim evitar perdas. Tais riscos são provenientes do armazenamento irregular, falta de mão de obra qualificada e comercialização, motivos esses, que elevam a necessidade da criação de um plano de ação. A avaliação dos riscos desta rede de abastecimento, identificou os pontos críticos deste processo produtivo, o principal deles foi a perda de produtos, atrelada ao transporte, armazenagem e disposição das frutíferas. Com base nos resultados, evidenciou-se a necessidade de estudos mais aprofundados quanto à logística por trás destes modelos de negócios, além da atenção à utilização de técnicas de qualidade e qualificação da mão de obra. Sugere-se ainda, devido a escassez deste tipo de dado, o levantamento de dados atualizados quanto a perda de produtos perecíveis durante todo o

¹ Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), jules.cnc@gmail.com

² Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), brendalcosta@live.com

processo de abastecimento, o que conseqüentemente acarretaria na qualidade dos estudos salientados.

PALAVRAS-CHAVE: Avaliação de Riscos, Abastecimento, Frutíferas, Método Simples