

# PPCP: Um estudo de caso em uma micro empresa de alimentos

## Artigo de Iniciação Científica

Carlos Augusto Dal Bosco	João Paulo Cechinel	Reinaldo F. Guerra Júnior	Rogério Silvio Peres	Herus Pontes
Universidade Tecnológica Federal do Paraná – <i>Campus Pato</i> Branco	Universidade Tecnológica Federal do Paraná – <i>Campus Pato</i> Branco	Universidade Tecnológica Federal do Paraná – <i>Campus Pato</i> Branco	Universidade Tecnológica Federal do Paraná – <i>Campus Pato</i> Branco	Universidade Tecnológica Federal do Paraná – <i>Campus Pato</i> Branco
carlosaugustodb@hotmail.com	jp.cechinel@hotmail.com	juniorlogg@yahoo.com.br	rs_peres@hotmail.com	herus@utfpr.edu.br

### RESUMO

Este estudo buscou elucidar o conceito de Planejamento, Programação e Controle da Produção (PPCP) bem como suas atividades, objetivos e relação dentro do ambiente organizacional da empresa foco deste estudo. Foi analisado o composto de PPCP de uma empresa do setor alimentício. Para tanto, adotou-se uma abordagem empírico-teórica orientada por um estudo de caso único, de forma a possibilitar maior aprofundamento e compreensão do objeto estudado.

**Palavras chave: PPCP, Produção, Planejamento.**

### 1. INTRODUÇÃO

As organizações de bens ou serviços que não estão inovando e adaptando seus sistemas administrativos em busca de uma melhora contínua da produtividade estão perdendo espaço em um mercado cada vez mais competitivo. A velha estratégia da produção em massa, sucesso no início do século XX já não é mais válida.

Uma empresa moderna com alta competitividade no mercado possui um sistema flexível de produção, com rapidez no projeto e implementação de novos produtos, com baixo tempo de provisionamento e estoques reduzidos que atendam a necessidades dos clientes (Tubino, 2000). Desta forma o planejamento, programação e controle da produção têm papel fundamental no sucesso organizacional.

## **2. PLANEJAMENTO, PROGRAMAÇÃO E CONTROLE DA PRODUÇÃO**

O planejamento, programação e controle da produção (PPCP) visa gerenciar as atividades da operação produtiva, satisfazendo de forma contínua a demanda dos consumidores.

Existe uma diferença básica entre os termos planejamento e programação. Planejamento está ligado a um maior horizonte de tempo (médio e longo prazos) enquanto Programação preocupa-se mais a curto e médio prazo. O fato de o médio prazo estar em uma conjunção é porque estes períodos dependem da estrutura organizacional de cada empresa para o planejamento bem como pelo tipo de produto fabricado.

Slack et al. (2002, p. 314) afirma que “o objetivo do planejamento, programação e controle da produção é garantir que os processos da produção ocorram eficaz e eficientemente e que produzam produtos e serviços conforme requeridos pelos consumidores”.

O PPCP envolve desde o planejamento até o gerenciamento e controle dos suprimentos de materiais e atividades de processo de uma organização para que os produtos e serviços sejam produzidos para atender a demanda dos consumidores (Martins, 2005).

O controle da produção tem a função de garantir que as atividades planejadas e programadas para o período sejam cumpridas. Programar e controlar a produção são atividades operacionais, que encerram um ciclo de planejamento mais longo que teve início com o planejamento da capacidade. Também permite que os produtos tenham a qualidade apontada, faz com que as máquinas e pessoas operem em um nível de produtividade eficiente, reduz os estoques e custos operacionais e mantêm e melhoram o nível de atendimento ao cliente (Corrêa et al., 2001).

Desta forma o planejamento, programação e controle da produção têm papel fundamental no sucesso organizacional.

## **3. METODOLOGIA**

O trabalho apresentado foi desenvolvido em uma indústria de massas localizada no município de São Lourenço do Oeste – SC, onde os produtos tem por base a massa alimentícia. Com o intuito de analisar o sistema produtivo da organização, foram descritos os processos de produção da micro empresa em questão.

Esta pesquisa foi baseada no método do estudo de caso único (YIN, 2001). O fundamento lógico para o desenvolvimento do estudo de caso único é o quanto ele é

representativo para confirmar, contestar, testar ou estender a teoria e também satisfazer todas as condições para testá-la. Yin (2001) também afirma que a essência de um estudo de caso é tentar esclarecer uma decisão ou um conjunto de decisões e o motivo pelo qual foram tomadas, como foram implementadas e com quais resultados. O estudo possui uma abordagem essencialmente qualitativa, sendo os dados coletados por meio de documentos, registros em arquivos, entrevistas e observação participante.

