

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
DEPARTAMENTO DE ENGENHARIA QUÍMICA E ENGENHARIA DE
ALIMENTOS

Luiz Philipi Calegari

RELATÓRIO DE ESTÁGIO NÃO CURRICULAR
LITE UP ALIMENTOS

Florianópolis

2014

Luiz Philipi Calegari

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO NÃO CURRICULAR
LITE UP ALIMENTOS**

Relatório de estágio submetido a
Universidade Federal de Santa Catarina,
como requisito para a aprovação na
disciplina EQA – 5510 – Estágio Curricular
(não obrigatório) .

Orientador: Prof^a.: Débora de Oliveira.

Florianópolis

2014

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: Luiz Felipe Calzani Fase: 9ª fase
Nº de Matrícula: 09215031
Curso: Engenharia de Alimentos
Coordenador de Estágios: Jose Miguel Miller
Nome do Supervisor: Augusto Luiz de Oliveira
Local do Estágio: Leite UP
Endereço: Rua San Juan de Nagani nº 1446 Estado: SC
Fone: 48 3143 2233 Cidade: Palhoça

2. AVALIAÇÃO (Nota de 01 a 10)

Conhecimentos Gerais: 9
Conhecimentos específicos: 9
Assiduidade: 10
Criatividade: 9
Responsabilidade: 10
Iniciativa: 10
Disciplina: 10
Sociabilidade: 10

Média: 9,63

Outras Observações:

Destaco o senso de responsabilidade do Estagiário durante o desempenho das atividades. A utilização de teoria e prática para alcançar os resultados propostos.

Data da Avaliação: 8 / 12 / 2014

Luiz Miguel Miller

Assinatura do Supervisor

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: Luiz Philipe Calegari
Matrícula: 09245031 Curso: Engenharia de Alimentos
Departamento: 3 Depto. de Eng. Química e Eng. de Alimentos

2. DADOS DO ESTÁGIO

Período: 03/09/2014 a 05/12/2014 Duração: 60 dias Horas: 240h

Atividades Envolvidas:

Supervisão de produção, gestão de logística e desenvolvimento de novos produtos alimentícios

Supervisor de Estágio na Empresa: Augusto Luiz de Oliveira

3. DADOS DA EMPRESA

Empresa: Augusto Luiz de Oliveira - ME - Bate up
Endereço: Av. Barão de Itaipava, nº 1446
Fone: (48) 3143-2283 Cidade: Palheça Estado: SC
Ramo de Atividade: Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos

4. AVALIAÇÃO

Conceito (00 - 10) 9,0
Orientador da UFSC (Nome Completo): Debora de Oliveira
Assinatura do Orientador da UFSC: Debora de Oliveira
Coordenador de Estágios: José Miguel Müller
Enquadramento concedido: () Curricular Obrigatório (X) Não-Obrigatório

Florianópolis, 27 de novembro de 2014

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	6
2. A EMPRESA	7
3. PRODUTOS.....	8
3.1 Saladas.....	8
3.2 Wraps	9
4. CANAIS DE VENDA.....	10
5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	10
5.1 Supervisão de produção.....	10
5.2 Gestão de Logística.....	11
5.3 Desenvolvimento de novos produtos.....	11
6. CONCLUSÃO	13
7. Referências bibliográficas.....	14

1. INTRODUÇÃO

A maneira com que as pessoas se alimentam está vinculada com a cultura que lhe foi imposta ou apresentada. A salada tem se tornado um acompanhamento essencial na mesa de várias famílias da atualidade. Sua funcionalidade e sua capacidade nutricional cada vez mais evidente em meios de comunicação presentes em grande parte dos lares do mundo são fatores que influenciam na maneira como as pessoas tem se alimentado.

Tornou-se incontestável a ideia de adicionar os mais variados tipos de alimentos naturais na dieta, de modo a promover uma alimentação que tenha um maior controle sobre a manutenção da saúde, e prevenção de doenças. Muitos alimentos vegetais possuem nutrientes essenciais para o corpo humano, e que completam várias de nossas deficiências. A variedade de combinações de leguminosas e hortaliças é abundante. O uso desses vegetais em conjunto com outros alimentos de origens diferentes, agrega valores para uma refeição nutritiva e saborosa.

