

UM ESTUDO DE CASO DO PROCESSO PRODUTIVO DA BUCHARIA DE UM FRIGORÍFICO NA CIDADE DE PORTO VELHO - RO

Ana Paula Bezerra ARAUJO^{1*}; Gleiceane Cunha Albuquerque SOUSA¹; Romy Rondon Costa AGUIAR¹; Sabrina Bandeira de ALMEIDA¹; Stefany Diany de Carvalho e SILVA¹; Aline Ramalho Dias de SOUZA¹

1. Centro Universitário São Lucas, Porto Velho, Rondônia, Brasil.

*Autor Correspondente: paulamilan.apba@gmail.com

Resumo: O Brasil é um dos mais importantes produtores de carne bovina no mundo, resultado de décadas de investimento em tecnologia que elevou não só a produtividade como também a qualidade do produto brasileiro. Este estudo tem como objetivo investigar o processo produtivo da Atacarejo JBP, que se encontra instalada aos anexos do Frigorífico, denominado Frigo10, e possui a atividade econômica primária de preparação de subprodutos do abate, buscando identificar possíveis fragilidades no seu processo produtivo. O método de pesquisa utilizada foi a indutiva e classificada como qualitativa, sendo realizada por meio de duas técnicas: uma entrevista realizada e guiada por meio de roteiro semiestruturado com o proprietário objeto de pesquisa e a veterinária da SEMAGRIC responsável pela Inspeção Municipal, e a outra foi a pesquisa observacional. A empresa escolhida para objeto deste estudo trata-se de uma terceirizada, localizada nas instalações do frigorífico Frigo 10, que tem como responsabilidade a preparação de subprodutos do abate, conhecidos como Bucharia ou Miúdos Brancos. Foram apresentados os dados coletados, de como ocorrem os processos produtivos da área limpa e área suja, e diante das análises, foi identificado como ocorre o processo produtivo de e suas possíveis fragilidades.

Palavra chaves: Processo produtivo. Abate. Bucharia.

INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos mais importantes produtores de carne bovina no mundo, resultado de décadas de investimento em tecnologia que elevou não só a produtividade como também a qualidade do produto brasileiro, fazendo com que ele se tornasse competitivo e chegasse ao mercado de mais de 150 países, segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA. Em 2015 o país se posicionou com o maior rebanho (209 milhões de cabeças), o segundo maior consumidor (38,6 kg/habitante/ano) e o segundo maior exportador (1,9 milhões toneladas) de carne bovina do mundo, tendo abatido mais de 39 milhões de cabeças. 80% da carne bovina consumida pelos brasileiros é produzida no próprio país - o parque industrial para processamento tem capacidade de abate de quase 200 mil bovinos por dia. Nesse mesmo ano a exportação de carne bovina já representou 3% das exportações brasileiras e um faturamento de 6 bilhões de reais, 6% do Produto Interno Bruto (PIB) ou 30% do PIB do Agronegócio, com um movimento superior a 400 bilhões de reais, que aumentou em quase 45% nos últimos anos. Sendo considerada uma das mais produtivas no mundo e se destacando na exportação, a pecuária

brasileira se destaca também no abastecimento interno. Com o objetivo de fornecimento de carne, a criação de bovinos concentra-se na maior parte em grandes propriedades, considerando duas opções de produção, a criação extensiva e criação intensiva. Para Lopes (FGV-RJ), o que seduz o investimento em projetos agropecuários de grande porte é a terra barata, as boas condições climáticas, a infraestrutura e a existência de variedades adaptáveis de cultivo. Segundo a Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural - EMATER, o estado de Rondônia em 2016 ocupou a posição de oitavo maior produtor de carne bovina no país e o 5º maior exportador de carne do Brasil, contando com um rebanho no primeiro semestre daquele ano com mais de 13,2 milhões de cabeças de gado.

Como parte integrante deste segmento, a Atacarejo JBP configura o objeto de pesquisa deste estudo estando instalada ao Frigorífico Frigo 10 sendo o seu fornecedor de insumos. Diante desse cenário o objetivo deste estudo é investigar o processo produtivo da Atacarejo JBP, buscando identificar possíveis fragilidades no seu processo produtivo.

