



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO ENGENHARIA QUÍMICA E ALIMENTOS
EQA 5611: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM
ENGENHARIA DE ALIMENTOS I
PROFESSOR ORIENTADOR: JOSÉ CARLOS PETRUS
COORDENADOR: JOSÉ MIGUEL MULLER

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO:
UNILEVER BRASIL INDUSTRIAL LTDA.

MARCUS VINÍCIUS PINCEGHER

FLORIANÓPOLIS, JULHO DE 2014

AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO PELO PROFESSOR ORIENTADOR

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO TECNOLÓGICO
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE
ALIMENTOS
COORDENADORIA DE ESTÁGIO/EQA

FICHA DE AVALIAÇÃO DE RELATÓRIO DE ESTÁGIO

1. DADOS DO ESTAGIÁRIO

Nome: Marcus Vinícius Pincegher
Matrícula 07245041 Curso: Engenharia de Alimentos
Departamento Depto. de Eng. Química e Eng. Alimentos

2. DADOS DO ESTÁGIO

Período: 19/08/2013 a 30/06/2014 Duração 10 meses e 2 semanas Horas: 1680

Atividades Envolvidas:

Acompanhar as atividades em projetos de inovação; Acompanhar informações de todos os projetos da área formando um único banco de dados; Analisar e desenvolver ações para melhoria de processo; Fornecer suporte nas atividades de PMO; Manter atualizado redes de projeto consolidando as informações enviadas pela área; Pesquisar informações técnicas; Desenvolver projetos; Elaborar relatórios específicos.

Supervisor de Estágio na Empresa: Fabíola Catherino

3. DADOS DA EMPRESA

Empresa: Unilever Brasil Industrial LMTD
Endereço: Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 1.309
Fone: +55 (11) 3568 3000 Cidade: São Paulo Estado: São Paulo
Ramo de Atividade: Bens de Consumo

4. AVALIAÇÃO

Conceito (00 - 10) (09) NOVE

Orientador da UFSC (Nome Completo): José Carlos Cunha Petrus

Assinatura do Orientador da UFSC: 

Coordenador de Estágios José Miguel Müller

Enquadramento concedido: (X) Curricular Obrigatório () Não-Obrigatório

Florianópolis, 16 de 07 de 2014

AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR DA EMPRESA

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO TECNOLÓGICO
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS
COORDENADORIA DE ESTÁGIO/EQA

AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO (Para uso do Supervisor)

1. IDENTIFICAÇÃO:

Nome: Marcus Vinicius Pincegher
Nº de Matrícula: 07245041 Fase: 10º semestre
Curso: Engenharia de Alimentos
Coordenador de Estágios: Prof. José Miguel Müller
Nome do Supervisor: Fabíola Catherino
Local do Estágio: Unilever Brasil Industrial LMTD
Endereço: Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 1.309
Fone: +55 (11) 3568 3000
Cidade: São Paulo
Estado: São Paulo

2. AVALIAÇÃO (Nota de 01 a 10)

Conhecimentos Gerais: 8,5
Conhecimentos específicos: 8,0
Assiduidade: 10,0
Criatividade: 9,0
Responsabilidade: 9,0
Iniciativa: 7,5
Disciplina: 9,0
Sociabilidade: 8,0

Média: 8,6

Outras Observações: Marcus foi um funcionário exemplar, muito inteligente e interessado. Teve uma curva de aprendizado de acordo com as expectativas. Tem sua parte emocional desenvolvida e tranquila para trabalhar com pressões e gerenciar crises. Cumpriu seu papel dentro da área de Supply Chain com responsabilidade e com carga horária exigida.

