



# FÁBRICA DE CONSERVAS



APRESENTAÇÃO DO NEGÓCIO .....	3
MERCADO .....	6
AMEAÇAS E OPORTUNIDADES .....	8
LOCALIZAÇÃO .....	10
EXIGÊNCIAS LEGAIS ESPECÍFICAS .....	13
ESTRUTURA.....	17
MATERIAIS E EQUIPAMENTOS .....	18
PÉ DIREITO .....	18
PAREDES .....	18
ABERTURAS DO PRÉDIO .....	19
FORRO .....	19
VENTILAÇÃO .....	19
ILUMINAÇÃO .....	19
PISOS.....	19
INSTALAÇÕES ELÉTRICAS.....	20
INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS .....	20
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS .....	20
PESSOAL .....	21
EQUIPAMENTOS .....	24
MOBILIÁRIO PARA A ÁREA ADMINISTRATIVA .....	25
MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA A ÁREA DE PRODUÇÃO .....	25
MATÉRIA PRIMA / MERCADORIA .....	27
ORGANIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO .....	31
OPERAÇÕES PRELIMINARES .....	32
ENVASE.....	34
ADIÇÃO DE SALMOURA.....	34

EXAUSTÃO.....	34
RECRAVAÇÃO .....	34
ESTERILIZAÇÃO .....	35
RESFRIAMENTO.....	35
ESTOCAGEM.....	35
AUTOMAÇÃO .....	36
CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO.....	38
INVESTIMENTOS.....	40
CAPITAL DE GIRO .....	43
CUSTOS .....	46
DIVERSIFICAÇÃO/ AGREGAÇÃO DE VALOR .....	48
DIVULGAÇÃO.....	50
INFORMAÇÕES FISCAIS E TRIBUTÁRIAS .....	52
EVENTOS .....	55
ENTIDADES EM GERAL .....	58
NORMAS TÉCNICAS.....	63
1. NORMAS ESPECÍFICAS PARA UMA FÁBRICA DE CONSERVAS .....	64
2. NORMAS APLICÁVEIS NA EXECUÇÃO DE UMA FÁBRICA DE CONSERVAS.....	64
DICAS DO NEGÓCIO .....	66
CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO EMPREENDEDOR.....	68
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR.....	70
GLOSSÁRIO.....	72
EXPEDIENTE.....	73



FÁBRICA DE CONSERVAS

# APRESENTAÇÃO DO NEGÓCIO



**AVISO:**

Antes de conhecer este negócio, vale ressaltar que os tópicos a seguir não fazem parte de um Plano de Negócio e sim do perfil do ambiente no qual o empreendedor irá vislumbrar uma oportunidade de negócio como a descrita a seguir. O objetivo de todos os tópicos a seguir é desmistificar e dar uma visão geral de como um negócio se posiciona no mercado. Quais as variáveis que mais afetam este tipo de negócio? Como se comportam essas variáveis de mercado? Como levantar as informações necessárias para se tomar a iniciativa de empreender?

Tempo é um recurso valioso para todas as pessoas. Nos dias atuais a praticidade é buscada em praticamente todas as atividades humanas. Também é presente e crescente a busca por uma alimentação cada vez mais equilibrada, saudável e, claro, saborosa.

O Brasil é conhecido pela riqueza de variedade de alimentos que produz. Sabores, cores e aromas dos mais variados são encontrados nos legumes e vegetais produzidos pela agricultura brasileira.

Um fábrica de conservas é uma das oportunidades que aproveitam esta riqueza produtiva de legumes e vegetais na elaboração de produtos que preservem as propriedades nutricionais e de qualidade dos mesmos, bem como disponibilize porções previamente preparadas e prontas para consumo.

Quem nunca aderiu à praticidade de deixar a refeição da família mais saborosa ou nutritiva utilizando uma conserva de cenoura, batata, milho ou qualquer das outras opções de legumes e vegetais brasileiros.

Os supermercados estão com as prateleiras repletas de opções de conservas que podem ser consumidos.

