



INSTITUTO FEDERAL DA PARAÍBA

PRÓ REITORIA DE ENSINO

CAMPUS GUARABIRA

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO COMERCIAL

AGNEIDE MENEZES DA SILVA

GESTÃO SUSTENTÁVEL NA FABRICAÇÃO DE PÃES

GUARABIRA/PB

2019

Agneide Menezes da Silva

GESTÃO SUSTENTÁVEL NA FABRICAÇÃO DE PÃES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Comercial do Instituto Federal da Paraíba – Campus Guarabira, como requisito obrigatório para a obtenção do título de tecnólogo em Gestão Comercial.

Orientador (a): Taysa Tamara Viana Machado, Dra.

GUARABIRA, PB

2019

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA DO IFPB - GUARABIRA

S587v Silva, Agneide Menezes
Gestão sustentável na fabricação de pães/ Agneide Menezes da Silva. –
Guarabira, 2019.
23f.

Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Gestão Comercial) –
Instituto Federal da Paraíba, Campus Guarabira, 2019.

"Orientação: Profa. Dra. Taysa Tamara Viana Machado."

Referências.

1. Gestão Ambiental Empresarial. 2. Sustentabilidade. 3. Padaria. 4.
Gestão Organizacional I. Título.

CDU 658:502.15

AGNEIDE MENEZES DA SILVA

GESTÃO SUSTENTÁVEL NA FABRICAÇÃO DE PÃES

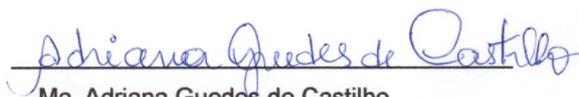
Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Gestão Comercial do Instituto Federal da Paraíba - Campus Guarabira, como requisito obrigatório para a obtenção do título de tecnólogo em Gestão Comercial.

Definida em: 20 / 05 /2019

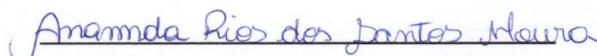
BANCA EXAMINADORA



Dra. Tayse Tamara Viana Machado
Orientadora



Ma. Adriana Guedes de Castilho
Membro Examinador Interno



Profissional Anannda Rios dos Santos Moura
Membro Examinador Externo

*Dedico esse trabalho ao autor e consumidor da minha
inteligência, força, fé e coragem: DEUS.
“Porque tudo posso naquele que me fortalece” (Fp. 4,13)*

AGRADECIMENTO

Agradeço a minha orientadora Profa. Dra. Taysa Machado, pela sabedoria com que me guiou nesta trajetória, como também aos meus professores, coordenação e direção, além dos amigos que me acolheram de forma maravilhosa nos ajudando a seguir em frente na labuta diária universitária, sendo parceiros e colaboradores. Gostaria de deixar registrado também, o meu reconhecimento à minha família, em especial a minha filha, Naomi Menezes Pegado, incentivadora desse projeto em minha vida, pois acredito que sem o apoio deles seria muito difícil vencer esse desafio. Enfim, a todos os que por algum motivo contribuíram para a realização desta pesquisa.

RESUMO

Buscar a ecoeficiência numa gestão organizacional é o ponto culminante que se deve atingir dentro de uma gerência sustentável e corporativa. Para isso, o gestor deve procurar o uso eficiente de energia, de água, o gerenciamento de resíduos e trabalhar o marketing e a publicidade a fim de minimizar os impactos ambientais, a exemplo da emissão de substâncias tóxicas e poluentes, e maximizar de forma sustentável os recursos renováveis, que tornam-se importantes instrumentos gerenciais para capacitação e criação de condições de competitividade para as organizações, qualquer que seja seu segmento econômico. Entende-se portanto que deve ser inserido no comportamento de uma empresa preocupada com o meio ambiente e com a qualidade de vida das pessoas a gestão ecoeficiente. O Objetivo desse trabalho foi fazer uma análise com relação às práticas de fabricação de pães e verificar a gestão empresarial da padaria, localizada no bairro novo, Guarabira-PB, se a mesma se enquadra dentro de um padrão sustentável. Para isso, foi realizado uma pesquisa descritiva através de coleta de dados aplicando um questionário qualitativo, abordando perguntas relacionadas sobre gestão sustentável, que foi respondida pelo gestor da organização. Considerando o resultado da coleta de dados conclui-se que a empresa é parcialmente sustentável em alguns setores, enquanto em outros totalmente fora dos padrões de uma organização sustentável.

