

## Êxito Consultoria em Alimentos

## Êxito Food Consulting

### RESUMO

A Êxito Consultoria em Alimentos é uma empresa criada para auxiliar indústrias alimentícias da região sudoeste do Paraná, principalmente as indústrias situadas na cidade de Francisco Beltrão. Ofertamos serviços de análise sensorial, gestão da qualidade e rotulagem, visando sempre atender aos objetivos dos nossos clientes e proporcionando maior reconhecimento dos seus produtos e da sua marca, por meio do aprimoramento da qualidade e da maior aceitação sensorial, obtendo ganho de mercado.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gestão da qualidade. Análise sensorial. Rotulagem.

### ABSTRACT

The Êxito Food is a company created to assist food industries in southwestern Paraná, mainly industries located in the city of Francisco Beltrão. We offer sensory analysis, quality management and labeling services, always seeking to meet our customers' goals and providing greater recognition of their products and brand through improved quality and greater sensory acceptance, gaining market gain.

**KEYWORDS:** Quality management. Sensory analysis. Label.

**Cláudia Moreira Santa Catharina**  
[claudiac@alunos.utfpr.edu.br](mailto:claudiac@alunos.utfpr.edu.br)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

**Larissa Scarabotto**  
[lary\\_scarabotto@hotmail.com](mailto:lary_scarabotto@hotmail.com)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

**Maria Laura Silva Galdino**  
[mlaurasgaldino@gmail.com](mailto:mlaurasgaldino@gmail.com)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

**Vânia Cássia da Fonseca Burgardt**  
[vaniaburgardt@gmail.com](mailto:vaniaburgardt@gmail.com)  
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, Paraná, Brasil.

**Recebido:** 19 ago. 2019.

**Aprovado:**

**Direito autoral:** Este trabalho está licenciado sob os termos da Licença Creative Commons-Atribuição 4.0 Internacional.



Insira aqui o selo referente ao Objetivo do Desenvolvimento Sustentável que o trabalho atende diretamente (Obrigatório).

Insira aqui o selo referente ao Objetivo do Desenvolvimento Sustentável que o trabalho atende direta ou indiretamente.

Insira aqui o selo referente ao Objetivo do Desenvolvimento Sustentável que o trabalho atende direta ou indiretamente.

## INTRODUÇÃO Página | 2

A Gestão de Qualidade tem o propósito de garantir a segurança e a qualidade dos alimentos desde sua fabricação até a distribuição do mesmo, viabilizando melhorias com o intuito de satisfazer as necessidades do consumidor final. Para isso, faz o uso de serviços como o sistema de APPCC e também programas preventivos como as BPF (CAPIOTTO; LOURENZANI, 2010).

A análise sensorial faz o uso dos sentidos humanos como visão, olfato, gosto, tato e audição para analisar a cor, sabor, aroma, aparência e textura dos alimentos. Assim detecta presentes erros, avaliando a qualidade e a aceitação no mercado para que o produto seja alterado antes mesmo de chegar ao consumidor (DIAS; FORTES, 2019).

Os serviços de rotulagem gerenciam os dados e informações que devem estar contidos em rótulos de alimentos de maneira clara e precisa, seguindo padrões estabelecidos pela legislação brasileira como o Ministério da saúde e a ANVISA. Os rótulos contêm prazos de validade, quantidade e a composição do produto, bem como, seguem regras que visam à saúde e segurança do consumidor (MACHADO, 2015).

O consumidor irá dispor de novos valores em função das ferramentas da qualidade que utilizaremos, bem como as técnicas de análise sensorial, legislação e rotulagem. Logo, os clientes da Êxito Consultoria em Alimentos comercializaram produtos com maior valor agregado.

## MATERIAIS E MÉTODOS

A Êxito Consultoria em Alimentos tem como segmento de mercado a prestação de serviços de consultoria para indústrias e empresas que processam alimentos focada em um tripé: gestão da qualidade, análise sensorial e rotulagem.

A empresa não está, ainda, consolidada no mercado de trabalho pois apresenta a condição de empresa incubada na estrutura do Hotel Tecnológico, PROEM – Programa de Empreendedorismo da UTFPR campus de Francisco Beltrão.

