

## **Análise da Utilização de Ferramentas da Qualidade em Estabelecimentos Frigoríficos das Cidades de Bananeiras e Solânea-Pb**

**Alanne Tamize de Medeiros Salviano – CFT/UFPB**  
**Eleonore de Souza Batista – CFT/UFPB**  
**Kadidja Ferreira Santos - CFT/UFPB**

### **RESUMO**

*A competitividade e a sobrevivência da indústria da carne bovina no mercado esta intimamente ligada à sua eficiência em gerenciar a qualidade, o que se traduz na segurança dos clientes ao consumir os produtos. Diante disso, esse trabalho teve como objetivo verificar as exigências de qualidade de consumidores na aquisição de carne bovina e avaliar a existência de ferramentas de qualidade em estabelecimentos de comercialização do produto. A pesquisa foi realizada através da aplicação de questionários direcionados a consumidores e em estabelecimentos frigoríficos das cidades de Bananeiras e Solânea – PB. Diante de uma análise geral, pode-se concluir que os estabelecimentos frigoríficos não estão adequados aos conceitos de qualidade impostos pelos consumidores locais e que, ferramentas de gestão da qualidade como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) poderiam ser implantadas melhorando a situação atual.*

**Palavra – chave:** Carne bovina, ferramentas da qualidade, frigorífico.

### **1 INTRODUÇÃO**

A cadeia produtiva da carne bovina é um segmento de grande importância na economia brasileira. A bovinocultura de corte responde por cerca de 47 % do total da produção brasileira de carnes, desenvolvendo-se em quase todos os municípios. A Organização Permanente Internacional da Carne (OPIC) estima que até 2015 a população mundial consumirá 70,12 milhões de toneladas de carne bovina por ano (www.beefpoint.com.br, 2007).

Com o aumento competitivo no mercado cada vez crescente, e a busca da satisfação dos clientes pelas empresas, torna-se necessário investimentos para a implantação de sistemas de qualidade para elevar sua competitividade, aperfeiçoar seus processos produtivos, reduzir seus custos de produção e melhorar a qualidade e segurança de seus produtos, garantindo assim uma maior satisfação dos consumidores.

De acordo com Felício (2005), o Brasil deve investir na utilização de ferramentas visando atingir os novos conceitos de qualidade da carne bovina, o que vem sendo exigido por países importadores, atendendo também o consumidor doméstico com carne de melhor qualidade, dado que tem caído sensivelmente a qualificação técnica de centenas de frigoríficos. Para o consumidor, a decisão de voltar a comprar no mesmo ponto de venda, ou do mesmo tipo de carne, vai depender de terem sido satisfeitas suas expectativas iniciais.

A qualidade exigida não pode ser definida tecnicamente sem antes pesquisar o próprio consumidor. Ela depende das pessoas, do produto e da situação, evoluindo com as mudanças

pessoais (experiência com o produto, idade, educação) e sociais (novos valores disseminados pela mídia) com o passar do tempo (ISSANCHOU, 1996 apud FELÍCIO, 1998).

Diante das exigências cada vez crescentes dos consumidores frente à aquisição de produtos alimentícios, o presente trabalho teve como objetivo verificar as exigências de qualidade de consumidores na aquisição de carne bovina e avaliar a utilização de ferramentas de qualidade em estabelecimentos de comercialização do produto, que possam atender as exigências dos consumidores.

## **2 METODOLOGIA**

O trabalho foi desenvolvido na região do Brejo Paraibano, nas cidades de Bananeira e Solânea. A pesquisa foi desenvolvida por meio de levantamento de dados utilizando-se dois questionários, sendo um deles direcionado a consumidores e outro aos estabelecimentos de venda de carne bovina da região.

Foi realizada uma visita técnica em cinco estabelecimentos de venda do produto, para o preenchimento do questionário em conjunto, quatro dos estabelecimentos situados na cidade de Solânea e um na cidade de Bananeiras. Foram entrevistados trinta consumidores de carne bovina nas duas cidades, com a intenção de avaliar as exigências dos mesmos na compra da carne.

Os resultados foram sistematizados e interpretados após a análise estatística descritiva usando os dados tabulados através do programa Microsoft Excel.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **3.1 Perfil dos consumidores**

Dos consumidores entrevistados 72% são do sexo masculino e 28 % do sexo feminino; 72% apresentam renda familiar de 1 a 4 salários e 28% acima de 4 salários mínimos. Em relação à avaliação da qualidade ao adquirir o produto, um dos principais atributos levado em consideração é a higiene do estabelecimento seguido da procedência do produto. Ao avaliar a forma de aquisição do produto, a maioria (83 %) tem preferência a carnes frescas, pesadas na hora, enquanto que 17 % preferem cortes padronizados e embalados. Dos consumidores pesquisados, 67 % afirmam que a região não apresenta frigoríficos que atendam aos requisitos de qualidade.

### **3.2 Perfil dos estabelecimentos**

Os estabelecimentos analisados encontram-se no mercado de 1 a 7 anos, e são caracterizados como estabelecimentos comerciais familiares.

