



## **CARACTERIZAÇÃO DA LOGÍSTICA EXTERNA E INTERNA NO SEGMENTO PROCESSADOR DA CADEIA DE CARNE SUÍNA NA REGIÃO NOROESTE DO PARANÁ**

Thomas Cardoso Mazzola (G- Universidade Estadual de Maringá)

---

### **REFERÊNCIA**

MAZZOLA, T.C. Caracterização da Logística Externa e Interna no Segmento Processador da Cadeia de Carne Suína na Região Noroeste do Paraná. **CADERNO DE ADMINISTRAÇÃO**. v. 16, n.1, p. 12-22, jan/jun. 2008.

### **RESUMO**

A cadeia de suprimentos de suínos destaca-se a cada ano em volume de produção, mas com forte pressão de outros produtos substitutos, limitando sua capacidade de fixação de preço e, conseqüentemente de ampliação de margens. Isso justifica estudos envolvendo os aspectos logísticos da cadeia, os quais impactam diretamente na composição de custos e eficácia operacional do sistema. Dessa forma, no presente trabalho buscou-se apresentar a situação da logística nessa cadeia, analisando-se os relacionamentos envolvendo segmentos produtor processador e processador-distribuidor. Com base em pressupostos qualitativos buscou-se entender esse aspecto, estabelecendo-se como campo de estudos a região Noroeste do Paraná, que sofre o impacto do deslocamento do processamento para região Oeste, onde se concentra a maior produção, justificando a orientação para a abordagem logística. As análises demonstraram que existem muitas disparidades no segmento produtor, levando o pequeno produtor, que tem limitações de escala e sanidade, à clandestinidade. No segmento distribuidor, essa situação não é predominante, tendo em vista o quadro mais estável no mercado. Identificou-se que a melhoria logística é essencial para o segmento produtor, notadamente o pequeno, que apresenta acumulam custo fixo e detém pouco capital de giro.

**Palavras-chave:** Logística Interna e Externa. Cadeia de Carne. Produção de Suínos.



## 1 INTRODUÇÃO

A carne suína é a mais consumida no mundo, tendo sua produção crescido, de maneira sustentada, nos últimos anos. Segundo a FAO, os processos de concentração da criação, abate e processamentos de suínos têm sido alguns dos principais fatores de sustentação desta tendência de crescimento (ROPPA, 2000). Ainda, segundo essa fonte, as estatísticas do departamento de agricultura dos Estados Unidos (USDA) indicaram que em 2001 os principais produtores de carne suína foram: UE (União Europeia), China e Canadá, atingindo uma marca recorde de 84,31 milhões de toneladas. Conforme essas projeções, a Rússia deverá se tornar um grande importador desse produto, enquanto a UE deverá reduzir sua fatia de mercado, motivado por uma deficiência em espaço para criação. Esses aspectos devem propiciar condições para que o Brasil possa ocupar um maior espaço no mercado internacional, por apresentar vantagens comparativas, de acordo com Roppa (2000), como o baixo custo da terra, das instalações, da mão-de-obra, clima favorável e tendência de aumento interno de consumo.

No Brasil, a carne suína, entre os períodos de 2005 e 2006, apresentou o maior volume de produção mundial, apresentando 100,91 milhões de toneladas e um consumo anual *per capita* de 15,9 Kg, cerca de 41,3% do total de carnes consumidas (ABCS, 2006). Nesse panorama, o Brasil participa com um rebanho com cerca de 39 milhões de suínos, posicionando-se como o 4º maior produtor mundial, totalizando uma produção de 2.885 mil toneladas, com previsão, em 2007, de uma produção de 2.987 mil toneladas. Contudo, posiciona-se em 12º lugar como produtor mundial de carne (ABCS, 2006), devido à existência interna de propriedades com baixo padrão de tecnificação.

Dentro do Brasil, a região sul concentra a principal produção e o maior rebanho no Brasil (34,2% do rebanho nacional), de acordo com Besen (2002). Nessa região predomina o rebanho industrial e os produtores se organizam em torno de uma integração com as indústrias processadoras, criando, assim, um sistema mais eficaz. Especificamente, no estado do Paraná, a conformação técnico-produtiva da cadeia de carne suína foi construída a partir de três sistemas de produção: o sistema de produção integrada; o denominado sistema de produção independente; e a oferta de animais por associados de cooperativas. O Estado apresentou, em 2005, um rebanho de mais de quatro milhões de cabeças, o segundo do País. A região Noroeste do Paraná, região de estudo deste artigo, entretanto, foi responsável por aproximadamente 7,3% dos abates em 2003, algo próximo a 250mil cabeças. (SEAB/DERAL/DCA, 2006).