Ainda, é praticamente impossível imaginar o funcionamento de cozinhas industriais ou restaurantes, por exemplo, sem a praticidade do consumo de alguns tipos de conserva de legumes e vegetais, como ervilhas e milhos. Fabricar conservas consiste em selecionar e conservar alimentos dentro de critérios e padrões de qualidade que preservem suas características de consumo num período de tempo definido como prazo de validade para consumo. É possível fabricar conservas de diferentes alimentos. Tratamos aqui da oportunidade de negócio fábrica de conservas com o foco na produção de conservas de legumes e vegetais.

Em geral, segundo a Resolução - CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977 (AN-VISA), as conservas de legumes e vegetais são definidas como hortaliças em conserva. Esta Resolução apresenta que: “Hortaliça em Conserva” é o produto preparado com as partes comestíveis de hortaliças, como tal definidas nestes padrões, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

Colocar uma fábrica de conservas para funcionar requer planejamento atencioso e detalhado. Empreendimentos que trabalham com alimentos precisam ser muito bem planejados, entre outros fatores, para atender a legislação quanto à correta manipulação de alimentos.



O desenvolvimento de negócios tem se apoiado na necessidade de promover a sustentabilidade, ou seja, contribuir para um desenvolvimento sustentável da sociedade brasileira e, por que não dizer, mundial.

Este documento não substitui o Plano de Negócio. Para elaboração do Plano de Negócios para uma Fábrica de Conserva consulte o SEBRAE mais próximo.



# MERCADO



De maneira geral, a indústria de alimentos vive em fase de expansão e ampliação de resultados, dados alguns elementos do cenário econômico dos últimos anos. O setor é um dos que mais vêm se beneficiando do crescimento recente do consumo no Brasil, em parte decorrente da ascensão das classes D e E.

A busca por alimentos orgânicos tem aumentado no Brasil, uma vez que as pessoas buscam cada vez mais investir em qualidade de vida e alimentação saudável. Esta é uma das possibilidades de atuação para uma fábrica de conserva. Além da oportunidade de mercado que a venda de produtos orgânicos em conserva pode representar, a sustentabilidade promovida na produção dos mesmos é fator de valorização dos clientes.

Uma fábrica de conservas pode se instalar em, praticamente, qualquer região do Brasil. O mercado consumidor pode ser identificado, pesquisado e, a partir disso, é possível elaborar estratégias para atender as necessidades e expectativas dos consumidores, conforme o foco de atuação da empresa, considerando região de atuação e linha de produtos.

O mercado consumidor compreende supermercados, distribuidores, lojas de conveniências, restaurantes, cozinhas industriais e também o consumidor final, afinal é possível que a fábrica tenha um espaço para venda dos produtos diretamente aos clientes finais.

Considerando o desenvolvimento crescente da agricultura brasileira, não se percebe difícil identificar fornecedores para a matéria-prima principal, legumes e vegetais. É claro que a pesquisa para identificar fornecedores que atendam os padrões de qualidade exigidos será imprescindível. A análise do mercado fornecedor será determinante para a instalação de uma fábrica de conservas, sendo ideal identificar fornecedores dos legumes e vegetais o mais próximo possível.

Para a identificação de fornecedores de produtos orgânicos, o empreendedor de uma fábrica de conservas precisa verificar com atenção a certificação de tais produtos como tal.

Realizar parcerias com produtores ou associação de produtores locais é uma forma de incentivar a economia da região, valorizar a produção local, além de minimizar custos com transporte, por exemplo.

A concorrência é caracterizada como forte em praticamente todo território nacional, considerando a atuação de grandes empresas que atuam na produção de conservas de vegetais e legumes.

Recomenda-se ao empreendedor definir claramente o mercado consumidor que pretende atuar para que a pesquisa da concorrência possa resultar na identificação de estratégias para entrar e conquistar o mercado de acordo com suas necessidades e expectativa.

Uma fábrica de conservas é uma oportunidade de atividade empreendedora bastante relacionada às práticas sustentáveis.