Palavra chave: Gestão. Padaria. Sustentável. Organização.

ABSTRACT

Seeking eco-efficiency in organizational management is the culmination that must be achieved within a sustainable and corporate management. For this, the manager should seek the efficient use of energy, water, waste management and work marketing and advertising in order to minimize environmental impacts, such as the emission of toxic and polluting substances, and maximize in a sustainable way the renewable resources, which become important management tools for training and creating conditions of competitiveness for organizations, regardless of their economic segment. It is therefore understood that eco-efficient management should be inserted into the behavior of a company concerned with the environment and with people's quality of life. The objective of this work was to make an analysis regarding the brewing practices and to verify the business management of the bakery, located in the new neighborhood, Guarabira-PB, if it fits within a sustainable standard. For this, a descriptive research was carried out through data collection applying a qualitative questionnaire, addressing related questions about sustainable management, which was answered by the manager of the organization. Considering the result of the data collection it is concluded that the company is partially sustainable in some sectors, while in others it is completely outside the standards of a sustainable organization.

Key Words: Management. The bakery. Sustainable. Organization.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 01 - Representação de uma Empresa Sustentável.....	14
Quadro 02 - Posicionamento da Empresa sobre Gestão Sustentável.....	17
Quadro 03 - Resultados da Empresa	20

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	9
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	10
2.1 ORGANIZAÇÃO SUSTENTÁVEL.....	10
2.1.1. Conceito de gestão sustentável	10
2.1.2 Política do meio ambiente	10
2.2. ECOEFICIÊNCIA.....	11
2.2.1. Conceito	11
2.3. OPERACIONAL.....	12
2.3.1 Gestão sustentável e a prática empresarial	12
2.4 MODELOS DE PADARIAS NO BRASIL COM PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS.....	14
3. METODOLOGIA	15
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	16
4.1 DESCRIÇÃO DA EMPRESA E PLANEJAMENTO.....	16
4.2 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL DA EMPRESA.....	18
4.3 ANÁLISE DO PROCESSO DA MATÉRIA PRIMA.....	18
4.4. COMO ACONTECE O CONSUMO DE ENERGIA.....	18
4.5 UTILIZAÇÃO DA ÁGUA.....	19
4.6. EMBALAGENS.....	19
4.7 DESCARTE DOS RESÍDUOS ORGÂNICO E NÃO ORGÂNICO.....	19
4.8 AMBIENTE SUSTENTÁVEL.....	19
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
REFERÊNCIAS	22
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA.....	23

1. INTRODUÇÃO

Segundo Portilho, Castaneda e Castro (2011), consumir produtos que contribuem para o equilíbrio da saúde e do meio ambiente é uma tendência do consumidor nos dias de hoje. Neste contexto, as empresas de panificação enfrentam uma barreira: que é vender produtos saudáveis, que não agridam o meio ambiente, sem deixar de ter lucro.

A partir de uma tomada de consciência cada vez mais latente por parte dos governantes e instituições que buscam um desenvolvimento mundial mais sustentável, e de discussões políticas e econômicas geradas nas grandes conferências mundiais sobre o clima e meio ambiente, as empresas se tornam alvo de maior fiscalização, sendo pressionadas a se tornarem “verdes” (LAVILLE, 2009).

Considerando um processo produtivo com menos aditivos químicos, que não prejudiquem os recursos naturais existentes, os custos de produção aumentam, é o que defende ELL (2012). Para BARBIERI, (2007, p. 113): “Espera-se que as empresas deixem de ser problema e façam parte da solução”. Diante dessa perspectiva de Gestão sustentável uma questão está sendo levantada: As Padarias estão com práticas sustentáveis na produção de pães no município de Guarabira-PB, mas precisamente as que se localizam no bairro novo?

De acordo com Portilho (2010), o mercado de panificação é um grande indicador econômico, e por isso tem uma relevância considerável para a sociedade e para o ambiente. Nessa perspectiva de que pães é um alimento essencial para a população e importante na economia do país, e que deve ser fabricado de maneira sustentável buscando adequar-se a política de sustentabilidade, e com equilíbrio de forma a minimizar o máximo o impacto ambiental. Buscar informações sobre as práticas de fabricação de pães na padaria do bairro Novo, Guarabira, Paraíba, se fez necessário, analisar se a panificadora está praticando uma gestão sustentável, além de verificar o modelo de gestão, identificando-se as práticas e averiguando-se a existência de equipamentos para a fabricação de pães.