Diante desses aspectos, verifica-se que essa segmentação determina diferentes níveis de capacidade produtiva e, conseqüentemente, de capacidade competitiva, influenciada, principalmente, pelo aspecto logístico, tendo em vista a interdependência entre os segmentos que compõem a cadeia produtiva de carne suína. O entendimento dos aspectos operacionais envolvidos no processo logístico pode definir condições para que seja obtida maior eficácia operacional no desempenho dessa cadeia, notadamente na região Noroeste do estado, que sofre com o deslocamento do processamento, fomentando o sistema de produção independente. Dessa forma, um estudo mais aprofundado da logística no processo da cadeia produtiva de carne suína, em empresas de médio e grande porte, pode contribuir para eficácia operacional e mesmo competitiva dessas cadeias, tanto frente aos concorrentes internos e externos, quanto aos produtos substitutos, acrescentando novos referenciais para seu estudo.

Esses aspectos orientaram para o seguinte objetivo neste trabalho: caracterizar o sistema logístico, envolvendo aspectos de movimentação e armazenagem, interno e externo, entre os



segmentos produtor-processador-distribuidor da cadeia de carne de suínos, na região Noroeste do Paraná.

## **2 METODOLOGIA**

Neste estudo, foi adotada a abordagem qualitativa, a qual envolve, de acordo com Flick (2004), “[...] a escolha correta de métodos e teorias oportunos, no reconhecimento e na análise de diferentes perspectivas, nas reflexões do pesquisador a respeito de sua pesquisa como parte do processo de produção do conhecimento, e na variedade de abordagens e métodos”. De acordo com Godoy (1995a) a pesquisa qualitativa tem preocupação com o estudo e análise do mundo empírico, valorizando-se, nessa abordagem, o contato direto do pesquisador com o ambiente e a situação em análise. Nesse sentido, os procedimentos apresentaram características descritivas, entretanto, segundo as orientações de Godoy (1995b), dados quantitativos foram utilizados para auxiliar no entendimento de alguns aspectos do objeto de estudo da pesquisa qualitativa.

Dessa forma os procedimentos utilizados envolveram a execução de três etapas: na primeira etapa, foi feito o levantamento de revisão bibliográfica acerca dos aspectos teóricos da logística e suas especificidades na cadeia de carne suína; na segunda etapa, elaborou-se o roteiro de questões e aplicação de entrevista semiestruturada. Essas questões foram apresentadas aos produtores e distribuidores para coleta de informações acerca dos aspectos logísticos envolvendo processadores que não foram mais encontrados na região objeto de estudo; ainda, nessa fase, foram identificados os possíveis entrevistados. Os produtores foram selecionados considerando-se sua capacidade produtiva e os distribuidores a partir de indicação de produtores e sua posição na cadeia da região. As entrevistas foram realizadas a partir de visitas, sendo entrevistados dois produtores, de pequeno e grande porte, sendo esse último, o maior da região. Entre os distribuidores foram ouvidos um atacadista e um supermercado, representado por seus gerentes. As entrevistas foram gravadas, digitadas e armazenadas em meio eletrônico. A terceira etapa implicou na análise dos dados e informações obtidos, que foi realizada utilizando-se a técnica de análise de conteúdo verificando-se sua relação com os aspectos teóricos levantados.

## **3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

### **3.1 CARACTERIZAÇÃO DE CADEIA PRODUTIVA**

A cadeia produtiva ou cadeia agroindústria é definida por Silffert Filho; Faverte Filho (1998), que adotam os pressupostos estabelecidos por Goldberg (1968), como um composto de vários subsistemas associados aos principais produtos. Dessa forma, envolveria os diversos segmentos “antes, dentro e depois da porteira da fazenda”. Conforme o autor envolveria órgãos de coordenação, como as firmas, cooperativas, associações de empresa e mesmo os mercados e serviços de apoio como créditos, mão-de-obra, transporte energia.

comercialização e marketing.