Uma fábrica de conservas pode se desenvolver como um empreendimento sustentável ao se atentar para alguns elementos característicos da sustentabilidade para negócios:

- **Deve ser economicamente viável:** um negócio sustentável é um negócio economicamente viável, ou seja, um empreendimento que mantém suas atividades pelos resultados alcançados em seu ciclo operacional e financeiro. Uma empresa economicamente viável é aquela que gera os resultados necessários para se manterem em funcionamento e atender as necessidades e expectativas dos empreendedores envolvidos;

- **Deve ser ambientalmente correto:** o respeito ao meio ambiente é fundamental em todos os processos de trabalho, desde a compra de matéria-prima, até a entrega do produto aos consumidores ou pontos de venda e distribuição, passando pela definição da embalagem, descarte de resíduos da produção, entre outras etapas produtivas;
- **Deve ser socialmente justo:** uma fábrica de conservas deve se relacionar de forma justa socialmente, favorecendo a ampliação do bem-estar social. Gerar e manter empregos, fazer parcerias com projetos sociais para busca de mão de obra, por exemplo, são práticas sustentáveis que uma empresa pode adotar.

Arelado ao aspecto social, um negócio sustentável é também aquele que é culturalmente aceito e diverso, ou seja, um empreendimento que valorize e fortaleça a cultura local, respeitando e reconhecendo a diversidade de seus múltiplos elementos. A alimentação é um campo culturalmente rico, devido aos hábitos alimentares e receitas perpetuadas e aprimoradas ao longo do tempo, por exemplo.

A sustentabilidade é um aspecto determinante para a competitividade dos empreendimentos nos dias atuais.

Desenvolvimento sustentável é entendido como o desenvolvimento que ocorre sendo capaz de suprir as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade de atender as necessidades das futuras gerações. É o desenvolvimento que não esgota os recursos para o futuro.

Notícias em diferentes meios de comunicação mostram que o mercado consumidor tem, cada vez mais, buscado comprar produtos que contribuam para a sustentabilidade.

## AMEAÇAS E OPORTUNIDADES

Como em todo empreendimento, na atividade de fabricação de conservas o empresário deve estar preparado para antever possíveis riscos e, a partir daí, lançar mão de ações estratégicas que diminuam as ameaças e aumentem as possibilidades de atrair e aproveitar oportunidades para favorecer o sucesso de seu negócio.

As oportunidades de negócios são definidas pelas possibilidades de bons resultados que o empreendedor vislumbra ao implantar um novo empreendimento.

As ameaças para o negócio são definidas como situações não controláveis pelo empreendedor e que podem interferir de maneira a reduzir ou impedir os resultados esperados para o negócio.

O conhecimento real das possibilidades de sucesso, considerando a busca de informações para identificar oportunidades e ameaças, somente será possível através de pesquisa de mercado.

Uma pesquisa não precisa ser sofisticada, dispendiosa – em termos financeiros – ou complexa. Ela pode ser elaborada de forma simplificada e aplicada pelo próprio empresário, para estudar as preferências e expectativas daqueles que se esperam como consumidores, as práticas de mercado dos fornecedores (formas de pagamento, de entrega, etc) e a concorrência já instalada em termos de variedade de produtos oferecidos, política comercial, entre outros fatores.

O risco de abrir as portas e iniciar uma fábrica de conservas sem conhecimento do mercado consumidor, concorrente e fornecedor é muito grande.

## OPORTUNIDADES

Podem ser oportunidades no ramo de fabricação de conservas:

- Atuação em nichos de mercado;
- Trabalhar com produtos regionais;
- Trabalhar com produtos orgânicos;
- Implantação e desenvolvimento de um negócio sustentável;
- Associação a comunidades e projetos sociais locais para busca de matéria-prima e de mão de obra, visando à geração de emprego e/ou trabalho e renda.

## AMEAÇAS

Algumas ameaças que podem ser previstas na fabricação de conservas:

- Alta concorrência, inclusive de produtos importados;
- Capital insuficiente para investimento e manutenção do negócio;
- Crises na economia, que desfavoreçam a moeda nacional e dificultem os investimentos de qualquer natureza, inclusive para divulgação;
- Mão de obra não qualificada, que comprometa a qualidade final dos produtos;
- Exigência de cuidados específicos, considerando a perecibilidade da matéria-prima principal, legumes e vegetais.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# LOCALIZAÇÃO



A localização é um aspecto determinante do sucesso do empreendimento. A escolha do local para instalação de uma fábrica de conservas envolve muitas considerações. De uma maneira geral, o local escolhido deve reunir as condições mais favoráveis ao perfil operacional da fábrica, considerando o volume de produção esperado.