Aplicar um questionário qualitativo (em anexo no apêndice A), elaborado pelo autor do estudo foi usado para coletar informações sobre as práticas de gestão sustentável da empresa em estudo, buscando informações pertinentes ao abordar perguntas relacionadas sobre gestão sustentável, que foram respondidas pelo gestor da organização.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 ORGANIZAÇÃO SUSTENTÁVEL

2.1.1. Conceito de gestão sustentável

Do latim *sustentare*, o termo “sustentável” significa sustentar, defender, favorecer, apoiar, conservar, cuidar. Já o conceito de sustentabilidade está relacionado ao termo “desenvolvimento sustentável” foi apresentado pela *World Commission on Environmental Development* e foi primeiramente usado em abril 1987, na Assembleia Geral das Nações Unidas, através do relatório “Nosso Futuro Comum” pela presidente da Comissão Mundial do Meio Ambiente e Desenvolvimento das Nações Unidas, a norueguesa Gro Brundtland, que definiu o conceito como: “Desenvolvimento sustentável significa suprir as necessidades do presente sem comprometer a capacidade das gerações futuras de atender às suas necessidades (UNITED NATIONS, 2008).

2.1.2 Política do meio ambiente

Baseada nessa definição de Brundtland, as organizações sustentáveis são definidas como sendo aquelas que baseiam suas práticas e premissas gerenciais de modo a atender os critérios de serem economicamente viáveis, se mantendo competitivas no mercado, atendendo prioritariamente os conceitos de Ética, de Responsabilidade Social, de Transparência e de Governança Corporativa.

Essas empresas devem, ainda, produzir de maneira a não agredir o meio ambiente e contribuir para o desenvolvimento social da região e do país onde atuam. Para isso, realizam ações que promovam o aumento da qualidade de vida e bem-estar de todos os seus públicos interessados (*stakeholders*) em suas atividades, produtos e serviços.

Para BARBARIE, (2012, p.105), afirma que os negócios ou empresas sustentáveis são as que:

- Satisfazem as necessidades atuais usando recursos de modo sustentável;

- mantêm um equilíbrio em relação ao meio ambiente natural, com base em tecnologias limpas, reúso, reciclagem ou renovação de recursos;
- restauram qualquer dano por eles causado;
- contribuem para solucionar problemas sociais em vez de exacerbá-los; e
- geram renda suficiente para se sustentar.”

Na construção de sua sustentabilidade, a empresa deve estabelecer uma visão de planejamento e de operação, em todas as suas ações, que contemple o curto, o médio e o longo prazo. Para tal, são fatores vitais para a empresa, a adoção de ferramentas como a ecoeficiência, que garanta à empresa uma produção maior e melhor, com menos matéria-prima e recursos naturais; e uma atuação socialmente responsável, visto que toda empresa está inserida num ambiente social no qual influencia e do qual recebe influência.

2.2. ECOEFICIÊNCIA

2.2.1. Conceito

O conceito de Ecoeficiência foi introduzido como modelo de gerenciamento ambiental em 1992, pelo *World Business Council for Sustainable Development* :

Ecoeficiência diz respeito a filosofia de gerenciamento estratégico voltada para a gestão da sustentabilidade da empresa combinando o desempenho econômico e o desempenho ambiental, de modo a criar e promover valores com menor impacto sobre o meio ambiente, WBCSD (p.09).

Atualmente, a *Organization for Economic Co-Operation and Development* (OCDE) e o WBCSD são os promotores mais atuantes dessa proposta de gestão ambiental.

Baseado nesse conceito a ecoeficiência exige que as empresas tracem estratégias de gestão ambiental preventiva, que integrem aspectos ambientais ao ciclo de vida de seus produtos e serviços, relacionando a excelência ambiental com a empresarial. Desta forma, a implementação da ecoeficiência, como instrumento de gestão na empresa, deve seguir algumas práticas básicas importantes que elenca muito bem a WBCSD e OCDE,(1992, p.9):

1. “Redução do consumo de materiais com bens e serviços;
2. Redução do consumo de energia com bens e serviços;
3. Redução da emissão de substâncias tóxicas;

4. Intensificação da reciclagem de materiais;
5. Maximização do uso sustentável de recursos renováveis;
6. Prolongamento da durabilidade dos produtos;
7. Agregação de valor aos bens e serviços”.

E dando continuidade a essa discussão de gestão sustentável alguns defensores são unânimes em afirmar que o processo de globalização iniciado após meados do século XX, juntamente com os graves problemas ambientais no planeta, impulsionou o surgimento de um novo tipo de mercado: “o mercado verde ou *ecomercado*, ou seja, novos negócios, onde os mesmos baseiam-se em uma consciência ecológica,” como descreve Alcântara (2005, p.3).

