



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
CAMPUS CAMPOS BELOS
BACHARELADO EM ZOOTECNIA**

LAIRA BEATRIZ SILVA FERNANDES

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: CEREALISTA SOGRÃOS
CAMPOS BELOS - GO**

CAMPOS BELOS / GO

2024

LAIRA BEATRIZ SILVA FERNANDES

**RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: CEREALISTA
SOGRÃOS CAMPOS BELOS - GO**

Trabalho de conclusão de curso apresentado aos membros avaliadores do curso de Bacharelado em Zootecnia do Instituto Federal Goiano – Campus Campos Belos, como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Zootecnia.

Orientador(a): Dra. Tainara Tâmara Santiago Silva

CAMPOS BELOS/GO

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas (SIBI) – Instituto Federal Goiano

F363r

Fernandes, Laira Beatriz Silva.

Relato de experiência de Estágio Obrigatório: Cerealista Só Grãos, Campos Belos, GO [manuscrito] / Laira Beatriz Silva Fernandes. –Campos Belos, GO: IF Goiano, 2024.
20 fls.

Orientador: Profª. Dra. Tainara Tamara Santiago Silva.

Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Zootecnia) – Instituto Federal Goiano, Campus Campos Belos, 2024.

1. Ciências Agrárias - Zootecnia. 2. Estágio. 3. Fábrica de ração. 4. Leis. 5. Prática. I. Silva, Tainara Tamara Santiago Silva. I. Título.

CDD 658.31244

Ficha elaborada por Michelle Souza do Carmo – Bibliotecária/CRB 1 nº 3359



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO

Ata nº 7/2024 - CCBZ-CBE/GE-CB/CMPCBE/IFGOIANO

ANEXO V

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO BACHARELADO EM ZOOTECNIA

Em vinte e um de Outubro de 2024, às quatorze horas, reuniu-se os componentes da Banca Examinadora, Dra. Tainara Tâmara Santiago Silva, Me. Daianne Carneiro de Oliveira Santos e Dr. Atila Reis da Silva, sob presidência do primeiro, nas dependências do Instituto Federal Goiano - Campus Campos Belos, em sessão pública, para defesa do trabalho de conclusão de curso (TCC) de Laira Beatriz Silva Fernandes intitulado: **RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: CEREALISTA SOGRÃOS CAMPOS BELOS - GO** sob a orientação da professora Dra. Tainara Tâmara Santiago Silva do Curso Bacharelado em Zootecnia. Tendo em vista as normas que regulamentam o Trabalho de Curso e procedidas as recomendações, o estudante foi considerado aprovado com ressalvas, considerando-se integralmente cumprido este requisito quando o discente entregar a versão final corrigida, para fins de obtenção do título de Bacharel em Zootecnia. Nada mais havendo a tratar, eu, Tainara Tâmara Santiago Silva, lavrei a presente ata que, após lida e aprovada, segue assinada por seus integrantes.

Campos Belos, 21 de Outubro de 2024.

Assinado eletronicamente via SUAP

Tainara Tâmara Santiago Silva

Orientadora

Assinado eletronicamente via SUAP

Daianne Carneiro de Oliveira Santos

Membro da banca

Assinado eletronicamente via SUAP

Atila Reis da Silva

Membro da banca

Documento assinado eletronicamente por:

- Tainara Tamara Santiago Silva, COORDENADOR(A) DE CURSOS - FUC1 - CCBZ-CBE, em 24/10/2024 16:13:52.
- Atila Reis da Silva, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO, em 24/10/2024 16:21:27.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/10/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifgoiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 644854
Código de Autenticação: 94f7569462



INSTITUTO FEDERAL GOIANO

Campus Campos Belos

Rodovia GO-118 Qd. 1-A Lt. 1 Caixa Postal, 1, Setor Novo Horizonte, CAMPOS BELOS / GO, CEP 73.840-000

(62) 3451-3386

TERMO DE CIÊNCIA E DE AUTORIZAÇÃO PARA DISPONIBILIZAR PRODUÇÕES TÉCNICO-CIENTÍFICAS NO REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL DO IF GOIANO

Com base no disposto na Lei Federal nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, AUTORIZO o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano a disponibilizar gratuitamente o documento em formato digital no Repositório Institucional do IF Goiano (RIIF Goiano), sem ressarcimento de direitos autorais, conforme permissão assinada abaixo, para fins de leitura, download e impressão, a título de divulgação da produção técnico-científica no IF Goiano.