Pelas características de uma cadeia de produção agroindustrial, Batalha (1995), seguindo a mesma linha de raciocínio, observa que essa cadeia pode ser vista como um sistema aberto. Essa ideia é desenvolvida inicialmente no campo da biologia centrada nos estudos das relações, entre o organismo (empresa) e o seu meio ambiente. Dessa forma, a permeabilidade



do sistema às influências externas, tem que ser constante da firma com o meio ambiente em que se insere, como forma de garantir o seu sucesso em face da concorrência.

Essas características, citadas mais especificamente por Batalha (1995), dizem respeito ao espaço de análise que ela delimita. A consideração da cadeia produtiva permite, através de cortes verticais, uma segmentação fina do sistema agroindustrial. Isso permite que o espaço de análise observado possa efetivamente corresponder ao campo privilegiado da ação estratégica da empresa, da qual fazem parte as ações estratégicas ligadas à tecnologia. Nesse sentido, Farina; Zylbersztajn (1992, p.191), já definiam a cadeia produtiva como “[...] um recorte dentro do sistema agroindustrial mais amplo, privilegiando as relações entre agropecuária, indústria de transformação e distribuição, em torno de um produto principal [...]”. Esse aspecto define um contexto analítico vertical, carecendo, entretanto, da consideração das relações horizontais inerentes à cadeia, as quais caracterizam o ambiente competitivo.

### 3.2 ASPECTOS LOGÍSTICOS DE MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

Enfocando o aspecto distribuição na logística, Alvarenga (1994, p. 64) define a Logística de distribuição como aquela que opera “[...] de dentro para fora da manufaturas, envolve as transferência de produtos entre as fabricas e os armazéns próprios ou de terceiros, seus estoques, os subsistemas de entregas urbana e interurbana de mercadorias, os armazéns e depósitos do sistema (movimentação interna, embalagens, expedição, etc)”. Complementando essa ideia, Ballou (1993) também cita que se conhecer a demanda pelos produtos da empresa em questão e se as mercadorias puder ser fornecidas instantaneamente, teoricamente não há necessidade de estoque físico. Portanto as empresas usam estoques para melhor coordenação entre a oferta e a demanda e, assim, diminuir o custo total. O IMAM (2000), também segue a mesma linha de raciocínio em que o foco são as necessidades do cliente, que direciona a logística do processo. Com tudo o foco fica nas pessoas, ou seja, elas fazem a diferença, derrubar barreiras e desenvolver pessoas é o ponto central da chamada nova estrutura logística dentro das empresas.

#### 3.2.1 Aspectos de Movimentação e Armazenagem nos segmentos da cadeia produtiva

Nota-se que, de acordo com Fleury *et al.* (2001), a logística não está ligada somente ao transporte, relaciona-se, também, à infraestrutura do transporte, que determina ir além da visão razoável de caminhões e trens parados em distribuidores. Conforme os autores, a infraestrutura consiste em direitos de acesso, veículos e unidades organizacionais de transporte que fornecem serviços para uso próprio ou de terceiros. A natureza da infraestrutura determina uma variedade de características econômicas e legais para cada sistema modal (ferroviário, rodoviário, aquaviário, dutoviario e aéreo).

Além disso, aspectos envolvidos na armazenagem delimitam ao mínimo o manuseio de materiais e distâncias percorridas, visando fluxos diretos e retos seguindo uma padronização. Segundo Fleury (2001), essas razões são importantes, pois a quantidade de mão de obra envolvida é relativamente grande, ficando vulnerável a qualquer queda de desempenho. Está também diretamente relacionado o manuseio de informações, pois apesar das avançadas tecnologias, o manuseio continua sendo predominantemente manual, causando o custo logístico mais alto. Para que esses fluxos sejam diretos envolve a estruturação de um layout, onde tem que existir relações de espaço, equipamentos, fluxo de pessoas, fluxo de matérias, e outras inúmeras integrações, visando atender máxima capacidade estática e dinâmica, e máximo trabalho de movimentação de matérias e qualidade de operações.