Outra referência também em gestão é que:

Em decorrência da maior consciência ecológica dos consumidores, os atributos ambientais tornaram-se um dos diferenciadores na escolha de produtos. Em resposta, proliferam, em número cada vez maior, os rótulos ambientais (selos verdes), pois estes são o elo de comunicação entre o fabricante e o consumidor, BIAZIN; GODOY (2000, p.4).

2.3. OPERACIONAL

A parte operacional está associada ao conceito de que” significa aproveitar da melhor forma possível os recursos naturais e matérias-primas úteis aos processos produtivos de uma organização” (JABBOUR, 2013, p.9).

Nessa conjuntura, a Produção mais Limpa aponta como uma ferramenta favorável a atuação das empresas de forma preventiva em relação aos seus aspectos ambientais, através da minimização de impactos associados à minimização de custo e otimização de processos, recuperação e otimização do uso de matérias-primas e energia, tendo de forma geral ganho de produtividade a partir de um controle ambiental preventivo, afirma” (PIMENTA; GOUVINHAS, 2007, p.2).

2.3.1 Gestão sustentável e a prática empresarial.

Diante desse novo modelo de gestão fundamentado por instituições que defendem o meio ambiente, as padarias não podem ficar de fora, pois de acordo com a Associação Brasileira da Indústria de Panificação (ABIP) e o Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC), 83% dos pães consumidos no

Brasil são artesanais, e o pão francês, responde por 46% das vendas (SEBRAE, p.5).

Diante desse contexto de práticas de organização sustentável, as padarias devem se enquadrar praticando uma gestão de qualidade afirma o Centro de Sustentabilidade do SEBRAE (2016, p. 9,11), direcionando algumas sugestões como:

1. Com manutenção e calibração periódica da balança;
2. Máquinas para fazer o pão, evitando o desperdício da farinha de trigo, e que vai gerar uma economia de 15% no consumo de matéria prima fornada;
3. Monitorar o consumo de água e energia de todo empreendimento para evitar o desperdício;
4. Fiscalizar as matérias – primas que chegam à padaria evitando que as mesmas possam chegar contaminadas;
5. Descartar corretamente os resíduos após consumo, separando o que vai para reciclagem e para a compostagem(resíduos orgânicos), e incentivar cursos de educação ambiental para os funcionários, entre outras atitudes;
6. Embalagens de Papel são biodegradáveis e causam menor impacto ao meio ambiente;
7. Tipos dos fornos (energia, gás ou lenha) utilizado pela padaria.

O PROPAN, (2008) fez um levantamento do consumo médio que as padarias gastam com o consumo de energia:

- Padaria de pequeno porte R\$ 2.038
- Médio porte R\$ 6.147
- Grande porte acima de R\$ 10 mil

Uma visão mais ampla sobre pontos de Sustentabilidade é destacado pelo SEBRAE no Quadro 1:

Quadro1- Níveis de aplicação de uma empresa Sustentável

Pontos de Sustentabilidade	Comportamento de uma Empresa com Gestão Sustentável
Máquinas	<ul style="list-style-type: none"> • Manutenção periódica, calibração de balança;
Água	<ul style="list-style-type: none"> • Monitorar o consumo; • Reutilizar água para limpeza de área externa; • Usar temporizadores ou arejadores nas torneiras.
Luz	<ul style="list-style-type: none"> • Equipamentos com selo padrão de economia "A"; • Lâmpadas Leds, pois são de baixo consumo; • Não deixar aparelhos em standby; • Limpeza periódica em refrigeradores e expositores de alimentos.
Lixo	<ul style="list-style-type: none"> • Lixo Orgânico e Não Orgânico devem ser separados; • Reutilizar garrafas Peti, Vidro...
Matéria - Prima	<ul style="list-style-type: none"> • Produtos de Padrão de Qualidade; • De Fabricação Sustentável; • Fermento Natural ou menos industrializado possível.
Embalagens	<ul style="list-style-type: none"> • Sacolas de Papel - porque é biodegradável e causa menor impacto ambiental, se decompõe na natureza com 4 meses.
Social	<ul style="list-style-type: none"> • Participar de Campanhas educativas ambientais; • Ajudar comunidades carentes.
Produção	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar Máquinas específicas para todo o processo de Produção.

Fonte: SEBRAE, 2016.