Deste modo, existe cada vez mais uma exploração perante estas combinações, devido ao crescente interesse do mercado consumidor, neste tipo de produto. Este interesse impulsionou o surgimento de linhas de produção de produtos com características mais naturais, favorecendo estudos e pesquisas a fim de otimizar um processo de um produto altamente sensível, e que certamente poderá auxiliar a beneficiação da saúde de parte da população.

2. A EMPRESA

Cada vez mais se aflora o desejo das pessoas em se ter uma melhor alimentação para regular sua saúde, e também por questões estéticas. Ainda mais notável é o dinamismo da vida de pessoas que dispõem de pouco tempo para cuidados com bem estar e saúde, devido as altas exigências da rotina do mercado de trabalho atual. Ter tempo e disposição para o preparo de uma alimentação saudável requer muita disciplina, que compete com a praticidade de alimentos prontos não saudáveis.

A Lite up é um projeto desenvolvido para oferecer o produto e o serviço necessário que supra estas necessidades. Além dos produtos desenvolvidos de forma a conquistar desde o primeiro contato nossos futuros clientes, a Lite Up ousa ser a principal colaborador na construção de uma vida saudável, fazendo isso de forma intuitiva, envolvendo clientes, formando uma comunidade.

Como consumidores iniciais têm jovens adultos que visam a necessidade de compartilhar momentos mais saudáveis de maneira prática. Para alcançar estes clientes, propõe-se canais de venda que atuam no produto e nos serviços da cadeia de mercado.

A empresa é relativamente nova. Atua no mercado desde o mês de Outubro de 2013, procurando envolver os clientes em torno da experiência de bem estar.

Dados da Empresa:

Razão social: Augusto Luiz de Oliveira - ME

Nome Fantasia: Lite Up

CNPJ: 17.637.288/0001-02

Logadouro: Av. Bom Jesus de Nazaré, nº1446, Aririu.

Cidade: Palhoça

Estado: SC

Contato: (48) 3365 9749 / sac@liteup.com.br

Endereço Virtual: www.liteup.com.br

3. PRODUTOS

Como já mencionado, a Lite Up trabalha com produtos saudáveis, e que levem praticidade para os consumidores. Atualmente a empresa possui duas linhas de produtos, mas a expansão para outras linhas de produção já está nos planos da empresa, e em desenvolvimento.

A Lite Up iniciou seu trabalho com 4 tipos de saladas com diferentes combinações de ingredientes. Para adicionar a folha de produtos da empresa, 5 tipos diferentes de wraps também já estão à disposição de consumidores.

3.1 Saladas

A formulação original das saladas foi desenvolvida junto à CALTECH (Empresa Júnior CCA – UFSC), porém sofreram alterações conforme o encaixe nas atividades de produção e de mercado.

Além do alimento pronto, a equipe Lite Up desenvolveu embalagens, que além de suas características fundamentais, favorece a praticidade do consumidor e protege o alimento conforme exigências da legislação aliando isto à otimização da produção.

Os nomes para as saladas foram desenvolvidos pela equipe de Marketing da empresa, inspirados em parques conhecidos mundialmente, localizados em grandes centros urbanos. Esta ideia surgiu para fortalecer a ideia de bem estar em meio ao caos do dia a dia nas grandes cidades.

Segue abaixo uma breve descrição dos ingredientes que compõem cada salada:

Giverny: Peito de Peru, milho verde, tomate cereja, azeitona fatiada, alface crespa. Acompanha batata palha e molho Italian. É uma produto para quem ainda está desenvolvendo o hábito de consumir uma alimentação mais saudável;

Guell: Damasco, uva passa, nozes, frango desfiado, repolho roxo. Acompanha croutons e molho Ceaser. Esta salada faz o papel de exótica e nutritiva. Assim como o parque localizado na Espanha, é marcante pelo seu contraste de textura e cores.