IDENTIFICAÇÃO DA PRODUÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Tese (doutorado) | <input type="checkbox"/> Artigo científico |
| <input type="checkbox"/> Dissertação (mestrado) | <input type="checkbox"/> Capítulo de livro |
| <input type="checkbox"/> Monografia (especialização) | <input type="checkbox"/> Livro |
| <input checked="" type="checkbox"/> TCC (graduação) | <input type="checkbox"/> Trabalho apresentado em evento |

Produto técnico e educacional - Tipo:

Nome completo do autor:

LAIRA BEATRIZ SILVA FERNANDES

Matrícula:

2019206201840260

Título do trabalho:

RELATO DE EXPERIÊNCIA DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO: CEREALISTA SOGRÃOS CAMPOS BELOS - GO

RESTRIÇÕES DE ACESSO AO DOCUMENTO

Documento confidencial: Não Sim, justifique:

Informe a data que poderá ser disponibilizado no RIIF Goiano: 08 /11 /2024

O documento está sujeito a registro de patente? Sim Não

O documento pode vir a ser publicado como livro? Sim Não

DECLARAÇÃO DE DISTRIBUIÇÃO NÃO-EXCLUSIVA

O(a) referido(a) autor(a) declara:

- Que o documento é seu trabalho original, detém os direitos autorais da produção técnico-científica e não infringe os direitos de qualquer outra pessoa ou entidade;
- Que obteve autorização de quaisquer materiais incluídos no documento do qual não detém os direitos de autoria, para conceder ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano os direitos requeridos e que este material cujos direitos autorais são de terceiros, estão claramente identificados e reconhecidos no texto ou conteúdo do documento entregue;
- Que cumpriu quaisquer obrigações exigidas por contrato ou acordo, caso o documento entregue seja baseado em trabalho financiado ou apoiado por outra instituição que não o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Goiano.

CAMPOS BELOS

05 /11 /2024

Documento assinado digitalmente

Local

Data



LAIRA BEATRIZ SILVA FERNANDES

Data: 07/11/2024 11:00:46-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Assinatura do autor e/ou detentor dos direitos autorais

Ciente e de acordo:

Tainara T. S. Silva

Assinatura do(a) orientador(a)

Eu dedico este trabalho para aqueles que são essenciais na minha vida, meus pais que são tudo pra mim e para meus amigos que me fizeram feliz e me apoiaram em todos os meus sonhos.

AGRADECIMENTOS

Eu agradeço primeiramente a Deus por todas as coisas boas e proteção durante essa jornada.

Agradeço a toda minha família por me apoiar e segurar minhas mãos nos momentos difíceis.

Agradeço minha orientadora por estar me dando suporte e correções e concluir este trabalho.

Agradeço também aos que com momentos pequenos me fizeram acreditar no meu sonho e não desistir, não foi uma jornada fácil, mas com vocês ao meu lado valeu cada segundo.

LISTAS DE FIGURAS E TABELAS

| | |
|--|----|
| Figura 1: Planta da fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos. | 13 |
| Figura 2 Pátio da fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos | 15 |
| Figura 3:Descarte fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos. | 16 |
| Figura 4 Fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos. | 17 |
| Figura 5 Máquina de produção de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos. | 18 |
| Figura 6 Estocagem de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos (Sala 1) | 19 |
| Figura 7 Estocagem de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos (Sala 2) | 20 |
| Figura 8 Vestiário para trocar uniformes e higienização..... | 21 |
| Figura 9 - Moega..... | 22 |
| Figura 10 Entrada para veiculos de grande carga | 23 |
| Figura 11 - Entrada de veiculos de grande carga. | 24 |

RESUMO: Esse Trabalho de Conclusão de Curso tem como objetivo apresentar a temática do Relato De Experiência De Estágio Obrigatório: Cerealista Sogrãos Campos Belos - Go, demonstrando como a atuação nesse momento tão importante do curso muda totalmente a perspectiva do que se é imaginado na rotina da sala de aula. Neste trabalho fiz uma perspectiva prática e com imagens da empresa tiradas para o campo de estágio, no momento da prática o embasamento da rotina segue as devidas regras e leis que a empresa também está aderindo, para isso uma explicação prática durante o estágio aconteceu e mostrou comprometimento em todo o trabalho. Acrescentei as referências citadas são de pilares legais e autores que fizeram estudos sobre a temática. O presente trabalho está dividido em tópicos, o primeiro tópico apresenta a identificação da estagiária e do local escolhido, os segundo já demonstra como o local escolhido está construído e dividido em sua sala e espaços, o terceiro tópico apresenta as atividades desenvolvidas durante o estágio, o quarto tópico especifica situações importantes que foram argumentadas durante o estágio. Nas considerações finais há uma breve observação de como o estágio acrescenta para com o curso, cada tópico com as descrições necessárias para uma boa compreensão e a importância de cada fase do estágio. Com as imagens de autorias próprias e corretamente referenciadas, este trabalho permite uma melhor visualização do trabalho desenvolvido durante o estágio. Ressaltando que este é formalizado pela Lei nº11.788/2008, que regulamenta as atividades de Estágio no Brasil, e essa prática traz um conhecimento único para toda a fase de aprendizado, permitindo uma conexão entre teoria e prática.