#### 4 COORDENAÇÃO LOGÍSTICA NO SEGUIMENTO PROCESSADOR DA CADEIA SUÍNA

O Brasil apresenta vantagens comparativas na produção de suínos, pois conta com mão-de-obra e custo de terra relativamente barato, e principalmente devido à proximidade e sua produção de grãos (milho e soja), que são os principais compostos da ração. A região Centro Oeste é a que apresenta um grande potencial para o crescimento da suinocultura. A produção vegetal pode ser transformada em proteína animal agregando a produção na região.

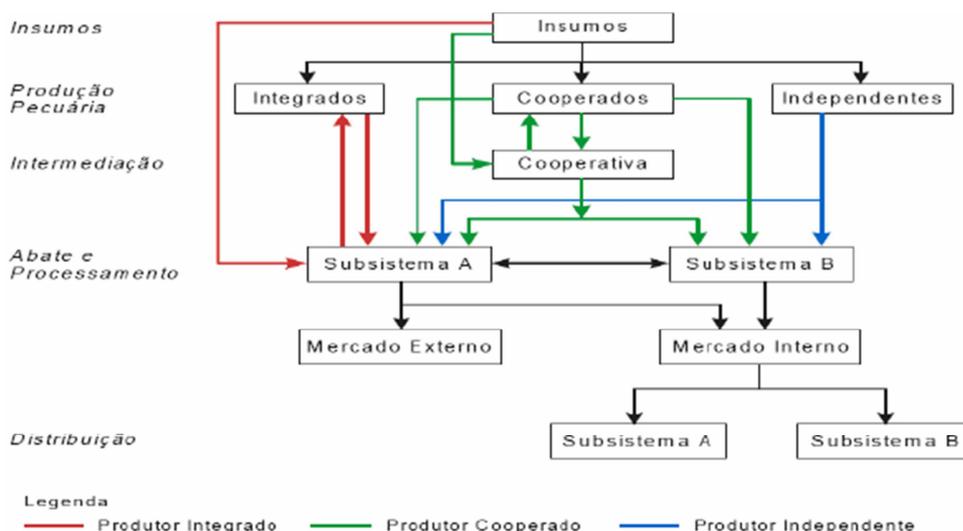
Assim a região pode exportar produto de maior valor. O estado de São Paulo é um grande mercado consumidor de carne suína. A produção concentra-se nas regiões de campinas, Fartura e Bragança Paulista. Essas regiões possuem potencial para produzir e abastecer o próprio estado, mas depende dos grãos de outra região, estão nos grãos as potencialidades do Centro Oeste.

Já no estado do Paraná, a conformação técnico-produtiva da cadeia de carne suína foi construída a partir de três sistemas de produção. (SEAB/DERAL/DCA, 2001). O primeiro, denominado sistema de produção integrada, possui maior tecnologia em função do controle exercido pela indústria, que possui contrato com fornecimento com diversos produtores.

O segundo, denominado sistema de produção independente, é composto por criadores que detém maior autonomia e uma estrutura interna distinta, ou seja, uma tecnologia com defasagens, porém com grande eficácia e infraestrutura. Uma terceira forma, derivada da segunda, vem se constituindo consubstanciada na oferta de animais terminados por associados de cooperativas, que são apenas mediadores entre os processadores e os cooperados.

Analisando-se a região Noroeste do Paraná, região de estudo deste projeto, verifica-se que essa região foi responsável por aproximadamente 7,3% dos abates em 2003, algo próximo a 250mil cabeças.

Na figura 1 há dois subsistemas que podem ser identificados: um direcionado apenas ao mercado interno; outro atuando no mercado interno e externo. Esses mantendo relações com os três tipos de fornecedores de matéria-prima identificados anteriormente.



**Figura 1 – Composição da cadeia suína no estado do Paraná**  
 Fonte: IPARDES (2006)



## 4.1 ARMAZENAGEM DE SUÍNOS NO SEGMENTO PROCESSADOR

Com a chegada do animal ao processador, segundo Prata e Fukuda (2001), há uma inspeção ante morte feita geralmente por um veterinário para observar se o animal está pronto para o abate e as condições requeridas são atendidas (higiene das instalações, equipamentos dos funcionários, sanidade do animal, entre outros). Essa verificação acontece, pois as condições no período do abate têm que ser perenes, pois influenciam no resultado final.