Central Park: queijo parmesão, macarrão, tomate cereja, champignon, alface americana e repolho roxo. Acompanha molho French.

Ibirapuera: cenoura ralada, brócolis chinês, alface americana e soja torrada. Acompanha croutons e molho Ceaser. Esta salada foi desenvolvida para pessoas que procuram uma alimentação bastante natural.

Abaixo na Figura, há a representação da embalagem de uma das saladas, e a disposição dos acompanhamentos:

Figura – Representação da embalagem das saladas, e a disposição dos acompanhamentos



3.2 Wraps

Além das saladas, a Lite Up oferece a linha de sanduíches wraps. Este alimento surgiu na Califórnia (EUA), em meados dos anos 90, como uma adaptação do taco, prato típico mexicano. A palavra Wrap vem da língua Inglesa, e pode ser traduzido como embrulhar, enrolar. Este nome foi associado ao sanduíche, justamente porque o recheio é embrulhado, enrolado em uma massa, similar a massa de panqueca.

A formulação da composição foi desenvolvida pela equipe de produção da empresa. Aliado ao produto, a Lite Up mais uma vez busca a inteligência no uso da embalagem para fornecer mais praticidade para o consumidor, e inovação para apresentação do produto.

Os nomes das saladas foram inspirados em ilhas, relacionando-as com algumas características do produto.

Segue abaixo uma breve descrição dos ingredientes que compõem os 5 diferentes tipos de wrap:

Aruba: Tortilha de trigo, espinafre, pimentão vermelho, lascas de abacate, queijo mozzarella e molho pesto.

Creta: creme de ricota, frango desfiado, alface americana, azeitona e cenoura.

Capri: peito de peru, alface americana, queijo muçarela, tomate.

Okinawa: alface americana, sea food, cenoura, salsão.

Floripa: alface Americana, brocolis chinês, cenoura, palmito, molho branco.

A **figura 2** abaixo apresenta os wraps produzidos pela Lite Up:

Figura 2 – Wraps Lite Up



Fonte: Formigueiro delivery (2014)

4. CANAIS DE VENDA

A Lite up trabalha em meios:

- de pontos terceirizados que revendem o produto;
- virtual, com parceria ao site de tele entrega Formigueiro Delivery;
- almeja pontos próprios em futuro breve.

5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

5.1 Supervisão de produção

A Lite up não é uma empresa verticalizada. A produção depende de serviços terceirizados de uma cozinha industrial, que fabrica os produtos sob um acordo entre ambas as empresas. Para a garantia da boa qualidade dos produtos, a Lite up necessita de um responsável inserido no meio de produção da cozinha industrial, controlando as atividades do processo. É responsabilidade deste supervisor:

- verificar de higiene do local, dos utensílios e dos colaboradores operacionais;
- verificar a manutenção das boas práticas de fabricação durante o processo;
- verificar a qualidade da matéria prima que será utilizada na produção;
- distribuir as atividades operacionais entre os colaboradores;
- verificar se o processamento do produto está ocorrendo de acordo com especificações do relatório de processo repassado pela Lite up para a cozinha;

- implementar técnicas que otimizem o tempo do processo, sem perda da qualidade;
- aplicar check list durante o processo, que ajuda a garantir o controle da qualidade do produto final;

5.2 Gestão de Logística

Em alguns períodos, a Lite up é a responsável pelo fornecimento a cozinha industrial, de matéria prima e de materiais que compõem os produtos. De acordo com os pedidos que são elaborados semanalmente, cabe ao gerente de logística:

- quantificar os itens que devem ser comprados para a produção seguinte;
- buscar fornecedores de qualidade e com custos dentro dos padrões da empresa;

As entregas dos produtos para os pontos de distribuição são feitas atualmente, também por uma equipe terceirizada. Porém, é responsabilidade do gerente de logística:

- endereçar os produtos remetendo-os aos pontos conforme o pedido;
- verificar temperatura do carro de transporte;
- verificar espaço do carro de transporte, para evitar danificações das embalagens;
- manter contato com os pontos destinatários, certificando-se que o produto foi entregue corretamente.