Palavras-chave: Estágio. Fábrica de Ração. Leis. Prática.

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1 IDENTIFICAÇÃO..... | 12 |
| 2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO..... | 12 |
| 3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO..... | 13 |
| 3.1 PÁTIO..... | 14 |
| 3.2 DESCARTE..... | 15 |
| 3.3 FÁBRICA..... | 17 |
| 3.4 ESTOCAGEM – SALA 1..... | 19 |
| 3.4.1 ESTOCAGEM – SALA 2..... | 19 |
| 3.5 VESTIÁRIO..... | 20 |
| 3.6 MOEGA..... | 21 |
| 3.7 ENTRADA DE CAMINHÃO..... | 22 |
| 3.8 EXPEDIÇÃO..... | 23 |
| 3.9 ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS..... | 24 |
| 3.9.1 LEGISLAÇÃO E BPF..... | 24 |
| 4 DESCRIÇÃO DE CASO(S) E DISCUSSÃO..... | 25 |
| 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 27 |
| 6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 28 |

1 IDENTIFICAÇÃO

Laira Beatriz Silva Fernandes, natural de Campos Belos Goiás, nascida em 13 de julho de 1999. Discente do curso bacharelado em Zootecnia pelo IF Goiano Campus Campos Belos desde 2019/2. O relatório de estágio abordará o acompanhamento da construção da fábrica de ração da Só grãos, vendas e produção de rações.

O estágio supervisionado para o bacharelado em Zootecnia teve início no dia 11 de Março e finalizado no dia 01 de Maio, totalizando 304 horas, sob supervisão de Pedagogo Thiago Brunelly da Silva, e orientação da professora Tainara Tâmara Santiago Silva, na Cerealista e Industria Só Grãos, localizada na Avenida Joedir Assunção Costa, QD. 32, LT.6-A, Número 65, Setor Industrial. Campos Belos – Goiás.

A empresa realiza Vendas de ração, proteinados, farelados, parte de nutrição completa. Onde eles são fabricados pela Sógrãos e outras empresas. Também é feito vendas de madeiras e arames e de codornas e pintinhos. Vende-se também alguns produtos de terceiros, como núcleo, rações de equino, peixes e animais pet, como cachorro e gato.

O quadro de funcionários da empresa consiste em: 1 gerente geral, 6 funcionárias administrativas, e 40 funcionários gerais atualmente. Quando a fábrica começar a funcionar, será incluso mais 7 funcionários para trabalhar no local.

2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

Devido à grande demanda em vendas de grãos e rações, a fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos decidiu fazer oficialmente a fábrica de ração deles, onde eles tiveram que seguir legislações e processos para avaliação do estabelecimento e enviar documentos e requerimento ao órgão fiscalizador competente, para registrar a fábrica da só grãos junto ao MAPA.

A fábrica apresentou o início da construção no mês de Janeiro, sendo

composta por 8 salas, sendo eles o pátio, galpão de armazenamento da matéria prima, parte industrial, duas salas de estocagem, vestiário, entrada de caminhão e expedição, como mostra a figura 1. A mesma ainda está em reforma e seguindo os padrões relacionados ao tempo, materiais associados ao processo de alterações da construção.

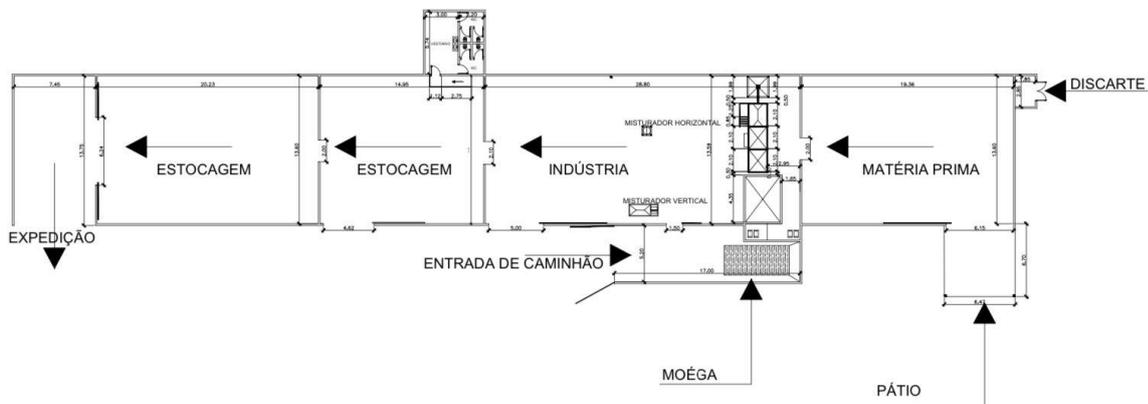


Figura 1: Planta da fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos.