### **3.3 Ferramentas para Gestão da Qualidade**

Dos estabelecimentos analisados, nenhum apresentam ferramentas implantadas para garantia da qualidade, como boas práticas de higienização (BPH), boas prática de fabricação

(BPF) ou monitoramento integrado de pragas (MIP), que são consideradas como mínimas para uma indústria de alimentos. Em apenas três dos estabelecimentos visitados, pôde-se observar que existe uma preocupação em manter os produtos e o estabelecimento higienizados para satisfazer as exigências dos consumidores e da legislação.

### **3.4 Sistema de Garantia da Qualidade**

Tendo como referência a definição de Sistema da Qualidade de Fegeinbaum (1994), o sistema da qualidade em estabelecimentos frigoríficos pode ser dividido em cinco etapas essenciais que asseguram a qualidade do produto, que são: controle de qualidade da matéria-prima, controle da qualidade do processo, controle da qualidade do produto acabado, controle da qualidade no transporte e distribuição e controle da qualidade nos pontos de venda. Essa estrutura do sistema da qualidade é similar ao fluxo de produção de estabelecimentos frigoríficos.

#### **3.4.1 Qualidade da matéria-prima**

O animal (boi) é a principal matéria-prima dos estabelecimentos frigoríficos, a falta de qualidade nessa matéria-prima comprometerá a qualidade do produto final.

Em quatro dos estabelecimentos uma das principais técnicas utilizadas é a inspeção e o pré-abate pelos veterinários do Sistema de Inspeção Municipal (SIM), que no entanto é realizado de forma inadequada devido a inexistência de abatedouros na região. Apenas um é inspecionado pelo Sistema de Inspeção Federal (SIF), por ser uma filial e receber sua matéria-prima da sede que utiliza um gerenciamento da qualidade. Dos estabelecimentos visitados, todos levam em consideração as condições sanitárias dos animais e seu bem estar.

#### **3.4.2 Qualidade no transporte**

A distribuição do produto é uma etapa fundamental para garantia da qualidade da carne. A principal ação para garantia da qualidade do produto no transporte e distribuição, em 20% dos estabelecimentos, ou seja, apenas um, consiste em realização do transporte com frota própria e treinamento dos funcionários quanto ao acondicionamento e manuseio correto do produto no transporte e distribuição, sendo esta realidade oriunda de um estabelecimento franqueado. Em 80% dos estabelecimentos resume-se a utilizar serviço de transporte terceirizado, sem qualquer controle higiênico-sanitário; observa-se que esse é um ponto crítico a ser controlado para garantir tanto as qualidades intrínsecas como extrínsecas do produto.

#### **3.4.3 Qualidade no ponto de venda e processo**

Outro ponto relevante para a manutenção da qualidade do produto cárneo é a forma de conservação e exposição do produto no ponto de venda. O levantamento mostrou que nenhum dos estabelecimentos realiza algum tipo de análise para verificar a qualidade do produto, desta forma, sem garanti que o produto não sofra alterações e/ou contaminação durante o processo de manipulação.

Em relação à forma de apresentação do produto, 80% expõem os produtos refrigerados em cortes padronizados, sendo pesado no momento de aquisição pelo consumidor. Apenas 20% expõem seus produtos ao ar livre, não levando em consideração o padrão higiênico necessário para um produto de qualidade.

Em apenas 20% dos estabelecimentos os vendedores utilizam uniformes apropriados, porém, ao manipular o produto, tem contato diretamente com a carne sem utilização de luvas, fato observado em todos os estabelecimentos, prática esta que pode levar à contaminação do produto e, conseqüentemente, a possíveis perdas econômicas para o estabelecimento.

### 3.5 Dificuldades levantadas

Quanto às principais dificuldades encontradas pelos estabelecimentos para a melhoria da qualidade do produto final pode-se mencionar:

- \* A falta de um abatedouro de qualidade na região;
- \* Desconhecimento por parte dos donos dos estabelecimentos, de ferramentas de qualidade que possam vir a melhorar a qualidade final do produto;
- \* Indisponibilidade de transporte adequado, como os carros com refrigeração.

## 4. CONCLUSÕES

Diante dos resultados apresentados e das análises realizadas, pode-se concluir que os estabelecimentos frigoríficos de carne das cidades de Bananeiras e Solânea - PB apresentam vários gargalos. Observa-se que as atividades que poderiam contribuir para a melhoria da qualidade da carne, como instalação adequada para abate e fiscalização eficiente é algo não praticado.

Os mesmos não estão plenamente adequados aos conceitos de qualidade atribuídos pelos consumidores locais. Ferramentas de gestão da qualidade como Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) poderiam ser implantadas, melhorando a situação atual.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FEGEINBAUM, A.V. Total quality control, NY: Ed Mc Graw-Hill, vol. 1, 78 p. 1994

FELÍCIO, P.E. de. In: Simpósio sobre Produção Intensiva de Gado de Corte, 1998, Campinas. Anais. São Paulo: Colégio Brasileiro de Nutrição Animal (CBNA), 1998, p.92-99.

FELÍCIO, P.E. de. **O Brasil precisa de uma entidade de padronização da carne bovina.** Revista ABCZ, Uberaba, Ano 5, n.25, p. 200-201, mar./abr. 2005.

Sítio: [www.beefpoint.com.br](http://www.beefpoint.com.br), 2007. Acessado em 15 de abril de 2007.