Diante desse novo modelo de gestão é importante que as padarias devam se adequar para contribuir com o ambiente sustentável:

2.4 MODELOS DE PADARIAS NO BRASIL COM PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS

Alencar algumas padarias no país que possuem práticas sustentáveis e que se tornaram referência na maneira que gerenciam suas organizações e que contribuem de forma positiva para o meio ambiente:

Padaria Brasileira

Localizada no Estado de São Paulo, a Padaria Brasileira colhe os frutos de ações voltadas para a sustentabilidade. A organização decidiu economizar na conta de luz e de gás com o aquecimento a partir da refrigeração de equipamentos. Também usam água da chuva para fazer a limpeza do estacionamento e irrigar as plantas.

Além disso, produtos perecíveis próximos da data de validade que não foram usados são doados a instituições beneficentes e alimentos que iriam para o lixo são reutilizados. Por fim, fazem campanhas sazonais com frutas da estação.

Rede Premialy Padaria e Lancheria

A equipe investe em diferentes ações sociais, ambientais e culturais. Eles fazem campanhas de arrecadação de livros, doação de presentes de Natal para crianças e concurso de redação. Também têm um ponto de coleta de pilhas, de baterias e de óleo usado de cozinha em diferentes estabelecimentos.

Para incentivar o consumo consciente, a padaria dá de presente aos clientes sacolas retornáveis para aqueles que compram acima de R\$ 100.

Capibaribe Delicatessen

Localizada no bairro do Cajueiro, em Recife está contabilizando resultados positivos depois de investir no reposicionamento do negócio e aderir a princípios de sustentabilidade, a exemplo de adaptações nos equipamentos, controle de reciclagem de insumos, campanha de conscientização junto aos clientes, ampliação da área de trabalho, e adaptação das máquinas de fazer pão para evitar o desperdício da farinha de trigo

3. METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se quanto a sua natureza, como exploratório, descritivo e qualitativo. De acordo com Collis e Hussey (2005) pesquisas nesse formato amoldam-se a assuntos que possuem poucos estudos precedentes sobre o comportamento de determinados problemas. Quanto aos procedimentos para se atingir o estudo, foi realizada pesquisa bibliográfica, já que tenta explicar um problema a partir de referências teóricas publicadas em livros, artigos, dissertações e teses (CERVO et. Al, 2007). O universo da pesquisa é composto por uma padaria, microempresa do ramo de panificação, localizada no bairro Novo, na cidade de Guarabira-PB, que está no mercado desde o ano de 1994, ou seja, há 25 anos, e que aproximadamente produz por dia cerca de 900 pães sendo 650 pães franceses e 150 pães doces, o que corresponde a 75 kg de farinha de trigo utilizados para a fabricação dos pães, segundo dados do setor de produção da empresa. O gestor foi

o entrevistado para responder as questões abordadas sobre gestão sustentável na fabricação de pães.

A observação empírica realizada baseou-se na verificação dos parâmetros colocados pela WBCSD (2009), e no Centro de Sustentabilidade do SEBRAE (2016), os quais vislumbram características ambientais dentre as ações empresariais. No trabalho buscou-se identificar como as empresas manipulam os resíduos provenientes do seu funcionamento, o uso eficiente de energia e água, compras sustentáveis, embalagens e equipamentos durante a prestação de serviços.

A análise dos resultados foi feita após coleta de dados obtidos através de uma entrevista que permitiu analisar a complexidade do problema e posteriormente contribuiu para verificar o comportamento dessa padaria no que tange as práticas ambientais no município de Guarabira. A mesma é composta por procedimentos sistemáticos que proporcionam o levantamento de indicadores (quantitativos ou não), permitindo a realização de inferência de conhecimentos.

Para Bardin (2007), a análise de conteúdo se constitui de várias técnicas onde se busca descrever o conteúdo emitido no processo de comunicação, seja ele por meio de falas ou de textos.