3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS DURANTE O ESTÁGIO

Durante o estágio, as principais responsabilidades incluíram a supervisão das atividades, conferência de produtos e controle de estoque, além de vendas e esclarecimento de dúvidas dos clientes. Com o suporte da equipe, pude perceber como a colaboração mútua nesse ambiente dinâmico contribui para que a empresa se destaque positivamente no setor.

Quando clientes chegavam com perguntas, incluindo aquelas sobre reformas e mudanças, a equipe se mostrava sempre educada e disposta a explicar, de forma clara, que as transformações não comprometem a qualidade dos produtos. Isso proporcionava segurança aos clientes, que se sentiam confiantes em continuar suas compras.

Na rotina de vendas, a interação com o cliente é fundamental. Desde um simples "boa tarde" ou "bom dia" até o momento de organizar pagamentos e entregas,

cada interação é conduzida com bom humor e a atenção necessária, garantindo que o cliente se sinta valorizado.

A compreensão da organização do estoque também foi uma parte importante do aprendizado. O manejo dos produtos é feito com cuidado e com os equipamentos adequados, e a equipe sempre se mostrou disponível para explicar cada função, permitindo que eu registrasse tudo com fotos e aprendesse na prática.

A rotina seguiu normalmente, envolvendo vendas, conferências e interações com os clientes, além da verificação de entregas e pedidos. Por se tratar de uma fábrica de ração, é essencial ter um conhecimento prévio sobre as necessidades de cada cliente, especialmente aqueles já conhecidos, e entender quais tipos de ração costumam adquirir.

Para compreender a importância e os cuidados que estavam sendo tomados, houve uma conversa sobre como a alimentação correta e saudável dos animais é um benefício que todos acessam, reforçando como entender a proporcional nutricional e cuidados podem ser trabalhados de maneira positiva nas rações produzidas.

Desta forma, torna-se de grande importância avaliar a proporção nutricional, entre ração e resíduo, da alimentação de bovinos, ovinos, suínos e aves, para potencializar a sustentabilidade ambiental da carne sem comprometer os atributos de qualidade (Nora, 220, 2021)

Todo esse processo foi orientado com paciência. Durante as interações com os clientes, mantive um bom atendimento e recebi orientações em momentos de dúvidas. As experiências vividas durante o estágio foram valiosas, pois permitiram aplicar na prática o que foi estudado teoricamente. Desde a apresentação da empresa até a descrição da rotina, ter uma ideia prévia foi essencial para me adaptar rapidamente, organizar os horários de trabalho e participar ativamente do estágio, evitando distrações causadas por imprevistos externos.

3.1 PÁTIO

As primeiras atividades desenvolvidas foram na área do pátio que é a parte inicial da fábrica, encontramos a área destinada à descarga e estocagem das matérias-primas. Durante as atividades neste espaço foi explicado que é crucial para garantir que os insumos cheguem de maneira segura e eficiente.

Com a atividade conferência da entrada, percebe que destaca-se uma

robusta porta de metal, projetada não apenas para regular o fluxo de materiais, mas também para atuar como uma barreira contra a entrada indesejada de pragas e contaminantes. A atividade desenvolvida no pátio foi a supervisão e anotação das características que ocorreram durante o estágio.

Essa porta é equipada com um sistema de vedação eficaz que minimiza a possibilidade de infiltração de agentes externos. Além disso, ela é frequentemente monitorada, com procedimentos rigorosos que garantem que a abertura e o fechamento ocorram de forma controlada. Os funcionários são instruídos a seguir protocolos específicos ao utilizar essa entrada, visando reduzir riscos e assegurar a qualidade das matérias-primas.

No interior da área de estocagem, as matérias-primas são organizadas de maneira sistemática, permitindo fácil acesso e controle de inventário. Os produtos são armazenados em prateleiras adequadas, longe do chão e em locais estratégicos que favorecem a ventilação. Esta organização não só facilita a logística de reposição, mas também contribui para a manutenção da integridade dos insumos, prevenindo contaminações e deteriorações.