Desta forma o armazenamento na área frigorífica deve ser checado o registro e controle de temperatura, que não pode ultrapassar os 15°C, seguindo os padrões de higiene assim contando com: programas de combate a insetos e roedores, lavagem e desinfecção de depósitos de água de abastecimento, controle de produtos químicos usados na indústria, controle de produtos e rótulos registrados, controle de ocorrências diárias e controle na saúde dos funcionários, com esses controles de qualidade o armazenamento do produto “in natura” é maior. (PRATA; FUKUDA, 2001)

Por estes motivos de controle de qualidade e aproveitamento de espaço, segundo Prata e Fukuda (2001), a câmara frigorífica tem que ficar perto da expedição, pois após a refrigeração já parte para o congelamento que está pronto para transporte, ou seja, expedição.

Se não congelado diretamente, passa por seções de cortes que são retirados o bacon, a paleta, a costela, o pernil, a bisteca, para que assim sejam congelados já cortados.

## 4.2 TRANSPORTE NA CADEIA DE SUPRIMENTOS DE SUÍNOS

A forma como o suíno é transportado para o frigorífico, pouco antes do abate, segundo a ABCS(2006), pode diminuir a remuneração do produtor. Caso o motorista dirija com velocidade incompatível para as condições da estrada, os animais tendem a apresentar depois de abatidos menor qualidade de carne, situação que às vezes leva até ao descarte da carcaça.

Os canais de distribuição podem ser entendidos como conjuntos de organizações interdependentes envolvidas no processo de tornar produtos ou serviços disponíveis para o uso ou consumo. Essas organizações, longe de serem agentes passivos na satisfação da demanda, preocupando-se apenas em suprir produtos e serviços no lugar, quantidade, qualidade e preços esperados, atuam também como agentes estimuladores da demanda; ou seja, o canal deve ser visto como uma rede de empresas independentes que age em sintonia de forma a criar valor para o usuário final através da distribuição dos produtos (STERN; EL-ANSARY, 1992).

Os canais de distribuição, Stern et al, podem desempenhar diferentes tarefas:

- a) manter estoques;
- b) promover ações para aumentar a demanda (promoção, propaganda, merchandising);
- c) realizar venda (fornecendo um pacote de serviços adequado e até mesmo personalizado);
- d) realizar a distribuição física;
- e) prestar serviço pós-venda;
- f) proporcionar crédito aos consumidores;
- g) obter e compartilhar informações a respeito de mudanças nas necessidades dos clientes;



- h) prestar auxílio em pesquisas para lançamento de novos produtos e testes de mercado.

Estas são funções genéricas, que irão variar em virtude do tipo de produto, da segmentação do mercado, das condições da concorrência e da própria empresa processadora.

No caso da distribuição de carne suína, a exemplo do que Lazzarini apud Batalha et ali propuseram para carne bovina, os canais de distribuição devem desempenhar duas funções principais:

- a) decodificação das exigências dos consumidores em termos do tipo de produto desejado e dos melhores pontos de venda para cada tipo;
- b) difusão a todo o sistema de informações obtidas do consumidor, para que este se adapte e ofereça produtos mais específicos.

O sistema de distribuição de carne suína e derivados, segundo Batalha 2002, consiste em unidades atacadistas e unidades de comércio varejistas. Devido ao produto ser muito perecível, as unidades atacadistas são controladas pelas firmas proprietárias das indústrias/abatedouros, por integração ou aquisição de franquias. Sua estrutura dispõe de filiais nos principais centros consumidores, com câmaras frias, frota de veículos para distribuição local e equipe de vendedores. Já, as unidades de comércio varejista são independentes. Geralmente, o fluxo de produtos ocorre diretamente da indústria para grandes estabelecimentos de varejo. Mas com a utilização da tecnologia de informação é diferenciada nos distintos portes de empresas. Nas redes médias mais profissionalizadas, nas grandes redes, bem como nas lojas de especialidades, os produtos já chegam com código de barras. As lojas dessas empresas encontram-se informatizadas.

