

A FREQUENCIA DO USO DE BOAS PRATICAS EM RESTAURANTES DA REGIÃO METROPOLITANA DE GOIANIA

Gislaine Ferreira Bueno

Agente Local de Inovação atuante na região metropolitana de Goiânia, formada em Nutrição, Especializada em controle de qualidade de alimentos, atuante na área de inovação em MPE.
nutri_gis@hotmail.com

Aline Fagner de Carvalho e Costa

Doutoranda em educação (FE/UFG), cientista social, mestre em educação.
alinefagner@hotmail.com

PROGRAMA ALI – Agentes Locais de Inovação
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

RESUMO: Esta pesquisa objetivou analisar a inovação na dimensão Processos em Micro e Pequenas Empresas (MPE) acompanhadas pelo programa ALI (Agentes Locais de Inovação) na região metropolitana de Goiânia GO. A pesquisa se caracteriza como descritiva e quantitativa, que busca identificar a frequência de adoções de ferramentas voltadas para Boas práticas de fabricação, tais como por exemplo, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Teve como universo os gestores de vinte empresas da área de alimentação, especificamente bares e restaurantes, os quais foram entrevistados. Dentre os principais resultados, esta região demonstrou um perfil iniciante quando se trata de inovação em processos. Essa conclusão resulta de uma análise de dados fundamentada na metodologia do Radar da Inovação que apontam grau de inovação 1,8 para as empresas analisadas, num score de 1 a 5, que as caracteriza como pouco inovadoras ou inovadoras ocasionalmente.

Palavras-chaves: Inovação. Micro e Pequena Empresa (MPE). Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Alimentação. Bares e Restaurantes.

1 INTRODUÇÃO

Nos dias atuais, a busca por refeições fora do ambiente familiar tem sido uma crescente. Dentre os diversos fatores condicionantes, podemos citar a profissionalização da mulher, o aumento do poder aquisitivo, maior tempo dedicado ao trabalho, etc.

Com o notório crescimento no segmento alimentício, e considerando a importância de inovação nas Micro e Pequenas Empresas (MPE), foi realizada uma pesquisa no segmento alimentício, em bares e restaurantes na Região Metropolitana de Goiânia (RMG), com ênfase na inovação na dimensão Processos, para esboçar e compreender a importância dada a este âmbito no cenário atual.

As empresas citadas são acompanhadas pelo Programa ALI (Agente Local de Inovação), que se trata de uma parceria do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresas) e o CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) que visa levar a inovação para as MPE.

A Agência Nacional de Restaurante afirma que o número de restaurantes no Brasil com até 50 lugares, foi de 18% em 2011 para 34% em 2012 (ANR, 2012). Estes indicadores confirmam movimentos claramente perceptíveis ao mercado: este nicho de alimentação fora do lar está aquecido, conseqüentemente e proporcionalmente a concorrência tem ficado cada dia mais acirrada.

Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) ocorridos no estado de Goiás em 2011, revelam que 55,7% dos casos notificados tiveram como local de origem os restaurantes (SUVISA, 2011). Correlacionado diretamente com a expansão de empresas do segmento de restaurantes e a baixa utilização das boas práticas de fabricação.

2. METODOLOGIA

O objetivo do presente estudo é conhecer o atual cenário inovador destas empresas frente a dimensão processos e identificar a frequência de utilização das BPF, POP e APPCC nos processos produtivos em 22 restaurantes da região metropolitana de Goiânia, no primeiro diagnóstico aplicado durante o tempo de acompanhamento do ALI.

De acordo com o Programa ALI, cada dimensão integrante do Radar Inovação é avaliada individualmente e o resultado final do diagnóstico é obtido através da média aritmética dos escores atribuídos a cada item, sendo utilizada uma escala com três níveis para identificar se as empresas são pouco ou nada inovadoras, escore um, inovadoras ocasionais, escore dois, ou inovadoras sistêmicas, escore entre três e cinco.