#### **4. ANÁLISE DE RESULTADOS**

A compra da matéria-prima é responsabilidade do gerente de compra e venda. Ele é quem realiza uma análise sem controle exato do estoque, ou seja, não se detém a quantidade exata dos produtos em estoque, somente sabe que estão em falta ou em abundância. O mesmo é responsável pelo controle de pedido de compra, os clientes enviam o pedido e ele é encarregado de repassar a fábrica que é responsável pela contagem, organização, encaixotamento e devolução para o funcionário que irá até a contabilidade da empresa, cujo serviço é contratado, para pagar o ICMS da nota fiscal e somente após isso será feita a entrega.

Os funcionários fazem uma projeção de vendas de acordo com a quantidade vendida na semana anterior e em outras situações, como o clima na região, o dia do mês, entre outros, calculando assim a matéria-prima que será utilizada na produção.

O processo de fabricação do macarrão é iniciado na quebra de ovos. Esses ovos, juntos com a farinha vão para a amassadeira que é responsável pela mistura e criação da massa. Posteriormente, a massa passa para as bacias que ajudarão a levar à máquina extrusora, que faz o trabalho de prensar e modelar a massa. São fabricados três tipos de macarrão, todos tem o processo parecido, sendo a única diferença a escolha da rosca extrusora, possibilitando assim a seleção do formato do macarrão. Após a modelagem, a massa vai para a secagem, feita através de ventiladores posicionados na direção da mesma. O empacotamento é a próxima fase de produção, é realizado por funcionários da fábrica com auxílio de uma balança de precisão. O embalamento e etiquetamento são os últimos passos do processo, sendo o macarrão acondicionado em freezers para posterior venda.

Pode-se dizer que a empresa é focada no perfil do consumidor que ela atinge, pois há uma maior preocupação no valor percebido pelo mercado, assim como a qualidade do produto. Outro compromisso da empresa diz respeito ao atendimento juntamente com a logística. O PPCP percebe as necessidades dos consumidores e com isso mantém seus níveis

de estoque preparado para o mercado bem como a entrada e a saída de produtos acabados. Todos os produtos e matérias-primas utilizadas para a fabricação são armazenados em local específico, com excelentes condições de preservação.

Em relação ao nível operacional, o acompanhamento do controle da produção é feito através de planilhas. Os dados obtidos são analisados através de acompanhamento com base no que foi produzido em um período anterior, para que então se possa ter um projeto de produção, determinando a quantidade e o que será produzido para o próximo período. Por meio deste procedimento, o PPCP acompanha a produção, detecta os problemas e as respectivas possíveis soluções, além da busca contínua de melhorar seu rendimento. Com base nas informações de controle, também são analisados os indicadores de produtividade em relação aos custos e qualidade.

O planejamento da produção tem início com a previsão de vendas, a demanda e a capacidade instalada da indústria, além de determinar estratégias para determinado período. A análise relaciona os níveis de produtos demandados, levando em conta a produção dos últimos meses, sempre considerando o estoque da empresa, visto que produtos alimentícios congelados tem sua validade reduzida.

A respeito do planejamento e controle de materiais e da capacidade de produção o PPCP programa o fornecimento dos insumos, embalagens e ingredientes que fazem parte do produto final.

## **5. CONCLUSÃO**

A proposta deste estudo foi representar sucintamente o processo de Planejamento, programação e controle da produção de uma empresa do setor alimentício. O referencial teórico descrito neste trabalho auxiliou a observação e análise das características da produção.

Todas as atividades realizadas pelo PPCP da empresa servem de apoio para o sistema produtivo, pois garantem que as atividades planejadas para o período sejam cumpridas no tempo programado.

Este estudo confirma a importância de um PPCP adequado a cada situação da empresa. As atividades sendo ativas e participantes numa empresa, o PPCP traz grandes benefícios de curto e longo prazo para o mercado econômico como um todo.

## REFERÊNCIAS

CORRÊA, Henrique L. GIANESI, Irineu G. N. CAON Mauro. **Planejamento, programação e controle da Produção: MRP II/ERP: conceitos uso e implementação.** 4 ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MARTINS, Petrônio Garcia; LAUGENI, Fernando P. **Administração da Produção.** 2 ed. São Paulo: Saraiva, 2005.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert; CORRÊA, Henrique Luiz. **Administração da Produção.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2002.

TUBINO, Dalvio Ferrari. **Manual de planejamento e controle da produção.** 2 ed. São Paulo: Atlas, 2000.