Data da Avaliação: 16/07/14


Assinatura do Supervisor

Sumário

AVALIAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO PELO PROFESSOR ORIENTADOR	3
AVALIAÇÃO DO ESTAGIÁRIO PELO SUPERVISOR DA EMPRESA	4
RESUMO	6
1. Introdução	7
2. A Empresa: Unilever Brasil Industrial LMTD.	9
2.1 A Unilever Food Solutions	10
3. Atividades Desenvolvidas	11
3.1 Projeto de Estágio - Renovação de portfólio de Caldos Knorr (Linha Profissional)	11
3.2 Atividades cotidianas	15
4. Conclusão	17
ANEXO 1 – AVALIAÇÃO FINAL DO PROJETO DE ESTÁGIO PELA UNILEVER BRASIL INDUSTRIAL LMTD.	18

RESUMO

Durante o período entre agosto de 2013 e junho de 2014 foi realizado pelo acadêmico Marcus Vinícius Pincegher estágio supervisionado na área de *Innovation Planning* na empresa *Unilever Food Solutions*, setor responsável pelo mercado de Food Service da multinacional anglo-holandesa Unilever. Neste período além de atividades operacionais cotidianas da área, o estagiário foi responsável por um projeto de inovação da empresa, atuando diretamente desde a concepção da idéia até o pré-lançamento do produto final. Também teve a oportunidade de participar ativamente da reestruturação do processo de inovação do setor onde permaneceu no período de estágio. Todo o processo de desenvolvimento do trabalho foi acompanhado de perto pela orientadora da área, a engenheira de alimentos Fabíola Catherino, auxiliando no crescimento profissional do acadêmico dentro do mercado de atuação. Ao final do programa, além de ter impactado positivamente na área de atuação dentro do setor da empresa, foi desenvolvido no estagiário habilidades em análise, planejamento e gerenciamento de projetos de inovação e renovação dentro de uma grande empresas do setor alimentício, englobando atividades como segmentação de mercado, desenvolvimento de formulações, desenvolvimento de embalagens, análise de fornecedores, análise de capacidade de linhas de produção, compra de novos equipamentos e análise econômica e financeira do lançamento de um novo produto.

1. Introdução

Durante um período de aproximadamente dez meses, entre agosto de 2013 e julho de 2014, o acadêmico Marcus Vinícius Pincegher realizou seu estágio curricular obrigatório na empresa Unilever Brasil Industrial LMTD, na cidade de São Paulo/SP. Com a perspectiva de colocar em prática conhecimentos adquiridos durante a graduação, o acadêmico desenvolveu trabalhos na área de *Innovation Planning* (PMO) no setor de responsável pelo mercado de *Food Service* da multinacional anglo-holandesa.

Dentro da multinacional anglo-holandesa Unilever, a área de PMO é responsável por atividades de planejamento e gestão de projetos. Atua em projetos de inovação, renovação e projetos operacionais como interface do projeto com as diversas áreas envolvidas, acompanhando os trabalhos executados, gerenciando cronogramas e sendo o principal responsável pelo desenvolvimento do pré-lançamento dos produtos, nesta etapa atua diretamente no controle de compras de novos materiais, recebimento de materiais primas na manufatura, plano de comissionamento e *rump-up* de produção, e por último, acompanha a distribuição aos principais clientes e avalia periodicamente o planejamento de demanda dos novos produtos.

Além de desenvolver atividades cotidianas de suporte à área como balanceamento de estoque de matérias primas, gestão de redes Gantt, suporte às compras de novos materiais, dentre outras, o estágio foi responsável direto por pelo projeto de renovação do portfolio de caldos da marca Knorr para o mercado de serviços de alimentação, dando suporte aos principais envolvidos

no projeto, desde a área de marketing até os responsáveis pelo desenvolvimento técnico do projeto. Após conhecer o meio em que estava inserido, o estagiário também teve a oportunidade de participar ativamente de um trabalho para melhoria dos processos de inovação, coletando dados de desvios de tempo, fazendo análises estatísticas e sugerindo mudanças que impactasse positivamente no processo.

No decorrer deste relatório será apresentado uma visão geral sobre a empresa, áreas de atuação, trabalho desenvolvido no período, principais aprendizados e conclusões.