Os dados de vendas, em alguns casos, já são utilizados para identificar o perfil de consumidores de diferentes lojas, assim como o reflexo deste na aquisição de produtos. Já, nas redes menores e açougues, poucas lojas encontram-se informatizadas e o controle é feito de forma manual. Nos açougues, especialmente, a situação é ainda mais precária. Existem iniciativas de utilização de contato via internet ou intranet (seja com o fornecedor ou com a própria central) apenas em redes maiores e, ainda assim, nem todas incluíram produtos perecíveis e especialmente carne suína, dadas as dificuldades e complexidades de gerenciar esses produtos. (BATALHA, 2002)

## **5 ESTUDO DOS ASPECTOS LOGÍSTICOS DA CADEIA DE SUÍNOS NA REGIÃO NOROESTE DO PARANÁ**

Este estudo foi feito através de comparações entre, o que a literatura definia na disposição deste tema. Sendo assim comparou-se os aspectos apresentados pelos produtores e distribuidores na cadeia da região, buscando-se entender os aspectos relacionados à logística relacionada ao processador, que não há na região. O abate e processamento de suínos estão sendo transferidos para a região oeste, na cidade de Toledo, onde está localizado um dos maiores processadores do Brasil. Isso vem acarretando numa concentração nesta área e consequentemente sobrando na região somente produtores e distribuidores.

No segmento produtor foram analisadas muitas disparidades, pois a região tem produtores com alta tecnologia e outros com gestão familiar. Se tratando do produtor em gestão familiar, ou seja, fazenda passada de pai para filho durante gerações, os suínos são criados com contato com o homem em todas as etapas do processo, e sempre sendo exigido dos mesmos normas para higiene na forma de produção, notadamente no tratamento das fezes, que contaminam o subsolo. Mas na maioria das vezes é inacessível para este tipo de produtor, por causa dos



custos envolvidos, pois só para implementação básica da sequência de tratamento, o produtor iria gastar em média quinze mil reais. Assim eles pecam em relação à higiene relacionada e, também, as atualizações em tecnologias nesse ramo.

O produtor com tecnologia mais atualizada tem maior condição de atender as exigências dos órgãos públicos, assim conseguindo maior qualidade, e através desta qualidade certificados para que consiga mais clientes. Apresentando um animal mais saudável obtém maior aceitação pelo consumidor, e facilidade para comercialização. Essa qualidade é conseguida através da alta tecnologia na granja, pois não há contato com o homem, somente na hora de passar de um galpão para outro, sendo, até a alimentação, feita por máquinas. Com isso o suíno cobre um ciclo dentro da propriedade, apresentado facilidades para carregar os animais para o abate, em caminhões e funcionários higienizados.

No segmento distribuidor observaram-se formas de armazenagem muito simples, mas seguindo todas as normas, como deixar aproximadamente dez centímetros da parede e do chão para não existir contaminação, uso de roldanas para pesagem e uma localização excelente, pois estão dentro da região metropolitana do Noroeste, contribuindo muito para distribuição. Mas no receptor, existe muita demora no recebimento, sendo uns dos motivos os volumes muito altos de carga, mas se verifica a preocupação com a qualidade, pois de na hora do recebimento não estiver abaixo de 10 graus o receptor não realiza a compra e devolve para o fabricante. A distribuição é feita através de veículos pequenos como motos e sprinters, quando necessita de um veículo maior contrata terceirizado, mas quem roteiriza todo o processo é o responsável no segmento distribuidor. Quem trás a carne já abatida é o próprio frigorífico, neste processo também entra a terceirização do produto.

## 5.1 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Partindo do produtor para o processador, observa-se, no pequeno produtor, uma venda sem coordenação de animais para que sejam abatidos em função do mercado oscilante, como já citado na apresentação dos resultados. A carne acaba chegando muitas vezes com uma higiene baixa pela presença grande de clandestinos, mas com um preço baixo. Assim quem acaba ficando com o prejuízo não são os grandes produtores, pois estes têm qualidade para oferecer, mas sim pequenos produtores, pois não têm com quem negociar. Isso também acaba afetando o segmento distribuidor, pois está ligado aos processos relacionados, como normas para que chegue e saia do processador: temperatura, procedência do animal, transportar na hora certa do dia (ao final da tarde), pois são animais sensíveis, sujeitos a stress e muitos fatores que influenciam na qualidade e preço do animal.