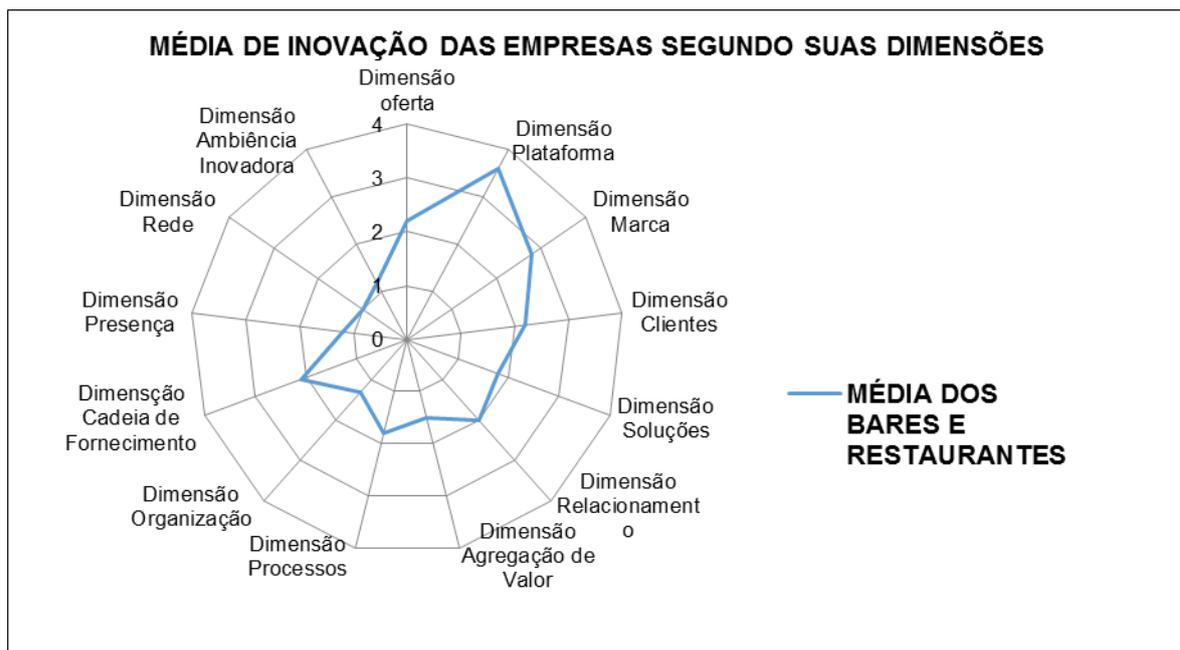
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As Boas Práticas Fabricação, são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda do consumidor (ANVISA, 2004).

Dentre as ferramentas de qualidade que devem ser utilizadas em empresas produtoras de alimentos e serviços de alimentação para atingir um alto padrão de qualidade e confiabilidade, estão as Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) e o programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). A implantação dessas ferramentas tem como principal objetivo garantir que o consumo de um determinado alimento não causará danos quando preparado ou consumido (CAPIOTO et al., 2010).

A falta da aplicação de BPF, POP e do sistema APPCC em Micro e Pequenas Empresas pode ser apontada como uma questão ainda não resolvida. Embora esses procedimentos estejam estabelecidos em leis, decretos e portarias, sua aplicação, apesar de notáveis exceções, é quase inexistente (FIGUEIREDO et al., 2001).

Gráfico 01 - Score de avaliação dos 20 estabelecimentos analisados em cada dimensão. Fonte: dados da pesquisa.



Os resultados obtidos desta pesquisa, nos aponta empresas com carência em explorar o tema inovação. A dimensão Processos, obteve uma média geral do grau de inovação 1,8, sendo classificadas entre empresas pouco inovadoras ou inovadoras ocasionais.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As empresas pesquisadas foram empresas de pequeno porte (EPP), que são compostas em sua maioria, por equipes de colaboradores com baixo nível de escolaridade e com pouca ou nenhuma experiência (cozinheiros e auxiliares por exemplo), de forma que os empresários quase não buscam em suas equipes profissionais com habilidade para inovação.

Uma parcela das empresas visitadas além não realizarem as práticas necessárias para garantir a conservação dos alimentos, muitas desconheciam como deveria ser os processos de compra, entrega, recebimento, armazenamento, preparo, limpeza e higiene dos alimentos e higiene pessoal. Todas estas más práticas contribuem para as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), que constitui sério problema de saúde pública.