2. A Empresa: Unilever Brasil Industrial LMTD.

Presente há oitenta e cinco anos na vida dos brasileiros, a Unilever é uma companhia anglo-holandesa que produz bens de consumo em aproximadamente cento e noventa países, nas categorias de cuidados pessoais, alimentos, limpeza, refreshment (bebidas de soja e sorvetes) e alimentação fora do lar. Hoje, o mercado nacional é atendido por setecentos produtos de vinte e cinco marcas, entre elas nomes consagrados como Omo, Comfort, Knorr, Seda, Hellmann's, Dove, AdeS, Close Up e Kibon. A empresa alcança 100% dos lares brasileiros e registra o consumo de duzentos produtos da empresa a cada segundo no país, com liderança em segmentos como os de detergentes em pó, desodorantes e sorvetes. No total, cerca de treze mil funcionários trabalham na Unilever Brasil.

No segmento alimentício a Unilever atua no Brasil com marcas em diferentes categorias de produto, disponível para varejo direto e para serviços de alimentação em formatos diferentes e embalagens otimizadas para uso diário em Food Service. Na categoria de *Dressings* (maioneses e molhos saborizados), a empresa é líder de mercado com marcas consagradas como Hellmann's e Arisco, possuindo um portfólio completo com maioneses tradicional e saborizadas, catchup, molhos de salada, entre outros. Em *Savoury*, categoria de caldos, temperos, molhos desidratados e pós, a Unilever atua no Brasil com as marcas Maizena, Arisco e Knorr. Para o setor de *Food Service* a empresa ainda conta com a marca de sobremesas pré-preparadas

Carte d'Or. A empresa ainda atua no mercado alimentício nas categorias de Ice e Refreshment com as marcas Kibon e AdeS.

No total, a Unilever fabrica e vende produtos com mais de quatrocentas marcas em todo o mundo que são consumidas por cerca de dois bilhões de pessoas diariamente.

2.1 A Unilever Food Solutions

A Unilever, como uma das maiores empresas de bens de consumo do mundo, divide-se em diversas áreas buscando atingir com seu portfólio diferentes mercados. A Unilever Food Solutions é a divisão da companhia criada em dois mil e dois no Brasil para desenvolver produtos e serviços direcionado ao mercado de alimentação fora do lar, atendendo desde pequenos operadores até grandes cadeias em *foodservice* atuando com marcas consolidadas para levar soluções práticas e eficientes aos clientes, dentre estas podemos destacar Hellmann's, Arisco, Knorr e Carte d'or.

Hoje, a *Unilever Food Solutions* atua em um mercado em expansão, fornecendo seus produtos para distribuidores, atacadistas e grande cadeias, como *McDonald's*, *Bob's*, *Giraffa's*, entre outras. Seus principais produtos no mercado são maioneses, catchup, mostarda, molhos de salada, caldos em pó e em cubo, temperos em pó, molhos desidratados (Demi Glace e Molho Branco), e misturas para sobremesas.

3. Atividades Desenvolvidas

Durante o andamento do programa de estágio, foram propostas diversas atividades ao acadêmico, desde ações de suporte à área até o um projeto de renovação de portfólio e melhorias internas dos processos da área.

3.1 Projeto de Estágio - Renovação de portfólio de Caldos Knorr (Linha Profissional)

Uma das principais divisões de atuação da *Unilever Food Solutions* dentro do mercado brasileiro de alimentação fora do lar é a categoria de *Savoury*, que corresponde aos produtos secos no formato sólido, como temperos e caldos em pó, cubos ou pastas. Dentro desta divisão suas principais marcas são Knorr, Arisco e Maizena.

Na categoria de caldos em pó, produtos desenvolvidos para agregar sabor, cor e aroma a diferentes pratos gastronômicos, a marca Knorr atualmente conta com uma fatia considerável do mercado de produtos profissionais, aproximando-se de seus dois principais concorrentes, Ajinomoto (Sazón) e Nestlé (Maggi). Porém avaliou-se pelas equipes de *Marketing* e *Vendas* que o tamanho das embalagens utilizadas afeta diretamente a competitividade da marca devido ao alto valor de desembolso (valor unitário que o consumidor paga no ponto de venda) quando comparado aos seus concorrentes, que utilizam embalagens em formatos menores. Este fato se dá devido à visão dos clientes, que consideram mais relevante em sua decisão de

compra o preço unitário do produto ao seu rendimento por pacote. Com isso, mesmo os caldos Knorr se apresentando competitivo frente aos seus concorrentes em preço por volume, tem seu crescimento de mercado restrito devido ao preço por unidade, conforme se pode observar na Tabela 1:

Peso (g)	Marca	Preço por Unidade (R\$/UN)	Preço por Kg (R\$/Kg)
1,3	KNORR	R\$ 11,76	R\$ 9,05
1,1	MAGGI	R\$ 11,15	R\$ 10,14
1,0	SAZÓN	R\$ 8,53	R\$ 8,53

Tabela 1: Comparação de preço por unidade e preço por Kg entre a marca Knorr e seus principais concorrentes. Média do ano de 2013.

Com este projeto desenvolvido, pretende-se, em médio prazo, aumentar a penetração da marca Knorr no mercado de caldos através de um portfólio renovado com tamanhos e preços mais atrativos para os operadores finais, diminuindo o impacto do valor de desembolso frente aos seus principais concorrentes dentro do mercado de caldos em pó. Para isto, o projeto desenvolvido reduzirá o tamanho do produto de 1,3 Kg para 900g, conforme apresentado na Figura 1. Neste projeto não houve alterações na formulação dos produtos.



Figura 1: Novo portfolio de Caldos Knorr com lançamento previsto para setembro.

Junto com equipes de Pesquisa e Desenvolvimento, Engenharia, Marketing e Suprimentos, o estagiário atuou desde o planejamento do projeto até seu comissionamento e *Rump Up* na planta da Unilever de Goiânia - GO, sendo responsável por atividades como planejamento inicial, gerenciamento de cronograma, reporte de status do projeto para superiores e suporte às áreas de compras, manufatura, planejamento de suprimentos, comércio exterior e regulatórios.

O planejamento inicial e gestão de prazos do projeto foi realizado utilizando o software *MS Project*, através de metodologias abordadas pelo PMI (*Project Management Institute*). Foram definidos cronogramas para etapas fundamentais do projeto, como desenvolvimento de embalagem, validação de desenho técnico da embalagem através de testes em planta piloto e em planta industrial, compra de novos materiais, análise de capacidade de linha de produção, dentre outras, em conjunto com as equipes técnicas responsáveis por cada etapa proposta.

A execução dos trabalhos de desenvolvimento do projeto foi acompanhada de perto pelo estagiário, que foi responsável pelo gerenciamento de prazos e atividades. Através das interfaces com as áreas técnicas foi possível desenvolver sua visão sistêmica de um projeto de desenvolvimento de um produto no mercado alimentício, entendendo assim a importância de cada atividade no desenvolvimento de uma nova embalagem e no lançamento de um novo produto.

Além do acompanhamento do cronograma, o estagiário também foi responsável por atividades na fase de pré-produção, na etapa final do projeto. Após finalizada as etapas de desenvolvimento e validação do novo modelo de embalagens, foi necessário garantir que a linha de produção utilizada na manufatura do produto é capaz de suportar a longo prazo o incremento de volume proposto pelo projeto, através da validação da análise de capacidade realizada anteriormente juntamente com a equipe de Planejamento Estratégico. Também foi realizado o planejamento de produção para oficializar que o planejamento de compras irá suprir a necessidade de materiais sem riscos de ruptura de estoques. Depois de feita as análises pré-lançamento, foi dado aval à equipe de compras para aquisição de novos materiais.

Todo o andamento do projeto e trabalho realizado pelo acadêmico foi acompanhado por sua orientadora, a engenheira de alimentos Fabíola Catherino. Este acompanhamento possibilitou o aprendizado sobre a importância de um engenheiro de alimentos em uma grande organização. Mesmo atuando em áreas de planejamento administrativo, a visão de manufatura, processos industriais, desenvolvimento de produtos, matérias-

primas, embalagens, dentre outros, se mostram de fundamental importância para o negocio, possibilitando a interface e interação entre a organização e a planta de processamento. Sendo assim necessário um profissional com conhecimento global e interligado de todos os campos abordados pelas disciplinas durante o curso de graduação em engenharia de alimentos.