Diante disso foi elaborado um roteiro de entrevista, que está em anexo no Apêndice A, abordando práticas sustentáveis para uma empresa, as quais foram verificadas no estabelecimento em estudo.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 DESCRIÇÃO DA EMPRESA E PLANEJAMENTO

A empresa participante do estudo de caso, ela se estabeleceu no mercado desde 1994 e atua na área de panificação. De acordo com dados do SEBRAE (2005) (apud PIMENTA, 2008) a empresa estudada é classificada como uma empresa de pequeno porte, pois possui número de funcionários menor que 20. Os 06 funcionários da empresa estão distribuídos basicamente em dois setores: produção (panificadora) e vendas. A área administrativa é gerenciada pelos proprietários. A aplicação do estudo foi realizada no mês de abril de 2019. A motivação do estudo na panificadora surgiu da curiosidade de saber como estão se comportando as padarias

dentro dessa perspectiva sustentável que envolve as organizações no momento atual, e em especial no setor da panificação. Por isso, o foco principal abordado no estudo foi à fabricação de pães pelo fato de ser o produto com maior volume de produção da empresa pesquisada e bastante consumido no mundo inteiro. Abaixo, no Quadro 02 está o resultado da abordagem feita a empresa sobre o tema em estudo Gestão Sustentável na fabricação de Pães.

Quadro 02 – Posicionamento da empresa sobre gestão sustentável

Questões abordados	Posicionamento da Empresa
1.Qual a forma de descarte dos resíduos orgânico e não orgânico da empresa?	• Utiliza um só recipiente para fazer o descarte dos resíduos.
2.O descarte final dos resíduos é de responsabilidade da empresa? Justifique.	•Não. Que faz o descarte final é a Prefeitura Municipal de Guarabira
3.Com relação ao resíduo líquido. Onde é descartado?	• Na rede de esgoto pública (saneamento básico)
4.Com relação ao uso eficiente de Energia, quais os procedimentos da empresa?	• Desliga aparelhos para não ficar em standby • Faz manutenção dos equipamentos eletrônicos •Utiliza lâmpadas Leds
5.Qual o procedimento que a empresa faz para o uso eficiente da água?	• Possui Caixa d'água •Realiza inspeção periódica para ver se há vazamento tubulação, torneiras e caixa de descarga
6.Qual o tipo de forno utilizado pela padaria?	•Forno elétrico, o que possibilita a não emissão de gases poluentes na camada atmosférica.
7.No que tange a fabricação dos pães, o mesmo é feito através de processo maquinário ou artesanal?	• Utiliza máquinas para fazer o pão • Masseur e cilindro
8.A empresa se preocupa em adquirir produtos sustentáveis para a fabricação dos pães?	• Sim. Utiliza produtos de padrão de qualidade e fabricação sustentável • Mistura de Farinha pronta (pré-misturada)
9.Com relação a desperdício da farinha? Como a empresa se comporta?	• As receitas de pães são padronizadas para evitar desperdício de massa
10.Qual o tipo de embalagem utilizada pela panificadora?	• Embalagem de plástico, considerada biodegradável, mas leva muito tempo para entrar em decomposição junto a natureza.
11.A empresa (funcionários e proprietários) já participou de algum curso sobre educação ambiental?	• Não.
12.O que você enquanto gestor sabe sobre empresa com padrão sustentável?	• Uma empresa que respeita as normas legais e naturais do meio ambiente, desde a produção até a venda do produto, e que deve descartar os resíduos de forma adequada.

Fonte: elaborado pela autora

4.2 DIAGNÓSTICO AMBIENTAL DA EMPRESA

O processo de fabricação do pão é composto das seguintes etapas: separação e pesagem dos ingredientes, mistura, cilindragem, divisão, modelagem, fermentação e forneamento.

A produção do pão é feita diariamente de segunda a sábado, atendendo a seguinte demanda: são processados em média 75 kg de farinha de trigo por dia, sendo que 40 kg são processados pela manhã e forneado para comercialização à tarde, e os outros 35 kg são processados a tarde e forneado para comercialização na manhã seguinte, conforme informações do controle de estoque da empresa.

4.3 ANÁLISE DO PROCESSO DA MATÉRIA PRIMA

Constatou-se que a utilização da matéria prima, a exemplo da farinha de trigo, fermento, margarina são produtos de padrão de qualidade e provenientes de fabricação sustentável. Suas receitas de pães são padronizadas e utiliza mistura de farinha pronta (pré misturada) para fabricação de pães trazendo qualidade e uma redução de custos, ao mesmo tempo uma eficiência na padronização da massa para a fabricação de pães.

4.4. COMO ACONTECE O CONSUMO DE ENERGIA

Sabe-se que todo processo de fabricação de pães demanda além da matéria prima, energia e água. Com relação ao uso de energia elétrica a ENERGISA é quem abastece a empresa, descartando assim toda e qualquer outra utilização de energia renovável. Portanto a fabricação de pães é feita através de máquinas elétricas (cilindros, masseira...) e também utiliza o tipo de Forno elétrico para forneamento, o que demanda custos de consumo de energia, mas em contra partida não contribui para emissão de gases poluentes, caso o forno fosse a lenha, quando no início da gestão da empresa.