Os resultados indicam que na região existem muitas diferenças entre produtores e que produtores grandes do Norte e Noroeste do Estado comandam o preço, por causa da qualidade colocada no produto. Mas nesses produtores, ainda que sejam grandes e arrecadem enormes cifras, a logística na empresa é limitada. Mas se retratarmos a logística externa, pois a interna é simples com armazenagem sem muita sofisticação e fluxo bom de mercadorias, falta logística de informação, identificando-se falhas com planejamento de rotas com um sistema simples (monitorado por planilhas). Por outro lado, o pequeno produtor, que não está integrado a nenhum segmento, apresenta elevado custo fixo e incertezas maiores no mercado, utilizando logística rudimentar.

Quanto à movimentação e armazenagem no segmento produtor verifica-se que a mesma acontece sem estudo logístico nenhum, pois a fazenda foi sendo montada de gestão a gestão, então não tem fluxo nenhum de mercadoria. Como é o caso do entrevistado que tem sua



granja no alto da fazenda, e os suínos são carregados a uns trinta metros a baixo. Para serem carregados os produtores usam choque para que o suíno entre no caminhão, assim debilitando a carne. Outra observação grave foi de que jogam resíduos dos suínos perto de plantações para consumo próprio, podendo ocasionar doenças para estes consumidores. No produtor mais desenvolvido a granja fica ao lado da porta de saída, facilitando o transporte. Esse produtor utiliza frota própria para o transporte com preocupação com a contaminação. Mas depois de ser abatido, o processador é responsável por levar essa carne até o distribuidor.

No distribuidor verifica-se que o recebimento é feito por meio de roldanas penduradas no teto através de trilhos, que em um ponto deste trilho está uma balança. Com este sistema simples da para transportar a mercadoria sem muito esforço. A armazenagem é feita dentro de uma câmara frigorífica onde a temperatura atinge quinze graus negativos, mas também existe estocagem da maioria dos produtos que vai ser emitido naquele período do dia. Estes produtos que vão ser expedidos ficam em uma sala perto da porta de saída onde são colocados paletes a dez centímetros da parede (norma de higiene), para que o carregamento fique mais rápido.

Ao contrario, os supermercados, principalmente, geram muita espera do caminhão, muitas vezes estas esperas ocasionam furos de rotas feitas pelo distribuidor. O supermercado recebe um grande volume de carne tendo que ter um controlador, que como exemplo do entrevistado é feito pelo próprio açougueiro chefe. Ele que controla a chegada, e designa a forma de armazenagem, não respeitando uma sequência de suprimentos previamente feita. Também existem problemas com rotas, pois as mesmas são feitas pelo próprio responsável, ou até pelo próprio motorista.

Outro ponto foi a integração entre os associados. Todos os entrevistados falam que não existe integração com produtores de insumos como soja, milho, trigo, entre outros, que são os suprimentos básicos para alimentação do suíno, e também só se integram às associações, pois conseguem pegar insumos mais baratos com esta associação. Os entrevistados citam que a Associação do Norte do Estado, onde existem mais produtores, é mais forte no Estado, mas uma integração entre todas as associações não há. Também não se nota tanto interesse dos produtores e dos distribuidores de se integrarem verticalmente, com exceção de poucos como é o caso do entrevistado. Entretanto, como se integra com sua própria filial isso pode gerar um custo fixo maior. Os produtores buscam salvaguardas com produtores de insumos, processadores, distribuidores, para que assim a produção fique garantida e o mercado mais estável, mas para estes contratos (salvaguardas) funcionarem tem que ter uma logística de informação muito eficiente.

## 6 CONCLUSÃO

Conclui-se que apesar da oscilação neste mercado, continua a crescer o mercado interno Paranaense e também as exportações, apesar de nenhum dos entrevistados relaciona-se com exportação nas vendas. A Rússia continua importando cada vez maiores quantidades como citado na revisão bibliográfica, tendo em vista a inexistência de preconceito em relação à carne suína. No Brasil existe, ainda, o pensamento de que a carne suína seja gordurosa e consequentemente não adequado para saúde. Mas isso está mudando como mostra o número da produção no Brasil, já citado anteriormente.

Este estudo mostrou que o mercado está crescendo aproximadamente dez por cento ao ano, como é percebido nas entrevistas realizadas. Apesar do mercado instável as vendas continuam crescendo, mas a logística no segmento produtor está muitas vezes em segundo plano. Os proprietários não têm ideia da importância, dentro de suas propriedades, do fluxo de



mercadorias, ou seja, custos relacionados com armazenagem e transporte que podiam ser sanados com soluções simples como localização do estabelecimento e usar a lógica dentro do estabelecimento. Existe, entretanto, a preocupação na melhora genética dos rebanhos, buscando sempre uma linhagem mais pura, mas sem a observação do ambiente ao seu redor.