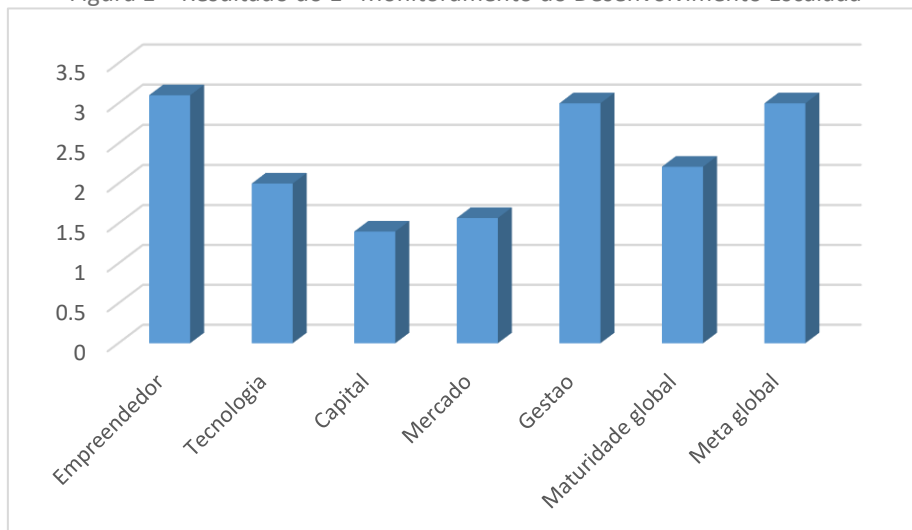
Através do método intitulado “Programa Desenvolvimento Escalada” é avaliado o grau de maturidade da empresa e é feito o acompanhamento dessa evolução. Espera-se um crescimento de maturidade de forma gradativa e sequencial.

Esse crescimento é promovido por meio do estudo e treinamento, em módulos, que abrangem conhecimentos de gestão e de mercado, contextualizado e apresentando a dinâmica de negócio.

Os módulos e a avaliação via monitoramento são dados divididos em cinco temas centrais: empreendedor, tecnologia, capital, mercado e gestão. A Êxito está incubada desde abril de 2019. Até o momento já participou de dois monitoramentos, um em maio e outro em agosto. O resultado do desempenho

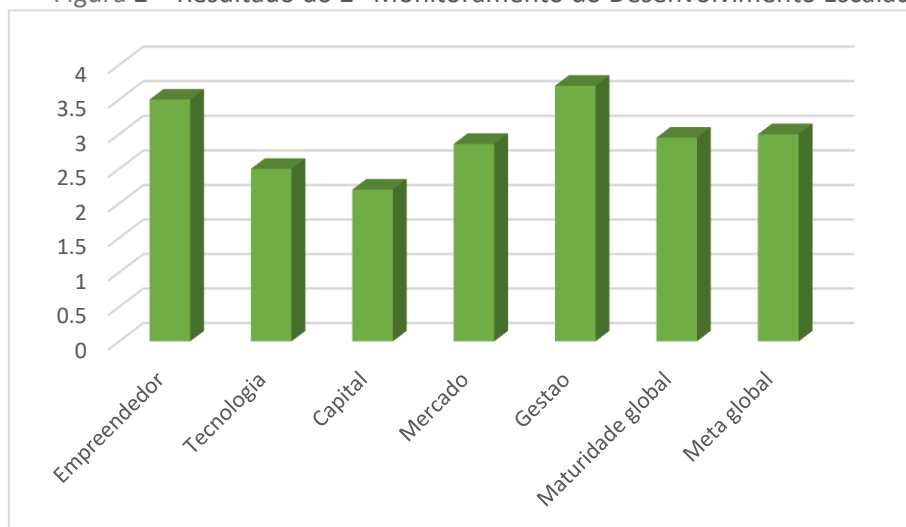
do primeiro monitoramento é apresentado na Figura 1 e o do segundo monitoramento é apresentado na Figura 2.

Figura 1 – Resultado do 1º Monitoramento do Desenvolvimento Escalada



Fonte: Autoria própria, 2019.

Figura 2 – Resultado do 2º Monitoramento do Desenvolvimento Escalada



Fonte: Autoria própria, 2019.

A pontuação varia de 0 a 5 pontos, sendo a meta pré-estabelecida como ideal 3 pontos. É possível observar que a empresa mesmo na etapa inicial (2,4 pontos), onde predominava apenas uma ideia de negócio, já estava com um nível de maturidade considerável. E, de forma positiva e a indicar progresso (2,7 pontos) e futuro promissor.

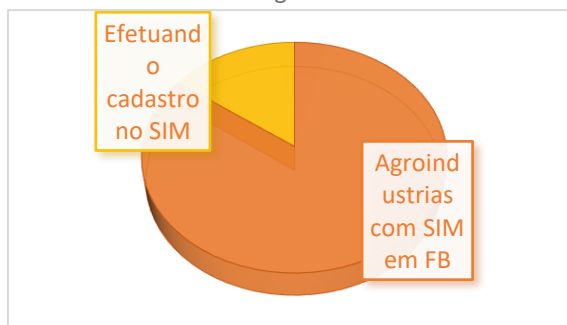
## RESULTADOS E DISCUSSÕES

Através dos conhecimentos obtidos nos treinamentos oferecidos pelo PROEM e com a aprendizagem da utilização de ferramentas de gestão, a Êxito tem seu plano de ação determinado.