Apesar do consumo elétrico a empresa tem praticados algumas atitudes sustentáveis no que tange economizar custos de energia:

- Desliga aparelhos para não ficar em standby,

- faz manutenção de equipamentos essenciais da empresa (máquina de fazer pão, refrigeradores, micro-ondas, expositores);
- utiliza lâmpadas leds na iluminação da padaria

4.5 UTILIZAÇÃO DA ÁGUA

Com relação ao uso eficiente da água a empresa informou que tem como fonte distribuidora apenas o processo de água da Cagepa para desenvolver as tarefas da organização, mas que utiliza Caixa d'água para reduzir o desperdício, além de realizar inspeção periódica para evitar vazamento de água, seja nas tubulações, torneiras, ou banheiros.

4.6. EMBALAGENS

No que se refere ao tipo de embalagem que é utilizada pela padaria foi constatado que a mesma utiliza embalagens plásticas, consideradas pelo padrão sustentável como de alto impacto para o meio ambiente porque demanda 400 anos para se decompor apesar de ser biodegradável.

4.7 DESCARTE DOS RESÍDUOS ORGÂNICO E NÃO ORGÂNICO

O processo de descarte dos resíduos orgânicos e não orgânicos que a empresa utiliza foge do padrão sustentável tão disseminado e propagado nos dias atuais. Ela usa um único recipiente tanto para o material reciclável quanto para o descarte do material orgânico. Já OS resíduos líquidos produzidos pela empresa é, despejado na rede de esgoto do município, enquanto que o lixo sólido é coletado pelo poder público municipal.

4.8 AMBIENTE SUSTENTÁVEL

Quando a empresa foi indagada sobre o que seria sustentabilidade afirmou “que diz respeito a produção e a venda do produto respeitando as normas legais do meio ambiente”. Acrescentou ainda que a mesma nunca participou de algum curso

de educação ambiental, mas para que a empresa esteja em atividade possui uma licença ambiental, concluiu.

O Quadro 3 apresenta uma análise panorâmica de como se comporta a empresa no que diz respeito a uma Gestão Sustentável após apuração dos resultados:

Quadro 3 – Resultados da Empresa entrevistada sobre Gestão de fabricação de pães

Pontos de Sustentabilidade	Pontos Fortes	Pontos Fracos
Máquinas	<ul style="list-style-type: none"> Faz manutenção periódica 	
Água	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza o fornecimento da CAGEPA Utiliza Caixa D'água Faz inspeção periódica para ver se há vazamento 	<ul style="list-style-type: none"> Não utiliza temporizadores ou arejadores nas torneiras Não reutiliza água
Luz	<ul style="list-style-type: none"> Lâmpadas LEDs Faz Manutenção periódica das máquinas Evita máquinas, expositores em standby quando não utilizados 	<ul style="list-style-type: none"> Fornos elétricos Cilindros e Maseira elétrica Maquinas de fazer pães Expositores, Refrigeradores
Embalagens	<ul style="list-style-type: none"> ----- 	<ul style="list-style-type: none"> Utiliza sacolas plásticas – 400 anos para se decompor
Social	<ul style="list-style-type: none"> ----- 	<ul style="list-style-type: none"> Não participa de Política social e nem tão pouco ambiental
Lixo	<ul style="list-style-type: none"> Orgânico e Não Orgânico Coletado pela Prefeitura Município de Guarabira-PB Dejetos Líquidos vai para rede de esgoto da Cagepa 	<ul style="list-style-type: none"> Não Recicla Não Separa o lixo reciclável(garrafas peti, vidro, plástico, papel) Utiliza o mesmo recipiente para colocar os lixo orgânico e não orgânico
Sustentabilidade	<ul style="list-style-type: none"> Noção muita Vaga 	<ul style="list-style-type: none"> Funcionários e Proprietários nunca participaram de algum curso ou palestra sobre sustentabilidade, ou educação ambiental
Matéria-Prima	<ul style="list-style-type: none"> Produtos com Padrão de Qualidade De Fabricação Sustentável Utiliza farinha Pré-misturada 	<ul style="list-style-type: none"> -----
Produção	<ul style="list-style-type: none"> Maquinário específico 	<ul style="list-style-type: none"> -----