Além de todos estes aspectos, o impacto negativo a saúde da população e a imagem da empresa que também é afetada pela qualidade duvidosa do produto oferecido. A importância de medidas de segurança alimentar empregadas pela empresa evita que seus alimentos sejam disseminadores de surtos.

Portanto, confirma-se a importância da inovação de processos para o empreendedor, quando coerentemente trabalhada, vê-se que a inovação abre portas e com ela a empresa ganha mais flexibilidade, qualidade, diminui tempo de produção e obtém maior eficiência na sua produção otimizando, assim, o tempo e o seu lucro.

REFERÊNCIAS

ANR. AGENCIA NACIONAL DE RESTAURANTE. **Restaurantes pequenos somam 34% do setor e puxam expansão.** Disponível em:

<http://www.anrbrasil.org.br/new/view_news.php?numNews=236>. Acesso em: 06 de out. 2014.

ANVISA. AGENCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA . **Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação**, 3ª edição. 2004. Disponível em:

<http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf> Acesso em: 06 de out. 2014, às 20:30.

ARAÚJO, A K. **A inovação de processos: um estudo no segmento de restaurante.** Revista de cultura e turismo, CULTUR, ano 07 nº03, pág. 177/196, Out/2013.

CAPIOTO, G. M. LOURENZANI, W.L. **Sistema de Gestão de qualidade na indústria de alimentos: caracterização da norma ABNT NBR ISO 22.000:2006.** In: 48º CONGRESSO SOBER, 7, 2010, Campo Grande. Anais. Campo Grande: Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, 2010 p. 1-20.

FIGUEIREDO, V.F.; NETO, P.L.O.C. **Implantação do HACCP na indústria de alimentos.** Gestão & Produção, São Carlos, SP, v.8, n.1, p.100-111, abril. 2001.

FRÉ, L. **A inovação voltada a melhoria dos processos no setor de alimentos do meio oeste catarinense.** Caderno de inovação em pequenos negócios: Industria, CNPq. v.1, n.1 (2013). <<http://www.cadernosdeinovacao.com.br>>. Acesso em 01 de Junho 2014.

GONÇALVES, J.E.L. As empresas são grandes coleções de processos. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v.40, n° 1, jan./mar., 2000.

IEIDENTZ, R. **Processo de padronização, treinamento e habilitação de mão de obra direta em uma panificadora.** 2011. Disponível em <<http://www.administradores.com.br/producao-academica/processo-de-padronizacao-treinamento-e-habilitacao-de-mao-de-obra-direta-em-uma-panificadora/4223/>>. Acesso em 02 Agosto 2014.

OCDE. **Manual de Oslo: Diretrizes para a coleta e interpretação de dados sobre Inovação.** 3ª ed., Tradução FINEP, 2007. Disponível em: <www.finep.org.br>. Acesso em: 06 de out. 2014, as 20:30.

RIBEIRO-FURTINI, L.L. ABREU, L.R. **Utilização de APPCC na indústria de alimentos.** Ciênc. Agrotec., vol.30, n.2. Lavras: Mar./Apr. 2006.

SAWHNEY, M.; WOLCOTT, R. C.; ARRONIZ, I. **The 12 Different Ways for Companies to Innovate.** MIT Sloan Management Review (Spring 2006). p. 75-81.

SBCC.SOCIEDADE BRASILEIRA DE CONTROLE DE CONTAMINAÇÃO. **Os controles nas indústrias de alimentos e bebidas.** Disponível em: <http://www.sbcc.com.br/revistas_pdfs/ed%2026/26IndAlimentos_OsControlesNasIndustrias.pdf>. Acesso em: 06 de out. 2014, as 20:30.

SUVISA. SUPERINTENDENCIA DE VIGILANCIA EM SAUDE DE GOIAS. **Informe técnico de intoxicação alimentar.** 2011. Disponível em: <http://tele.medicina.ufg.br/files/normasvha/informe_tecnico_de_intoxicacao_alimentar.pdf>. Acesso em 19 de Ago. 2014, as 20:30.