

O Navio-Escola Brasil chegará ao Porto de Santos hoje. Ele poderá ser visitado no próximo domingo, no cais da Capitania dos Portos de São Paulo (CPSP), entre os armazéns 27 e 29. Mais informações na coluna Mercado Regional, na página c-5

portomar@atribuna.com.br

Porto & Mar



CARLOS MOGUEIRA

Segundo os estudantes, com melhorias nos procedimentos internos e com adaptações no maquinário já existente, é possível aumentar a produtividade da empresa e a qualidade do café exportado

Pesquisa analisa logística de empresa exportadora de café

Estudantes do Unimonte propõem melhorias nas operações, com aumento de qualidade e redução de custos

FERNANDA BALBINO
DA REDAÇÃO

Agilizar operações, com aumento de qualidade e ainda garantir redução nos custos são o objetivo de

um projeto de pesquisa de alunos do Centro Universitário Monte Serrat (Unimonte), que fica na Vila Mathias, em Santos. Para isso, os estudantes apostam em melhorias na logística e adaptações em equipamentos que já fazem parte da empresa exportadora de café Comexim, que atua há mais 50 anos na cidade.

O grupo é composto por Aguinaldo Lopes da Silva, Carlos Eduardo de Paula Santos, Jady Almeida de Andrade, Juliana Santos da Silva, Luana dos Santos Silva, Maria Estela de Lima Emenegildo, Matheus Aguiar Leandro Vazquez e Wesley Faria de Oliveira. Eles são alunos dos cursos de Comércio Exterior e Logística do Unimonte. Todos são orientados pelo

professor Fábio Pestana.

“Nosso objetivo é identificar oportunidades de melhorias nos procedimentos da empresa. Tivemos grande apoio da empresa, até porque temos, no grupo, um integrante que atua há muito tempo lá”, explicou Aguinaldo.

A Comexim processa e exporta café em grãos. Para atender todas as exigências dos altos padrões de qualidade, a empresa fez um alto investimento em maquinário, mas o custo de produção ficou maior do que o esperado. Este, portanto, foi o primeiro problema encontra-



BRANDY RIBAS

Alunos construíram o protótipo de um equipamento que poderá ser utilizado para a classificação do café. A proposta foi criada a partir de um maquinário já utilizado na empresa

do pelos estudantes.

Em visitas à empresa, o grupo identificou oportunidades de melhorias em procedimentos operacionais. A principal delas é a redução de retrabalho realizado durante a produção. “Isso gera, cada vez mais, custos elevados e a empresa pode perder competitividade com seus concorrentes”, explicou Luana. A saída encontrada pelos alu-

nos foi a construção de um protótipo. A intenção era esclarecer os erros operacionais que causam o aumento do tempo de produção, que impacta no cumprimento dos serviços. Além disso, os estudantes visavam a redução de custos e melhorias na linha de produção.

“Com o protótipo poderemos, visualizar todo o fluxo logístico da empresa para que

possamos fazer as mudanças necessárias, abrindo, assim, um leque de caminhos a serem seguidos. Essa vivência, levaremos para vida profissional e usaremos como base para projetos futuros”, explicou o grupo em seu projeto.

Os estudantes estimam que, para a implantação do projeto, seria necessário um investimento de R\$ 152,1 mil. Com

este valor, o plano é adquirir uma empilhadeira, que custa R\$ 125 mil, e dois elevadores de grãos industriais. Cada um sai por R\$ 13.588,00.

“Este valor será convertido em lucro para empresa em um curto espaço de tempo, pois a empilhadeira poderá ser usada em outro setor e os elevadores tornarão a linha de produção mais eficiente, portando produzindo mais e vendendo mais”.

PRODUÇÃO

Os alunos do Unimonte constataram que, na linha de produção da empresa analisada, o café sai direto das sacas para os maquinários, sem nenhuma preparação ou mistura, entrando em camadas. A proposta é fazer uma pré-homogeneização dos grãos antes do processo de beneficiamento do café, igualando os lotes.

Isto porque cada vez que acontece essa repetição, há perda de café, já que, pelo maquinário passam 300 sacas de 60 quilos por hora.

“Cada cliente tem uma exigência para adquirir o seu produto e cada grão corresponde a um tipo de café, que é representado pelas tabelas da COB (Classificação Oficial Brasileira). Dependendo do lote colocado na linha de produção, o processo tem que ser refeito para ficar da forma desejada, contudo isso aumenta os custos e atrasa as demais tarefas da empresa”, explicou o grupo em seu projeto.

Produto tem papel estratégico na economia

Na escolha do tema, o grupo de alunos do Centro Universitário Monte Serrat (Unimonte) levou em conta a importância do café para a região e ainda a viabilidade de comercialização do produto, no futuro. A próxima etapa da pesquisa é analisar a viabilidade econômica da proposta.

Apenas no primeiro trimestre deste ano, os embarques de café pelo Porto de Santos soma-

ram 7,39 milhões de sacas de 60 quilos. No período, o cais santista foi o responsável pelo embarque de 84,5% da commodity produzida no País.

“A importância do café na economia mundial é indiscutível. Ele é um dos mais valiosos produtos primários comercializados no mundo isso faz com que nosso produto, se realizado com excelência, seja cotado

Inovação

“É bom lembrar que eles não são alunos de arquitetura ou engenharia. E aí está a grande sacada do projeto: a inovação. É importante aprender a pensar desta maneira”

Rodrigo Silva, coordenador

por diversas empresas”, destacou o grupo em seu projeto.

Para o coordenador dos cursos de Gestão Portuária, Comércio Exterior e Logística, Rodrigo Silva, é importante também pensar na patente do protótipo que foi desenvolvido. “É bom lembrar que eles não são alunos de arquitetura ou engenharia. E aí está a grande sacada do projeto: a inovação. É importante apren-

der a pensar desta maneira”.

No Unimonte, o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) começa a ser elaborado logo no primeiro ano. Por isso, os alunos de Logística e Comércio Exterior devem concluir a pesquisa apenas no ano que vem.

O próximo passo dos estudantes é provar a viabilidade financeira do projeto. Em seguida, pretendem apresentá-

lo à exportadora de café Comexim, que foi o cenário utilizado para os trabalhos.

Além das visitas técnicas nas instalações da empresa em Santos, o grupo ainda visitou a matriz, que fica em Ouro Fino (MG). Lá, a estrutura é montada para realizar a compra do café diretamente dos produtores e a separação por qualidade dos grãos.