5.3 Desenvolvimento de novos produtos

A criação de novas linhas de produto é importante, pois a renovação incorpora valores a empresa, e desperta interesses no mercado. Cabe a célula de desenvolvimento de novos produtos:

- efetuar uma pesquisa de mercado (ofertas já existentes e demanda) sobre o produto a ser desenvolvido;
- desenvolver diferentes formulações que se adéquem ao padrão de qualidade proposta pela empresa, e a viabilidade econômica desta;
- Analisar ou fiscalizar a análise quanto a validade do produto;
- desenvolver em conjunto com a equipe de marketing, a embalagem que esteja dentro das especificações exigidas em legislação (rotulagem, material de contato, tabela nutricional, etc). Além disso, é essencial levar em consideração parâmetros operacionais do processo, para que a embalagem não se torne um entrave.

Além das atividades descritas acima, o intercâmbio entre a produção e os demais setores vinculados a empresa é de suma importância para o bom funcionamento geral. Logo, torna-se necessário a participação de membros que ocupam certos cargos, em reuniões internas e externas a empresa, onde são melhorias são discutidas, as propostas devem ser analisadas ou apresentadas, e o plano de ação para o futuro deve ser traçado.

6. CONCLUSÃO

O mercado de trabalho exige bastante responsabilidade dos trabalhadores, ainda mais quando envolve atividades que devem preservar a saúde, e garantir a segurança de alimentos aos consumidores.

Além de enquadrar em parâmetros legais toda uma produção e um produto de forma a garantir esta segurança, os alimentos produzidos devem chegar a mesa do consumidor com aspectos chamativos e agradáveis. Os vegetais utilizados como fonte de nutrientes, são alimentos bastante perecíveis perante o ambiente, e bastante sensíveis perante as operações. Deste modo, o planejamento de produção e da logística devem ser rigorosamente pensados e executados, para que evite desperdício de alimentos por parte da empresa, e para que não haja rejeição da marca perante o mercado consumidor.

A harmonia frente a interação entre membros da equipe empresarial é fundamental para manutenção do processo. O compartilhamento de informações e de conhecimento dentro da empresa impulsiona sua eficiência. A sistematização, e o registro e arquivamento das atividades executadas auxilia na organização, promovendo facilidade ao acesso de informações, deixando mais claro planejamentos e previsões futuras.

A capacidade de comunicação é algo bastante exigido. Porém as formas e linguagens utilizadas devem ser diferentes perante pessoas diferentes. A comunicação ideal é aquela onde as pessoas se entendem. A facilidade de uma pessoa captar o que está sendo repassado pode-se partir justamente da maneira com que as informações são transmitidas pela pessoa que repassa. Devido a isso, devemos ser flexíveis e nos adaptarmos as diversas situações que nos são impostas.

É grande a dificuldade de inserir uma empresa nova no mercado. Todas as ações devem ser bastante ponderadas a partir de todas as respostas recebidas do próprio mercado. A concretização de um projeto pode despertar interesse de investidores, o que incentivaria o crescimento da empresa.

7. Referências bibliográficas

- PINHEIRO, Anália Maria; ABREU, Cyntia Rafaelle Amaral de; MAIA, Geraldo Arraes. **Avaliação das características de qualidade, componentes bioativos e qualidade microbiológica de salada de frutas tropicais**. 2012. 5 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Departamento de Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2012.

-FÉLIX, Irani Silva. **Wrap: o sanduíche enrolado**. 2011. Disponível em: <<http://iranifelix.blogspot.com.br/2011/03/wrapo-sanduiche-enrolado.html>>. Acesso em: 17 mar. 2011.

- JOSÉ FAGUNDES ALMEIDA (Brasil). **Significado de Wrap**. 2013. Disponível em: <<http://www.significados.com.br/wrap/>>. Acesso em: 11 nov. 2013.

- FORMIGUEIRO Delivery: wraps e saladas Lite up. 2014. Disponível em: <<https://www.facebook.com/formigueirodelivery?fref=ts>>. Acesso em: 12 out. 2014.