Fonte: elaborado pela autora

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através dos resultados obtidos da aplicação da ferramenta de Fabricação de Pães Sustentáveis na padaria em estudo, foram observadas melhorias do ponto de vista econômico e ambiental. Através disto, a empresa obteve redução dos custos de produção por utilizar maquinário específico, maior produtividade, prevenção parcial no controle no uso de água e também de energia elétrica. Já com relação ao descarte dos resíduos orgânico e não orgânico constatou-se que ela está fora do padrão de sustentabilidade, quando a mesma não recicla seu resíduo sólido (não separa em recipientes específicos) coletando em apenas um único recipiente, e nem tão pouco o seu resíduo líquido, que é jogado na rede coletora de esgoto diretamente. De uma maneira em geral, é importante ressaltar que a empresa apresentou resultados significativos e expressivos, e ainda semelhante aos resultados obtidos por outros autores na literatura, tornando a ferramenta de fabricação de pães sustentáveis uma técnica que merece mais estudos, levando em consideração que os futuros cenários apontam para um mundo sustentável.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Darly Fernando, **Organizador. Sustentabilidade e Responsabilidade Social**. Volume 3. Artigos brasileiros. 255 p. Belo Horizonte- MG. Editora

Poisson, 2017. Disponível em:

<http://www.poisson.com.br/livros/sustentabilidade/volume3/Sustentabilidade%20vol3.pdf>

BARBIERI, José Carlos. **Gestão Ambiental Empresarial**, 358fls. 3ª Edição atual e ampliada. São Paulo. Editora Saraiva, Ano 2011.

BATISTA, Dirceu Fernandes. **O Mercado de Panificação e o Desenvolvimento Sustentável**. São João da Boa Vista – SP 2016. Disponível em:

<http://www.fae.br/mestrado/dissertacoes/2016/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20FINAL.pdf>

BLOG, Massa Madre. **Práticas Sustentáveis na padaria: Tudo que você precisa saber**. Ano 2019. Disponível em:

<https://www.massamadreblog.com.br/know-how/curiosidades/praticas-sustentaveis-na-padaria/>

BRITO, Renata Peregrino e BERARDI, Patrícia Calicchio. **Vantagem Competitiva na Gestão Sustentável da Cadeia de Suprimentos: um metaestudo**. Artigo. 15 fls .

São Paulo. abr./jun. 2010. Disponível em: <https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox?projector=1>

LEAL, Carlos Eduardo. **A era das Organizações Sustentáveis**. Artigo. 12

fls. Disponível em: <https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox?projector=1>

MEDEIROS, João Paulo Vieira Costa. **Práticas de Gestão Ambiental nas Padarias de João Pessoa**. Orientador: Prof. Dr. Fábio Walter. Trabalho de Conclusão de Curso em Administração. 69 fls. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2017.3. Disponível

em : <https://repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/3999->

PIMENTA, Handson Cláudio Dias, Organizador. **Sustentabilidade Empresarial: Práticas em Cadeias Produtivas**. 223 fls. Editora do IFRN, Ano 2010.

SEBRAE, Centro de Sustentabilidade. **Minha empresa sustentável: Padaria**. Cuiabá, 2016. 32 p. Disponível em:

[http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publicações/Padarias_ONLINE%20\(1\).pdf](http://sustentabilidade.sebrae.com.br/Sustentabilidade/Para%20sua%20empresa/Publicações/Padarias_ONLINE%20(1).pdf)

Disponível: <http://www.scarcelli.com.br/novidades/o-meio-ambiente-e-os-sacos-de-papel-para-paes/>. Situada em Avaré-São Paulo

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA

1. Qual a sua metodologia para descartar os resíduos sólidos orgânicos, não orgânicos?
2. A empresa separa o que é reciclável?
3. O resíduo líquido é descartado através de que: esgoto a céu aberto ou rede de esgoto?
4. O que a sua empresa faz ou fez para ter uso eficiente de energia?
5. Usa que tipo de forno, equipamentos e máquinas para fazer a fabricação de pães?
6. Com relação ao uso eficiente da água? A empresa tem caixa d'água, Cisterna, coleta água de chuva, ou utiliza o processo de água da Cagepa?
7. Para reduzir a emissão de substâncias tóxicas no ar o que a empresa faz?
8. As matérias primas que a empresa compra para fabricação de pães são de fabricação sustentável? Farinha, Fermento, Margarina...
9. Qual o tipo de embalagem é utilizada pela panificadora?
10. Qual seria seu conceito de empresa sustentável?
11. Sua organização já participou de algum curso de educação ambiental?