Uma unidade industrial para produção de conservas depende do fornecimento das variedades de legumes e vegetais definidos como matéria-prima, devendo assim, ser localizada próxima de centros fornecedores, evitando a deterioração destes alimentos antes mesmo do processo produtivo das conservas. Analisar esta informação ao escolher o local para implantação de uma fábrica de conservas contribui para sustentabilidade pela estratégia de minimização de perdas pela deterioração antes da produção e também pela logística de recebimento pensada no menor percurso possível, evitando-se impactos ambientais durante o transporte. Isso tudo além de favorecer a economia local e regional e, possivelmente, reduzir custos.

Além da disponibilidade de matéria-prima em quantidade e qualidade, com preços competitivos, destacam-se como fatores importantes relacionados à localização do ponto para instalação de uma fábrica de conservas:

- Fornecimento de água confiável e de boa qualidade (potável). A qualidade da água é fundamental para a fabricação de conservas. Por isso o tratamento deve ser adequado quando ela provém de rios, lagoas ou barragens. A água é importante para a limpeza da matéria-prima, equipamentos, utensílios, ambiente etc. Quando a água não for potável, deverá ser submetida ao tratamento, visando adequá-la ao uso da indústria;
- Fornecimento suficiente de energia elétrica, serviços telefônicos e de internet, sem interrupção;

- Ausência de contaminantes de qualquer espécie nos arredores;
- Infraestrutura suficiente de acesso à circulação de veículos comuns e articulados;
- Proximidade dos centros consumidores, local de residência dos funcionários;
- Disponibilidade de acesso à mão-de-obra qualificada necessária para as diferentes etapas do processo produtivo.

Estrategicamente e pensando na importância de um negócio ser economicamente viável, recomenda-se observar que o potencial de obtenção da matéria-prima na região deve ser superior à demanda da fábrica de conservas projetada para implantação, possibilitando aumentos na produção. Da mesma forma, convém analisar a disponibilidade de área para futura expansão, conforme as metas do empreendedor.

Com relação à localização é necessário também verificar custo de aluguel e investimentos necessários para reformas conforme a estrutura necessária, considerando porte do empreendimento e as exigências para indústria que trabalham com alimentos.

Em geral, as indústrias de alimentos produzem muitos dejetos e a definição da forma com que estes serão tratados é essencial para a aprovação de qualquer projeto pelas autoridades responsáveis, além de ser um cuidado para desenvolver um negócio sustentável. As crescentes restrições e exigências dos órgãos de controle, em relação ao destino dos efluentes industriais, dependendo do tipo de resíduos orgânicos e químicos do processo, por exemplo, determinam a necessidade de tratamento dos efluentes da indústria.

A implantação de uma indústria desta natureza, dependendo do porte da mesma e natureza de efluentes industriais, depende da aprovação do proje-

to de impacto ambiental pelas Secretarias do Meio Ambiente dos Estados. Como essas exigências variam para cada Estado, é indispensável que o empresário informe-se junto aos referidos órgãos ou instituições competentes da sua região.

A consulta junto à Prefeitura é necessária para se conhecer as exigências relativas ao Código Sanitário e ao Código de Obras. As atividades econômicas da maioria das cidades são regulamentadas pelo Plano Diretor Urbano (PDU). É essa Lei que determina o tipo de atividade que pode funcionar em determinado endereço. O local escolhido deve ser distante de hospitais ou outros tipos de empresas cujo produto prejudique a fábrica de conservas.

Todo estabelecimento novo, antes de iniciar suas atividades, deverá solicitar aprovação de suas instalações junto ao órgão regional do Ministério do Trabalho, e este após realizar a inspeção prévia, emitirá o Certificado de Aprovação de Instalações. Este procedimento é adotado com o objetivo de assegurar que o novo estabelecimento inicie suas atividades livre de riscos de acidentes e/ou de doenças do trabalho, razão pela qual o estabelecimento que não atender à regulamentação fica sujeito ao impedimento de seu funcionamento, conforme estabelece o art. 160 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), até que a norma seja cumprida.