Figura 2 Pátio da fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos .

Fonte : arquivo pessoal

3.2 DESCARTE

O espaço designado para o descarte de ferramentas e sacarias não mais utilizadas na fábrica está estrategicamente situado ao lado do pátio. Essa localização facilita o acesso tanto para os colaboradores que realizam a manutenção e a limpeza, quanto para a logística de descarte. Nesse ambiente o trabalho desenvolvido foi para compreender como a limpeza e manutenção ocorreram, participando do que é seguro sem utilizar produtos fora do cotidiano.

O ambiente é amplo, permitindo que as ferramentas e sacarias sejam descartadas de forma organizada, evitando a acumulação desnecessária de resíduos. No local, duas portas equipadas com telas finas desempenham um papel fundamental, atuando como barreiras físicas que impedem a entrada de pragas, como insetos e roedores. Essas telas garantem a ventilação do espaço, ao mesmo tempo em que mantêm a integridade do ambiente, prevenindo contaminações que poderiam afetar outras áreas da fábrica.

Os procedimentos para descarte são bem definidos, com instruções claras para os colaboradores sobre como manusear e descartar os itens de forma segura e eficiente. O espaço é frequentemente inspecionado, assegurando que o descarte esteja em conformidade com as normas de segurança e sustentabilidade da empresa. Dessa forma, a área não apenas cumpre sua função prática, mas também contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado.



Figura 3: Descarte fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos.

Fonte : arquivo pessoal

3.3 FÁBRICA

A área de produção das rações é um espaço dinâmico e bem estruturado, onde o maquinário especializado opera para transformar matérias-primas em produtos finais. Nesta seção da fábrica, diferentes equipamentos são utilizados, como misturadores, moedores e extrusoras, cada um projetado para atender às especificidades de cada tipo de ração.

As matérias-primas, que incluem ingredientes essenciais como núcleos vitamínicos, farelos, milho e sorgo, são armazenadas em silos e recipientes adequados, organizados de forma a facilitar o acesso e o controle. Cada tipo de ração tem sua própria formulação, e as matérias-primas são cuidadosamente pesadas e preparadas antes de serem processadas.

O espaço é otimizado para o fluxo de produção, com áreas distintas para a recepção, processamento e embalagem das rações. Isso garante uma operação eficiente e minimiza o risco de contaminação cruzada entre diferentes ingredientes. Além disso, a área é equipada com sistemas de ventilação e controle de temperatura, que ajudam a manter a qualidade dos insumos e a eficiência dos processos.

Procedimentos rigorosos de higiene e segurança são implementados, assegurando que todas as etapas da produção sejam realizadas dentro dos padrões exigidos, resultando em rações de alta qualidade para os animais.



Figura 4 Fábrica de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos.

Fonte: arquivo pessoal

Na área de produção das rações, o maquinário desempenha um papel

fundamental em diversas etapas do processo. Ele é responsável pela mistura dos grãos, pela formulação precisa das receitas, pela moagem dos ingredientes e pela limpeza dos grãos, garantindo que apenas os insumos de alta qualidade sejam utilizados.

Este sistema automatizado é altamente eficiente, permitindo a produção de aproximadamente 2 a 3 mil toneladas de ração por hora. A mistura dos grãos é feita em grandes misturadores, que garantem a homogeneidade da fórmula, enquanto os moedores reduzem os ingredientes ao tamanho ideal para maximizar a digestibilidade pelos animais.

As rações fabricadas são para aves, suínos, bovinos e equinos além de proteinados e sais minerais, não houve disposição da formulação para acesso, mas tudo foi explicado de maneira prática ao mostrar o ambiente.

A limpeza dos grãos é um processo crucial que remove impurezas e resíduos, assegurando que os ingredientes estejam em conformidade com os padrões de qualidade. Essa eficiência não só aumenta a produtividade, mas também contribui para a consistência e segurança das rações produzidas, refletindo o compromisso da fábrica com a excelência.

Assim, o maquinário é uma parte essencial do fluxo de trabalho, otimizando cada etapa para entregar um produto final de alta qualidade em grande escala.



Figura 5 Máquina de produção de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos.

Fonte: arquivo pessoal

3.4 ESTOCAGEM – SALA 1

O local de armazenamento das rações e produtos finalizados pela empresa está situado em uma sala adjacente à fábrica, projetada especificamente para facilitar a transferência eficiente dos produtos para o galpão de distribuição. Essa proximidade estratégica permite um fluxo contínuo e rápido, reduzindo o tempo entre a produção e o armazenamento.