O projeto de estágio realizado pelo acadêmico tem previsão de ser lançado no mês de setembro em lojas atacadistas e distribuidores. A avaliação da Unilever para o projeto de estágio encontra-se no Anexo 1.

3.2 Atividades cotidianas

Além do projeto de estagio, o acadêmico foi responsável por diversas atividades de suporte a área de *Innovation Planning*. Pode-se citar, como principais atividades do estagiário, as análises de estoque de matérias primas em descontinuação para implementação de novos projetos, reporte mensal à liderança do negocio de projetos em andamento, análises de capacidades de linhas de produção, análises de demanda de novos produtos e cálculos de custos de distribuição de novos produtos.

Além do trabalho diário e do projeto de estágio, o acadêmico pôde participar ativamente da reestruturação dos processos internos da área. A partir de dados de projetos coletados e tratados estatísticamente, observou-se que era necessário maior acuracidade no planejamento dos projetos. Para isso, foram elaborados modelos padrões de projetos com o objetivo de diminuir o tempo médio de execução dos projetos. Estes modelos serão utilizados no

planejamento de projetos futuros. Para a elaboração das novas metodologias, o estagiário manteve contatos diretos e freqüentes com as áreas de Pesquisa e Desenvolvimento, acompanhando todo o processo de desenvolvimento laboratorial de novos produtos, testes em plantas piloto e em plantas industriais e conhecendo a rotina de um gerente da área. Esta vivência auxiliou na elaboração de novos cronogramas com prazos mais condizentes com a realidade dos projetos.

4. Conclusão

Após o período de aproximadamente dez meses realizando o estágio, pode-se realizar a importância do estágio curricular obrigatório. Percebeu-se que o estágio curricular possibilita ao acadêmico o desenvolvimento e amadurecimento em relação a pontos abordados em sala de aula, que quando vivenciados na prática em uma grande empresa ajudam na consolidação do conhecimento técnico e analítico. Neste período, também se pôde observar a importância e o impacto que o engenheiro de alimentos é capaz de gerar em grandes organizações, atuando diretamente em todas as áreas da cadeia de processamento, desde as compras de materiais e equipamentos até a distribuição final, realizando papéis fundamentais em áreas técnicas e administrativas.

ANEXO 1 – AVALIAÇÃO FINAL DO PROJETO DE ESTÁGIO PELA UNILEVER BRASIL INDUSTRIAL LMTD.

A avaliação encontrada neste anexo foi enviada ao estagiário no dia 30 de abril de 2014 pela consultoria contratada pela Unilever para avaliação dos projetos realizados por todos os estagiários da empresa.

De: Projeto PDE - Gestão de Projetos [mailto:projetopde@labssi.com.br]

Enviada em: quarta-feira, 30 de abril de 2014 15:39

Para: marcus.pincegher@unilever.com'

Assunto: Nota Final - Módulo Gestão de Projetos - PDE2013outubro

Olá!

Chegamos ao final de mais um módulo do PDE2013-outubro.

Você concluiu com êxito o módulo de Gestão de Projetos e poderá encontrar sua nota final abaixo.

Desejamos sucesso em sua trajetória profissional.

E citando Michael Jordan, lembre-se: “o talento vence o jogo, mas só o trabalho em equipe ganha campeonatos”.

Estagiário	MARCUS VINICIUS PINCEGHER		
Entregas	Declaração de Escopo (até 2,5)	Plano de Projeto (até 5,00)	Relatório de Status (até 2,5)
Avaliação das Entregas	2,50	5,00	2,50
Nota Final	10,00		
Obs:	Cumpriu com todas as atividades solicitadas no PDE 2013		
Critérios de ponderação para construção das notas.	Cumprimento dos prazos das entregas <small>(Critério válido para todas as entregas)</small> Clareza dos objetivos e resultados do projeto; Clareza do escopo definido; Clareza da análise dos benefícios gerados pelo projeto e adequação à estratégia da Unilever; <small>(critérios observados desde a primeira entrega e aplicados ao Plano de Projeto e ao Relatório de Status)</small>		

Agradecemos sua participação e ficamos à disposição, ok !?

Até mais,

Costábile Matarazzo

Gestão de Projetos

PDE