O presente estudo, justifica-se em virtude de escassez de estudos no setor trazendo à tona informações desconhecidas que podem colaborar para avanço e desenvolvimento do setor e não menos para a comunidade acadêmica. Ademais, pretende ainda sugerir se for preciso possíveis modificações na produção para otimização do processo produtivo.

Referencial Teórico

Legislações

Municipal

De acordo com o artigo 1 da Lei Municipal nº 1449/2001 estabelece a criação, no âmbito do Município de Porto Velho, capital do Estado de Rondônia, o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. que tem por objetivo a realização da inspeção e fiscalização prévias de todos os produtos de origem de animal, de que trata as Leis Federais nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e suas alterações, nos termos do art. 23, II e VII, da Constituição Federal. Em junho 2017, o Frigorífico Frigo10 foi outorgado com o S.I.M sendo o primeiro da região. Por meio dessa certificação conclui-se que está produzindo com qualidade

e de acordo com as normativas e diretrizes. O S.I.M. garante que o processo de abate e produção da carne está de acordo com os padrões higiênicos e sanitários da legislação brasileira, inclusive de instância municipal.

Ainda quanto a Lei Municipal nº 1449, o artigo 2 trata que a inspeção e fiscalização que abrangem os aspectos industriais e sanitários dos produtos, subprodutos, derivados e matérias prima de origem animal quando industrializados, preparados ou manipulados e destinados ao consumo local.

A Lei Municipal nº 1449, artigo 3 Os serviços de Inspeção Municipal serão executados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio - SEMAGRIC, sob a supervisão de profissional Médico Veterinário, conforme estipula o art. 5º, "f", da lei federal nº 5.517/68, e tem como objetivo a fiscalização e controle, para ser aprovado pela inspeção da SEMAGRIC o frigorífico tem que condições higiênico-sanitárias e tecnológicas de produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transportes dos produtos, qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos, condições de higiene e saúde das pessoas que trabalhem nos estabelecimentos referidos no inciso anterior, todo o material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal.

Estadual

De acordo que a lei estadual N° 4130 de 04 de setembro de 2017, o artigo 1º, determina que é obrigatório que ocorra uma inspeção antecipada e também a fiscalização dos produtos e subprodutos, em todo o estado de Rondônia que são destinados para o consumo. O Serviço de Inspeção Estadual-SIE/RO, instituiu taxas de fiscalização e inspeção dos produtos e subprodutos de origem animal industrial e agroindustriais, de acordo com os critérios do artigo 23, inciso II da Constituição Federal, juntamente com o artigo 24, incisos V, VIII e XII, e em concordância com o disposto nas leis federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991.

O parágrafo 1º o artigo primeiro, diz respeito ao SIE/RO que discorre sobre os aspectos industrial e sanitário dos produtos de origem animal, sendo eles consumíveis ou não, através da inspeção que é feita antes e depois da morte dos animais, assim como tudo o que vem depois,

como o recebimento, manipulação, fracionamento, transformação, elaboração, conservação, armazenamento entre outros, que ocorrem no Estado de Rondônia. O 2º parágrafo desse mesmo artigo, compete à Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON, que se diz respeito a normas, coordenação, execução e gestão do SIE/RO.

Artigo 3 da Lei Estadual Nº 4130:

Inspeção: ação primária, privativa dos médicos veterinários, auxiliados ou acompanhados por pessoal previamente treinado, no âmbito industrial e sanitário, composta por inspeção ante mortem, inspeção post mortem, julgamento, condenação e destinação de animais e suas partes, garantia do cumprimento do bem-estar animal, verificação dos procedimentos operacionais sanitários, verificação da ocorrência de implantação dos autocontroles das empresas, treinamento do pessoal que auxiliará na execução das atividades sanitárias, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, expedição, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana, bem como o acompanhamento das condições higiênico-sanitárias dos equipamentos e instalações;