Uma das primeiras ações, trazidas como resultados, é o levantamento de potenciais clientes. Ou seja, micro e pequenas indústrias, indústrias e empresas que processam alimentos em Francisco Beltrão – Paraná e região.

Iniciou-se com um levantamento de dados no SIM – Serviço de Inspeção Municipal na Prefeitura de Francisco Beltrão. Os dados obtidos estão apresentados na forma de gráficos na Figura 3 e na Figura 4.

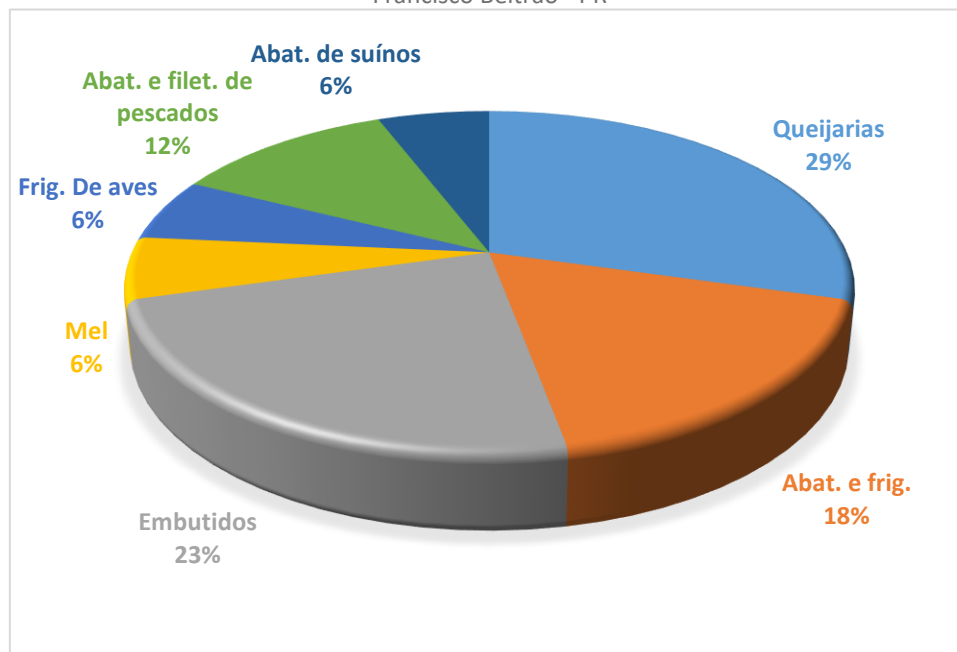
Figura 3 – Levantamento de agroindústrias cadastradas no SIM



Fonte: Autoria própria, 2019.

Na Figura 3 temos um gráfico pizza indicando que 15% das empresas estão em processo de cadastramento no SIM e 85% já possuem cadastro no SIM. O que chama a atenção é o número relativamente baixo de indústrias (20 empresas, sendo 17 com SIM e 3 em processo de cadastramento), em relação ao número de habitantes do município.

Figura 4 – Segmentação em áreas de atuação das indústrias de alimentos com SIM em Francisco Beltrão - PR



Fonte: Autoria própria, 2019.

A Figura 4 apresenta estratificado por área de atuação das empresas com SIM e a porcentagem que representa cada área entre as empresas cadastradas.

## CONCLUSÃO

Página | 5

A Êxito Consultoria em Alimentos tem como missão criar valor para os produtos já comercializados por seus clientes. O consumidor final irá dispor de produtos com maior valor sensorial, maior segurança e qualidade pois, através da consultoria prestada objetivamos um melhoramento de produto e de processo.

Através da incubação no Hotel Tecnológico está sendo possível viabilizar a ideia de empreender na área de consultoria em alimentos e de estabelecer uma empresa competitiva no mercado.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos a estrutura disponibilizada pelo PROEM à exemplo a sala do coworking e à COEXP, pelo laboratório de análise sensorial. De maneira geral, agradecemos à UTFPR campus de Francisco Beltrão.

## REFERÊNCIAS

SIM/ POA – Secretaria da Agricultura, Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão. Disponível em: <  
<http://www.franciscobeltrao.pr.gov.br/secretarias/agricultura/>>. Acesso em: 16 ago. 2019.

DIAS, Mateus Camara; FORTES, Renata Costa. **Análise sensorial de suplementos nutricionais artesanais utilizados como alternativa terapêutica para idosos desnutridos**. Nutrição Brasil, 2019.

CAPIOTTO, Gisele Mutti; LOURENZANI, Wagner Luiz. **SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS: CARACTERIZAÇÃO DA NORMA ABNT NBR ISO 22.000:2006**. UNESP, TUPÃ - SP – BRASIL, 2010.

MACHADO, Roberto Luiz Pires. **Manual de Rotulagem de Alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015.