Caso o empresário opte por um espaço destinado à venda de produtos diretamente ao consumidor final, uma “loja de fábrica”, a definição da localização deve levar em conta a circulação de pessoas e a facilidade de acesso das mesmas ao local escolhido.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# EXIGÊNCIAS LEGAIS ESPECÍFICAS



## LEGISLAÇÃO – ALIMENTOS

- Resolução – CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977 – ANVISA

Estabelecer características mínimas de identidade e qualidade para as hortaliças em conserva obrigatoriamente submetidas a tratamento térmico.



[Clique para acessar o site da Anvisa](#)

### Legislação de Boas Práticas de Fabricação – ANVISA

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos.

## LEGISLAÇÃO GERAL

- Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

Essa Resolução foi desenvolvida com o propósito de atualizar a legislação geral, introduzindo o controle contínuo das BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados, além de promover a harmonização das ações de

inspeção sanitária por meio de instrumento genérico de verificação das BPF. Portanto, é ato normativo complementar à Portaria SVS/MS nº 326/97.



[Clique para acessar o site da Anvisa](#)

- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Baseada no Código Internacional Recomendado de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos CAC/VOL. A, Ed. 2 (1985), do Codex Alimentarius, e harmonizada no Mercosul, essa Portaria estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.



[Clique para acessar o site da Anvisa](#)

- Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

Precursora na regulamentação desse tema, essa Portaria dispõe, entre outras matérias, sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos.



[Clique para acessar o site da Anvisa](#)

## LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA

- Resolução – RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002

Regulamento que complementa a legislação geral incorporando as medidas específicas que devem ser adotadas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade das frutas e hortaliças em conserva com os regulamentos técnicos específicos. Essa Resolução contempla ainda uma lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores dessa categoria de produtos.



Clique para acessar o site da Anvisa

## LEGISLAÇÃO – FORMALIZAÇÃO

Para dar início ao processo de abertura de uma empresa de pequeno porte para fabricação de conservas é necessário que se cumpra os seguintes procedimentos:

### 1) Consulta Comercial

Antes de realizar qualquer procedimento para abertura de uma empresa é preciso realizar uma consulta prévia na prefeitura ou administração local. A consulta tem por objetivo verificar se no local escolhido para a abertura da empresa é permitido o funcionamento da atividade que se deseja empreender.

#### Órgão responsável:

- Prefeitura Municipal.

### 2) Busca de nome e marca

Verificar se existe alguma empresa registrada com o nome pretendido e a marca que será utilizada para a fabricação de conservas.

#### Órgão responsável:

- Junta Comercial e Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI).

### 3) Arquivamento do contrato social

Este passo consiste no registro do contrato social. Verifica-se também, os antecedentes dos sócios junto a Receita Federal, através de pesquisas do CPF.

#### Órgão responsável:

- Junta Comercial.

#### 4) Inscrição no CNPJ

Consiste no registro da empresa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, obtendo-se o número de cadastro.

##### Órgão responsável:

- Receita Federal.

#### 5) Solicitação da Inscrição Estadual

Consiste no registro da empresa na Secretaria da Fazenda Estadual, obtendo-se o número de cadastro da Inscrição Estadual.

##### Órgão responsável:

- Secretaria da Fazenda Estadual.

#### 6) Licenças sanitárias

Consiste na obtenção das licenças sanitárias necessárias para uma empresa que trabalha com alimentos.

##### Órgão responsável:

- Prefeitura Municipal – Vigilância sanitária.  
\* Secretarias Estaduais conforme legislação vigente no Estado de instalação da fábrica.

#### 7) Alvará de licença e Registro na Secretaria Municipal de Fazenda

O Alvará de licença é o documento que fornece o consentimento para empresa desenvolver as atividades no local pretendido.

##### Órgão responsável:

- Prefeitura Municipal – Secretaria Municipal da Fazenda.

#### 8) Matrícula no INSS

Cadastramento no Instituto Nacional de Seguridade Social.