Reinspeção: ação secundária, privativa dos médicos veterinários, auxiliados ou acompanhados por pessoal previamente treinado, no âmbito industrial e sanitário, composta por verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes, rotulagem, avaliação das características sensoriais, coleta de amostras fiscais, documentação sanitária de trânsito, condições de manutenção e higiene de veículos e equipamentos e garantia de origem de produtos e subprodutos;

Fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos Órgãos do Poder Público, efetuada por médicos veterinários do serviço oficial com poder de polícia administrativa, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica e dispositivos regulamentares, abrangendo os aspectos industriais e sanitários dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais e seus subprodutos, relacionados aos processos e sistemas de controle industriais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento,

embalagem, depósito, rotulagem e trânsito, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal;

O parágrafo 6º do artigo décimo, desta mesma lei, diz que o IDARON poderá subsidiar os custos do serviço de inspeção realizado pelas empresas credenciadas de acordo com regras a serem regulamentadas por ato normativo.

Federal

O art. 1º do decreto de lei nº 9.013/2017 fala sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que tem como objetivo disciplinar a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que foram instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

A obrigatoriedade de fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio interestadual ou internacional, são estabelecidas neste mesmo decreto no artigo 2º, que determina que é de competência do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA e do Serviço de Inspeção Federal - SIF, vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. A inspeção e fiscalização desses estabelecimento e fiscalização dos estabelecimentos que realizam comércio interestadual poderão ser feitas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que estes sejam reconhecimentos pelo serviço junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA. Os estabelecimentos de instalação industrial destinados ao abate, processamento e armazenamento de produtos de origem animal são responsáveis pela comercialização de carne bovina e seus derivados são submetidos à inspeção sanitária do Ministério da Agricultura - MAPA. Essa inspeção é necessária e muito importante para que os consumidores nacionais e internacionais, possam ter a confiança de que o produto que serão consumidos atende a todas as exigências federais sanitárias. Quando o consumidor compra um produto inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, ele deve possuir o selo da Inspeção Federal que dá a garantia que aquele produto foi inspecionado. Esse selo é o que garante o resultado da fiscalização dos fiscais federais nas instalações industriais onde

ocorreram o abate, o processamento e o armazenamento dos produtos, atestando a qualidade sanitária daquele produto.

Administração da Produção

Para Peinado e Graeml (2007), administração é a palavra de ordem no mundo das organizações, não existem empresas ou organizações boas ou más, o seu fracasso ou sucesso está diretamente ligado ao processo de administrar. Apesar de não ser a única e nem a mais importante, a administração da produção é a central em todas as organizações.

A Administração da Produção ou Administração de operações é a função administrativa responsável pelo estudo e pelo desenvolvimento de técnicas de gestão da produção de bens e serviços. Segundo Slack (1999, p.34) “a produção é a função central das organizações já que é aquela que vai se incumbir de alcançar o objetivo principal da empresa, ou seja, sua razão de existir”.

A função produção se preocupa principalmente com os seguintes assuntos:

- Estratégia de produção: as diversas formas de organizar a produção para atender a demanda e ser competitivo.
- Projeto de produtos e serviços: criação e melhora de produtos e serviços.
- Sistemas de produção: arranjo físico e fluxos produtivos.
- Arranjos produtivos: produção artesanal, produção em massa e produção enxuta.
- Ergonomia
- Estudo de tempos e movimentos
- Planejamento da produção: planejamento de capacidade, agregado, plano mestre de produção e sequenciamento.
- Planejamento e controle de projetos

No que se diz respeito a função da produção, qualquer operação que produz bens e serviços, ou um pouco dos dois, faz-se isso por um processo de transformação. O processo de transformação se refere ao uso de recursos para mudar o estado de condição de algo para

produzir outputs. Em resumo, a produção envolve um conjunto de recursos de input usado para transformar algo ou para ser transformado em outputs de bens e serviços. Slack (1999) diz que qualquer atividade de produção pode ser vista conforme o modelo de *input-transformação-output*. Sendo, os inputs descrito conforme o autor, como:

- recursos transformados - aqueles que são tratados, transformados ou convertidos de alguma forma - (materiais, informações e consumidores);
- recursos de transformação - aqueles que agem sobre recursos transformados - (instalações físicas e/ou tecnológicas e funcionários).