A sala de armazenamento é amplamente dimensionada, com prateleiras e estruturas adequadas que garantem a organização e a fácil acessibilidade dos produtos. As rações são mantidas em condições ideais, protegidas de umidade e contaminações, com sistemas de ventilação que ajudam a preservar sua qualidade.

Além disso, o espaço é monitorado regularmente para garantir que todos os padrões de segurança e higiene sejam cumpridos. A logística de movimentação é otimizada, permitindo que os colaboradores realizem as transferências de forma prática e eficiente. Assim, essa área não apenas serve como um ponto de armazenamento, mas também contribui para a eficiência operacional da empresa, assegurando que os produtos estejam sempre prontos para distribuição.



Figura 6 Estocagem de ração da empresa Cerealista e Indústria Só Grãos (Sala 1)

Fonte: arquivo pessoal

3.4.1 ESTOCAGEM – SALA 2

O local de armazenamento de rações e produtos de terceiros da SÓGRÃOS é

estrategicamente situado próximo à área de expedição, facilitando a logística de recebimento e distribuição. Este espaço é essencial para armazenar rações que a fábrica não produz, como aquelas destinadas a peixes e animais de estimação, adquiridas de fornecedores externos.

A sala de armazenamento é amplamente projetada, com prateleiras organizadas que permitem fácil acesso e identificação dos diferentes produtos. Isso é crucial para manter a eficiência e a agilidade na movimentação dos itens. O ambiente é mantido em condições adequadas, protegendo os produtos de umidade e contaminações, o que assegura a qualidade e a segurança dos insumos.

Com a proximidade da área de expedição, a descarga dos produtos é realizada de maneira rápida e eficiente, minimizando o tempo de espera e garantindo que os itens estejam prontos para distribuição. Essa organização não apenas permite que a SÓGRÃOS ofereça uma variedade de rações, mas também otimiza toda a operação logística, garantindo que as necessidades dos clientes sejam atendidas de forma eficaz.



*Figura 7 Estocagem de ração da empresa Cerealista e Industria Só Grãos (Sala
Fonte: arquivo pessoal*

3.5 VESTIÁRIO

O local destinado aos funcionários para trocas de roupa, banho e necessidades básicas é projetado com o objetivo de proporcionar conforto e higiene. Este espaço conta com duas salas distintas: uma delas é um banheiro, equipado com instalações

modernas e adequadas para atender às necessidades diárias dos colaboradores, enquanto a outra possui chuveiros, garantindo que os funcionários possam se limpar adequadamente antes de iniciar ou após concluir suas atividades na fábrica.

As instalações são amplas e bem iluminadas, criando um ambiente agradável e funcional. O banheiro é dotado de várias cabines, garantindo privacidade e conforto. Na sala dos chuveiros, há divisórias que asseguram a individualidade, além de suportes para roupas e toalhas, permitindo que os colaboradores se sintam à vontade durante o uso.

Este espaço é fundamental para promover a higiene e a saúde dos funcionários, assegurando que todos possam se preparar adequadamente para o trabalho e se refrescar após um dia de atividades. A preocupação com a limpeza e o bem-estar dos colaboradores reflete o compromisso da SÓGRÃOS com a segurança e a qualidade do ambiente de trabalho.



Figura 8 Vestiário para trocar uniformes e higienização.

Fonte: arquivo pessoal

3.6 MOEGA

O local destinado ao acúmulo de grãos, essencial para a produção das rações, é conhecido como moega. Esta instalação está estrategicamente posicionada ao lado do maquinário de produção, facilitando a transferência eficiente dos grãos para os equipamentos de processamento.

A moega é projetada para armazenar grandes quantidades de grãos, como milho, sorgo e farelos, assegurando que haja um suprimento constante para a linha de produção. Equipamentos automatizados, como sistemas de transporte e elevadores, permitem que os grãos sejam transferidos de maneira ágil e segura para

o maquinário de mistura e moagem.

Essa proximidade entre a moega e o maquinário de produção não apenas otimiza o fluxo de trabalho, mas também garante que a qualidade dos insumos seja mantida, minimizando o tempo entre o armazenamento e o processamento. Assim, a moega desempenha um papel fundamental na operação da fábrica, contribuindo para a eficiência e a produtividade na fabricação das rações.



Figura 9 - Moega
Fonte: arquivo pessoal

3.7 ENTRADA DE CAMINHÃO

A entrada do caminhão é o local destinado à descarga dos grãos, permitindo que os insumos sejam depositados diretamente na moega. Esta área conta com uma entrada alta, projetada para acomodar caminhões de grande porte, facilitando o processo de carregamento e descarregamento.