No segmento distribuidor já se nota uma preocupação maior com o, pois trabalham com um fluxo maior de mercadoria dentro de um espaço menor. Quanto à logística externa, ao contrario do produtor que sempre procura ter frota própria para levar o animal para o abate se preocupando com higiene, o distribuidor se preocupa em terceirizar o transporte diminuindo o custo fixo. Em consequência dessa queda no custo fixo aumenta o seu giro de capital dentro da empresa conseguindo trabalhar com margens maiores de venda. O mesmo acontece com supermercado que se preocupa com o fluxo de mercadoria dentro do estabelecimento, mas trabalha com uma margem muito pequena em relação ao distribuidor, aproximadamente cinco por cento. Por esta razão busca diminuir o custo fixo, assim sua logística externa, também, fica por conta dos distribuidores. Na entrega, a qualidade é muito exigida dos distribuidores, notadamente no aspecto temperatura da carne, que deve chegar em torno de sete graus, se não for nestas condições o supermercado não recebe a mercadoria.

## 7 REFERÊNCIAS

- ABCS *Associação Brasileira de Criadores de Suínos*. Disponível em: <<http://www.abcs.org.br>>. Acesso em novembro de 2006.
- ANUALPEC. Anuário da pecuária Brasileira. edição 2005.
- BALLOU, Ronald H. *Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física*. São Paulo: Atlas, 1993.
- BATALHA, M. O. As cadeias de produção agroindustriais: uma perspectiva para o estudo das inovações tecnológicas. *Revista de Administração*, São Paulo, v. 30, n. 4, p. 43-50, out.-dez./1995.
- BATALHA, O. et ali, análise da competitividade da cadeia agroindustrial da carne suína no estado do Paraná. Curitiba, p. 127 a p. 139, dez/2002.
- BESEN, G. M. V. et al. Análise da competitividade da cadeia agroindustrial de carne suína no Estado do Paraná: sumário executivo / Instituto Paranaense de Desenvolvimento
- FLEURY, P. F. et al. *Logística Empresarial*. São Paulo: Atlas S.A., 2001.
- FLICK, Uwe. *Uma Introdução a pesquisa qualitativa*. Porto Alegre: Bookman, 2004.
- FUKUDA, R. T. e PRATA, L. F. *Fundamentos de higiene e inspeção de carnes*, p.113, Jaboticabal, Funep, 2001.
- GODOY, Arilda S. Pesquisa qualitativa: tipos fundamentais. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995b.
- GODOY, Arilda S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. *Revista de Administração de Empresas*, São Paulo, v. 35, n. 2, p. 57-63, mar./abr. 1995a.
- IMAM, Instituto: *Gerenciamento da logística e cadeia de abastecimento*: São Paulo: Impresso no Brasil, 2000.
- IPARDES. *Panorama, tendências e competitividade da indústria de alimentos e de bebidas no Paraná*. Curitiba: IPARDES: SENAI, 1999.



MENEZES, T.M. Apresentação de Logística de Distribuição. Maringá, p. 23, Abril/2006.

PARANÁ. Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento. Departamento de Economia Rural. Prognóstico da suinocultura paranaense. Curitiba: SEAB/DERAL/DCA, 2006.

ROPPA, Luciano. A globalização e as perspectivas da produção de suínos no continente sul-americano. Disponível em: <[http://www.acsurs.com.br/index\\_conteudo.asp?cod=1366](http://www.acsurs.com.br/index_conteudo.asp?cod=1366)>. Acesso em: 22 ago. 2006.

SIFFERT FILHO, N., FAVERET FILHO, P. O sistema agroindustrial de carnes: competitividade e estruturas de governança. Revista do BNDS, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p. 265-297, dezembro/1998.

SOUZA, J.P. Gestão da competitividade na cadeia agroindustrial de carne bovina. Florianópolis, 2002.

STERN, L. W.; EL-ANSARY, A. I. Marketing channels. 4.ed. Englewood Cliffs: Prentice Hall, 1992.