O processo de *transformação* está diretamente relacionado com a natureza de recursos de *input* transformados. Se diz a respeito de processamento de materiais que transforma suas propriedades físicas, localização. Esse processo de transformação também pode ocorrer com informações, segundo Slack (1999, pg. 36) as operações que processam informações podem transformar suas propriedades informativas, algumas mudam a posse da informação, estocam ou acomodam. E operações que processam consumidores podem também transformá-los de várias maneiras. Algumas delas mudam suas propriedades físicas, também podem ser estocados e acomodados; podem ocorrer também mudanças com a localização. E algumas operações de transformação de consumidores ocupam-se com a transformação do estado psicológico de seus consumidores.

O propósito do *outputs* do processo de transformação são bens, sendo eles os tangíveis e serviços como intangíveis. No que se diz respeito a tangibilidade, os bens podem ser estocados, pelo menos por algum tempo após sua produção, uma consequência da tangibilidade é a sua possibilidade de transportabilidade e estocabilidade. Quando se fala de serviço, definimos a sua intangibilidade a aquilo que não pode ser tocado. Existe também a sua simultaneidade, que é a principal distinção entre bens e serviço. Os bens são quase sempre produzidos antes do consumidor recebê-lo, e os serviços são frequentemente produzidos simultaneamente com o seu consumo.

Slack (1999, pg. 56) diz que todas as partes da empresa têm seus próprios papéis a desempenhar para se chegar ao sucesso, desde o nível mais simples, o papel de cada função está refletido no seu nome e não seria diferente com a produção, que produz os serviços e bens demandados pelos consumidores, dando a empresa a principal razão de existência.

Metodologia

O presente trabalho de pesquisa tem por objetivo o estudo do processo produtivo da Bucharia (miúdos brancos), da Atacarejo JBP, que em virtude de escassez de estudos desse setor, pode trazer à tona informações desconhecidas que podem colaborar para avanço e desenvolvimento do setor e não menos para a comunidade acadêmica. Ademais, pretende ainda sugerir se for preciso possíveis modificações na produção para otimização do processo produtivo.

O método de pesquisa é classificado como indutivo pois segundo RAMPAZZO (2005), o método indutivo se baseia na observação dos fatos para análise a fim de se conhecer as causas deste, após a análise é feito a comparação dos fatos com a finalidade de descobrir alguma relação entre os fenômenos, e por fim é feito a generalização que seria a relação encontrada entre os fatos com base na comparação de modo a afirmar que determinado fenômeno ocorre a todos os casos.

É classificada como uma pesquisa qualitativa pois é aquela em que o investigador sempre faz alegações de conhecimento com base principalmente ou em perspectivas construtivistas ou em perspectivas reivindicatórias/participativas ou em ambas. Ela também usa estratégias de investigação como narrativas, fenomenologias, etnografias, estudos baseados em teoria ou estudos de teoria embasada na realidade. O pesquisador coleta dados emergentes abertos com o objetivo principal de desenvolver temas a partir dos dados. (CRESWELL, 2007)

A empresa objeto de estudo para a pesquisa de campo e alcance do objetivo proposto trata-se do setor de bucharia de razão social J.P. Barros EIRELI e nome fantasia as

Atacarejo JBP, de um frigorífico . A empresa Atacarejo JBP em conjunto com instalações do Frigorífico denominado Frigo10, vende sua produção a partir da preparação dos subprodutos recebidos do abate, foi fundada no dia 30/08/2018, localizada na rodovia BR-364 sentido Acre/AC, Km 11, S/N, Zona Rural, Porto Velho - RO, CEP:76.808-695.

A coleta de dados foi realizada em 19 de outubro de 2018 com a visita dos pesquisadores a empresa, sendo coletadas por meio de duas técnicas: 1. Entrevista realizada por meio de roteiro semi estruturado com o proprietário da terceirizada Atacarejo JBP e a veterinária da Semagric e 2. Pesquisa observacional. As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas para as devidas análises apresentadas no capítulo a seguir por meio da técnica Análise do Discurso.