O espaço é amplo e bem estruturado, garantindo que os motoristas possam manobrar com segurança e eficiência. A proximidade com a moega otimiza o fluxo de trabalho, assegurando que os grãos sejam transferidos rapidamente para o

armazenamento adequado, onde estarão prontos para uso na produção das rações. Essa configuração não só aumenta a agilidade do processo, mas também contribui para a organização e a eficiência operacional da fábrica.



Figura 10 Entrada para veículos de grande carga

Fonte: arquivo pessoal

3.8 EXPEDIÇÃO

A expedição conta com uma entrada para caminhões, projetada tanto para a descarga quanto para a saída de produtos. Essa área possui uma entrada alta, permitindo que caminhões de grande porte acessem o espaço com facilidade. Além disso, o local é amplo, o que contribui para uma descarga mais eficiente e ágil.

Esse design facilita a movimentação dos veículos, reduzindo o tempo de espera e aumentando a eficiência das operações logísticas. Com essa estrutura, a expedição garante que os produtos sejam carregados e descarregados de forma rápida e organizada, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando que os insumos e produtos finais estejam sempre prontos para distribuição.



Figura 11 - Entrada de veículos de grande carga.

Fonte: arquivo pessoal

3.9 ATIVIDADES ADMINISTRATIVAS

As atividades administrativas incluídas nesse processo de estágio foram supervisionadas e orientadas por gerentes presentes e também por funcionários que já trabalham na área. Respeitando a hierarquia e a dinâmica da empresa foi possível compreender como há uma boa dinâmica entre o trabalho formalizado em aplicativos administrativos e o trabalho braçal exigido.

Nas atividades administrativas foram demonstradas as diversas ocasiões que podem surgir, desde a interação com o cliente e pagamento e troco de vendas, até o recebimento, anotações necessárias dos produtos e sua qualidade e destino, formulários de entrada e saída.

Participei desses momentos de maneira a observar e também tentar preencher alguns formulários, sempre supervisionada e com pessoas ao meu lado caso surgissem dúvidas, nenhum dado sensível de cliente foi repassado para manter uma política de respeito ao cliente, mas o sistema foi apresentado com detalhes para que meu período de estágio fosse o mais produtivo possível.

3.9.1 LEGISLAÇÃO E BPF

Durante o estágio houve um momento de reunião importante para que tudo sobre a legislação fosse explicado e reforçado, para que não se explique somente para meu estágio, mas a equipe também reforce a observação de o que está sendo seguido ou não.

Os livros e apostilas com as devidas leis e regras a serem seguidas foram lidos em partes que estavam sendo aplicadas durante o estágio, desde o atendimento ao cliente até o momento de entender a limpeza e produtos selecionados.

Uma parte importante é que o dialogo foi aberto para dúvidas, permitindo que tudo fosse bem explicado e se algo ficou sem entendimento, foi possível conversar e aprender de maneira mais informal o que os termos técnicos significava.

4 DESCRIÇÃO DE CASO(S) E DISCUSSÃO

Em nosso país, a alimentação animal é regulamentada pela Lei nº 6.198, datada de 26 de dezembro de 1974, que estabelece a obrigatoriedade de inspeção e fiscalização dos produtos destinados a esse fim. Complementando essa legislação, o Decreto nº 6.296, promulgado em 11 de dezembro de 2007, tornou essa lei mais funcional, permitindo que os produtos para alimentação animal sejam produzidos, fracionados, embalados para armazenamento e comercializados (Brasil, 2014).

Com essa base legal em mente, tive uma conversa significativa com um cliente mais experiente, que buscava informações adicionais sobre a legislação que ampara o armazenamento de ração e como a empresa lida com essa questão em suas práticas de produção e vendas. Este cliente é um conhecido dos funcionários e demonstra um interesse constante em aprender mais, tanto para otimizar sua produção quanto para garantir a segurança dos produtos que adquire. Quanto mais a empresa se destaca em suas referências e demonstra preocupação com a qualidade e conformidade legal, maior a probabilidade de recomendações por parte de seus clientes.

Sobre a reforma da fábrica, o foco está em melhorias e expansão de espaços, seguindo as normas regulamentares. Foi mencionado que, em fevereiro de 2007, entrou em vigor a Instrução Normativa nº 4, que regulamenta os procedimentos básicos de higiene e as boas práticas na fabricação de alimentos para animais. Esse documento oferece um roteiro específico para a inspeção das fábricas (Brasil, 2007).