Resultados

A seguir serão apresentados os dados coletados, a partir da entrevista e pesquisa observacional, de como ocorrem os processos produtivos da área limpa e área suja dos miúdos brancos, conhecido com bucharia, da Atacarejo JBP, e algumas fragilidades que puderam ser identificadas.

A seção de bucharia é dividida em zona suja e zona limpa, onde cada zona é separada em setores distintos e distantes, ou seja, o acesso a cada uma das zonas é obrigatório ser feita em acesso externo e sem a permissão de trânsito de pessoas de outras áreas no local, para que não haja nenhum tipo de contaminação nos processos de cada setor.

A zona suja de bucharia, são recebidos os estômagos, intestinos e bexigas e, em equipamentos independentes, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem dos estômagos. Em local mais afastado se faz a separação do intestino delgado do intestino grosso, o desorelhamento e seu esvaziamento, viragem, lavagem, raspagem da mucosa, desengorduramento do intestino grosso e da bexiga e a classificação. A salga será realizada em seção à parte em um equipamento chamado tambor. Na zona limpa é feita a centrifugação para retirada da mucosa dos estômagos e seu alveamento ou branqueamento se for o caso e sua limpeza final.

Os equipamentos utilizados nos processos de bucharia devem estar em conformidade com as normas técnicas e são constituídos por calhas de aço inoxidável, mesas de aço inoxidável, chuveiros com abundância de água para carrear imediatamente o conteúdo dos

estômagos, centrífugas para remoção da mucosa dos estômagos, máquina para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de aço inoxidável, além de equipamentos para facilitar as operações da toailete

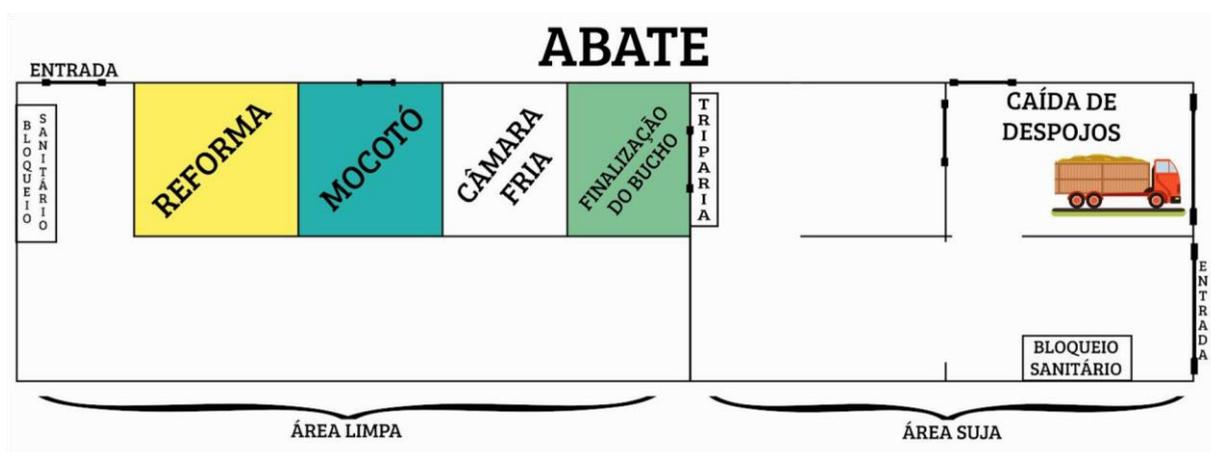
(limpeza final dos estômagos). Também inclui, lavatórios de mãos e higienizadores para instrumento de trabalho conforme as normas técnicas. É aconselhável, também, a instalação de exaustores mecânicos para eliminação de odores e de vapores que se formam com o processo de abertura e escaldagem das vísceras brancas.

O processo de produção é dividido em zona limpa e zona suja, que possuem etapas do processo de produção para cada uma das zonas. A primeira parte visitada foi a zona limpa, onde ocorre a limpeza dos mocotós, centrifugação do bucho e armazenamento dos subprodutos antes da saída dos mesmos no dia seguinte. A zona limpa é dividida da seguinte maneira: A primeira divisão do processo da zona limpa está em obra e será direcionada ao processo de estocagem das embalagens e embalagem dos subprodutos, que são empacotados contendo 4 mocotós, rúmen e tripas que fazem parte do compartimento estomacal. A segunda seção do processo é onde são recebidos os mocotós, da área de abate, por meio de um chute de aço inoxidável. Nessa seção os mocotós são colados em água fervente para em seguida ser feita a raspagem para retirada dos pelos. Essa parte do processo possui uma caixa de aço inoxidável, onde caem os mocotós que serão processados, uma segunda caixa onde são colocados os mocotós que já foram processados e estão prontos para embalagem, mesas para a raspagem dos pelos, e uma máquina de corte que retira do casquinho do mocotó, essa seção possui uma máquina chamada Tumbler que faria esse processo de raspagem do pelo, mas não é utilizada. A terceira seção é onde se encontra a câmara fria, onde são colocados os produtos embalados prontos para seu destino final, e onde o bucho é estendido e segurado por ganchos para melhor resfriamento da peça inteira. Os produtos só sairão da câmara fria no dia seguinte para a expedição se atingirem a temperatura adequada de 7°C ou menos. A quarta seção da zona limpa é destinada para o último processo de limpeza do bucho, que já passou pela primeira centrifugação na parte suja, de onde foi recebido. Nessa seção é feita uma limpeza manual e minuciosa onde são retirados fragmentos de tecido, o bucho passa pela última centrifugação para total branqueamento do produto, terminada essa etapa o produto é transferido para câmara fria.

A zona suja da bucharia é onde são recebidos e preparados os subprodutos do abate, sendo feita a divisão do que é destinado ou não para o consumo. Assim como na parte limpa, a

parte suja também é dividida por seções para cada processo da produção. A primeira seção da parte suja, é onde ocorre o recebimento dos subprodutos que não são aproveitados no processo do abate. Na primeira parte do processo da zona suja ocorre a separação dos despojos, que são as partes não consumidas, e que são jogados dentro da caçamba de um caminhão e serão destinados para uma empresa denominada graxaria, que fica responsável pelo destino desses subprodutos. Também é feita a abertura, esvaziamento e a separação do rúmen e da tripa que são destinados para o consumo. A segunda seção do processo de produção é onde ocorre a lavagem dos compartimentos estomacais, que são colocados em um chuveiro invertido que joga jatos de água com pressão para melhor e perfeita limpeza do bucho, também onde é feita a separação das tripas de forma manual. A terceira seção é a última da zona suja, é onde ocorre a primeira centrifugação que tem como objetivo o clareamento do bucho e retirada de alguns fragmentos de tecido do órgão que não são consumidos, depois desta etapa, já é possível ver a alteração da cor do produto, quando terminado esse processo de centrifugação, o bucho é destinado para a quarta seção da zona limpa onde será finalizado.

Imagem 1: Representa o processo produtivo da bucharia descrito no artigo:



Fonte: Dados de Pesquisa (2018)

Conclusão

Diante das análises, foi identificado as principais falhas que ocasionam inúmeros prejuízos. Entre eles estão: a carência de máquinas, mão de obra desqualificada e a falta de EPIs.

Atualmente a área limpa passa por uma reestruturação, porém, este serviço será de extrema importância, pois contribuirá para o avanço da produção. Neste mesmo setor, encontra-

se uma máquina chamada tumbler que encontra-se desativada por falta de mão-de-obra qualificada. Este é um sério problema, pois resulta no atraso da produção e causa um prejuízo diário, pois que poderia ser facilmente solucionado com a capacitação destes funcionários. Esta máquina (tumbler), tem a capacidade de produzir aproximadamente o dobro da produção normal, além de reduzir tempo e o custo deste processo do produtivo.