Oliveira (2014) ressalta que esses procedimentos não se limitam a informações superficiais, mas são fundamentais para o desenvolvimento de técnicas que garantam a manutenção adequada dos produtos, os quais devem ser rigorosamente cumpridos antes da liberação para venda e armazenamento. Entre as características a serem seguidas, destacam-se:

- Qualificação de todos os fornecedores;
- Controle rigoroso da matéria-prima;
- Supervisão das embalagens;
- Higienização adequada de equipamentos e utensílios, incluindo as instalações, a higiene pessoal e os reservatórios de água e alimentos;
- Prevenção de contaminação cruzada;
- Controle de pragas;
- Rastreabilidade e recolhimento de produtos.

Cada procedimento deve ser revisado e controlado até o momento da aprovação, englobando equipamentos, uniformes e a presença dos funcionários. Um estudo de Santos et al. (2019) evidencia que a falta de cumprimento desses procedimentos pode ter um impacto negativo significativo. Para que a eficiência seja alcançada, é essencial que a gestão de processos implemente um programa que aplique conceitos de qualidade para resolver problemas identificados na rotina da empresa.

Essas diretrizes são seguidas com rigor na empresa, onde os funcionários, sempre informados sobre as normativas, orientam e explicam a importância de aprender e incorporar essas práticas na rotina, a fim de evitar problemas e manter a qualidade do trabalho e dos produtos. Observa-se um cuidado significativo na adesão a essas normas; mesmo durante a reforma, as discussões sobre as melhores práticas continuam, e os funcionários colaboram ativamente para que tudo esteja em conformidade com as legislações. É evidente que eles se empenham, não apenas por obrigação, mas porque valorizam a melhoria contínua do ambiente de trabalho.

A partir desse processo, nota-se que a empresa está acostumada a seguir as normas de forma natural. Desde o início do estágio, uma das primeiras orientações foi sobre a importância de cumprir essas diretrizes. Isso demonstra como essas práticas são fundamentais na rotina da empresa e o impacto positivo que têm no seu funcionamento.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A prática do estágio é sempre um momento que gera certa tensão para os alunos, que se preparam para aplicar o conhecimento teórico na realidade do mercado. No entanto, essa experiência não precisa ser assustadora; o preparo recebido em sala de aula é fundamental para tornar esse momento mais gerenciável.

Com a bagagem teórica e as aulas práticas, pude buscar maior concentração e naturalidade durante a observação das atividades no estágio. Ser bem recebida pela equipe trouxe uma sensação de segurança, permitindo-me compreender como os funcionários da fábrica estabelecem uma rotina que segue as boas práticas e as regulamentações necessárias para o funcionamento adequado do local. Isso abriu meus olhos para a existência de um ambiente com atendimento de qualidade na cidade, que demonstra estar ciente das exigências do setor.

O estágio proporcionou uma oportunidade única de perceber que a rotina não é um padrão fixo. Embora haja diretrizes e conselhos, diversas situações podem surgir, e a capacidade de se adaptar e buscar soluções eficazes é essencial para que o trabalho seja reconhecido pela sua qualidade.

Por já ter afinidade com a área de estudo, essa experiência foi especialmente gratificante e me trouxe uma série de ideias sobre como lidar com novas situações. Aprendi que a minha área de atuação possui múltiplas vertentes e dinâmicas de funcionamento, o que enriquece a experiência profissional. O estágio não é apenas uma etapa no processo educativo; é uma oportunidade valiosa para aprender e vivenciar o cotidiano da profissão, preparando-nos para os desafios futuros de maneira mais sólida e confiante.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Decreto Nº 6.296, de Dezembro de 2007.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2007/Decreto/D6296. Acesso em: 20/09/2024

BRASIL, **Boas práticas de fabricação de ração.** Escola Nacional de Gestão Agropecuária. Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento. Escola Nacional de Gestão Agropecuária. 2021

NORA, Flávia M. Dalla. Compostos Bioativos e suas aplicações. Editora Mérida Publishers. Canoas - RS, 2021 Disponível em: [cba.pdf](#)

OLIVEIRA, F. **Controle de qualidade em fábrica de ração para frangos de corte.** (Trabalho de Conclusão de Curso) Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis – SC. 49p [online] 2014; [Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/124629/FERNANDO%20DE%20OLIVEIRA.pdf?sequence=1>]. Acesso em 20/09/2024

SANTOS, M. S., de Oliveira SILVEIRA, G. H., & PEIXOTO, M. G. M. (2019). 06) **Gestão da Qualidade e o Agronegócio Brasileiro:** Proposta de Aplicação da Gestão por Processos em uma Fábrica de Alimentação Animal do Alto Paranaíba. Revista Brasileira de Gestão e Engenharia| RBGE| ISSN 2237-1664, (20), 100-126.