Outro fator que precisa ser mudado é a iluminação no setor da produção, pois dificulta o trabalho dos colaboradores e pode também pode ocasionar acidentes. Uma outra sugestão, seria a compra de uma calha no processo de saída dos despojos, pois este serviço é despejado para caçamba do caminhão, e demanda de muito tempo, e caso houvesse uma calha, os colaboradores exerceriam uma outra atividade.

Uma boa gestão faria toda diferença, principalmente na parte de produção. A lucratividade está concentrada neste processo, logo seus funcionários devidamente capacitados resultam em um serviço acabado e com mais qualidade. Um bom departamento de Recursos Humanos certamente teria um controle desses horários podendo bonificar seus colaboradores com folgas ou outros benefícios. A contratação de um técnico de segurança resolveria a questão de inspeção nos setores, prevenção de acidentes e ainda reduziria o número de processos trabalhistas.

Nota-se que a estrutura do frigorífico ainda precisa ser melhorada, porém ajustando os quesitos de gestão, capacitação e produção os resultados teriam uma margem de lucratividade satisfatória.

ABSTRACT: Brazil is one of the most important beef producers in the world, the result of decades of investment in technology that has raised not only productivity but also the quality of the Brazilian product. The objective of this study is to investigate the production process of Atacarjo JBP, which is installed in the annexes a fridge, denominated Frigo10, and has the primary economic activity of preparation of slaughter by-products, seeking to identify possible fragilities in its production process. The research method used was the inductive one and classified as qualitative, being performed through two techniques: an interview conducted and guided through a semistructured script with the research object owner and the SEMAGRIC veterinarian responsible for the Municipal Inspection, and the other was the observational research. The company chosen for the purpose of this study is an outsourcer, located in Frigo 10, which is responsible for the preparation of by-products of slaughter, known as Bucharia or Miúdos Brancos. The collected data were presented, how the productive processes of the cleaned area and dirty area occur, and before the analyzes, it was identified how the productive process occurs and its possible fragilities.

KEYWORDS: Production process; sloughther; Bucharia

Referências Bibliográficas

BRASIL, Decreto N° 9013, de 29 de março de 2017. Disponível em:
<<http://www.planalto.gov.br/>>

BRASIL, Lei N° 4130 de 04 de setembro de 2017. Disponível em:
<<http://www.diof.ro.gov.br/>>.

BRASIL, Prefeitura de Porto Velho. SANIDADE ALIMENTAR, Prefeito entrega certificado que garante qualidade da carne bovina, 2017. Disponível em:
<<http://www.portovelho.ro.gov.br/>> .

BRASIL, RESOLUÇÃO SAA N° 89, de 12 de jun de 1998, Programa Carne de Qualidade, Normas Técnicas Mínimas para o Funcionamento de Matadouros Frigoríficos. LEI N° 10.533, RS, pg 01-10 de 03 de agosto de 1995.

CRESWELL, J. Projeto de Pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Artmed, São Paulo, 2° edição, 2007.

EMATER- RO (Entidade Autárquica de Assistência Técnica de Extensão Rural do Estado de Rondônia). Bovinocultura de Corte,Rondônia. Disponível em:
<<http://www.emater.ro.gov.br/>>. Acesso em 02. de jul. 2018

Jornal O Estado de S. Paulo, Economia, resumida e adaptada pela Equipe BeefPoint. Veja como a região Norte se destaca na agropecuária brasileira, 2013. Disponível em: <<http://www.beefpoint.com.br/>> . Acesso em 02 de jul. 2018

PACHECO, J.et al. Guia Técnico Ambiental de Frigoríficos Industrialização de carnes (bovino e suíno) - Série p+L, 2 São Paulo, 2006.

PETNADO, J, GRAEML, A. Administração da Produção: operações industriais e de serviços. Unicenp, Curitiba, 2007.

PROCREARE, WP. Pecuária no Brasil, Minas Gerais, 2017. Disponível em:
<<http://www.procreare.com.br/>>. Acesso em 02.de Jul. 2018

RAMPAZZO, L. Metodologia Científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. Loyol, São paulo, 3° edição, Nov de 2005.

SLACK, N. Administração da Produção. Atlas, São Paulo, 1999