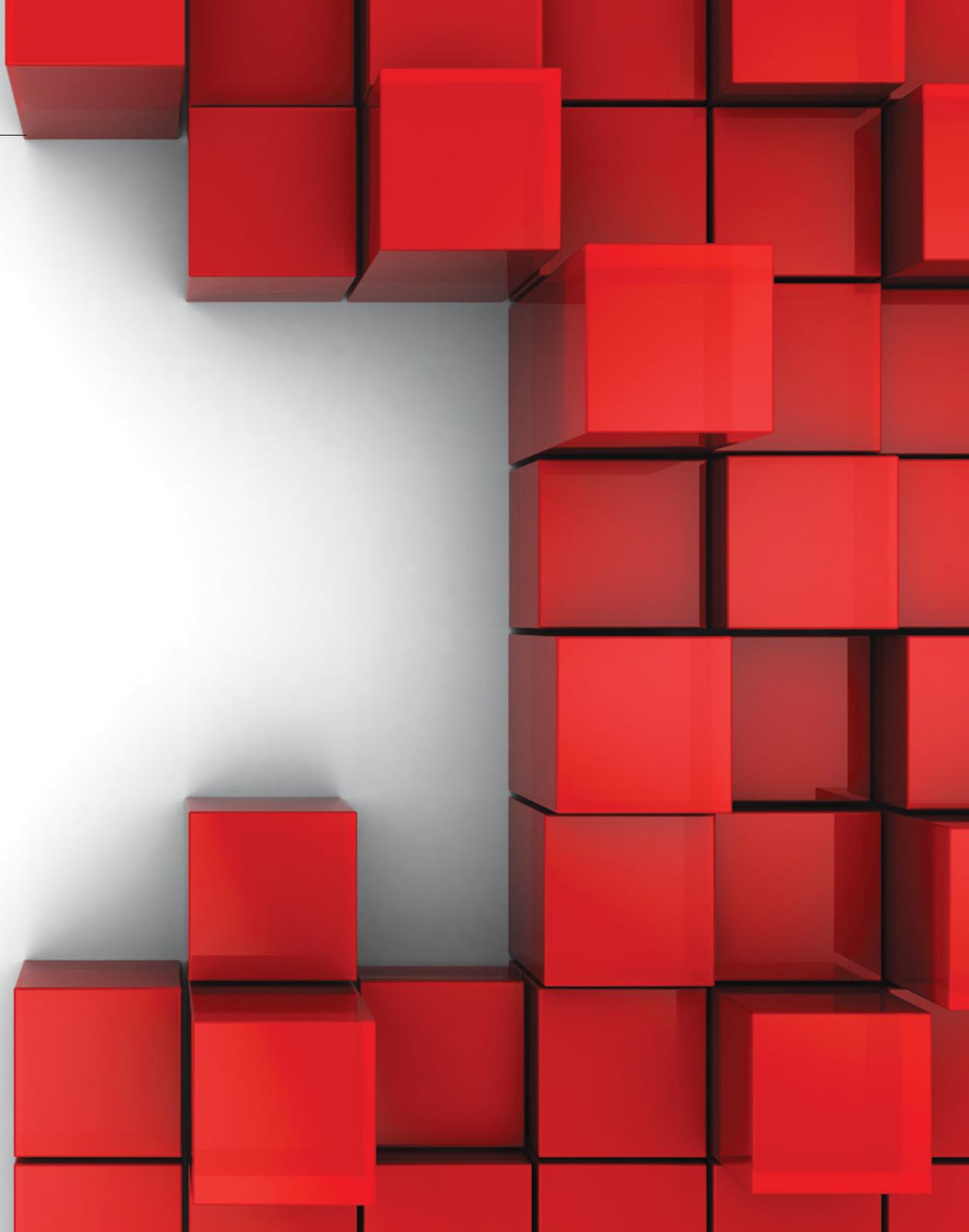
##### Órgão responsável:

- Instituto Nacional de Seguridade Social; Divisão de Matrículas – INSS.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# ESTRUTURA



De uma forma geral, a estrutura de uma fábrica de conservas deve levar em consideração a segurança e o conforto do pessoal dentro da unidade, ou seja, deve apresentar condições de iluminação, arejamento, índices de ruídos adequados e proporcionar facilidades na higienização, manutenção dos equipamentos, minimizar as probabilidades de contaminações e impedir a entrada de pragas e animais de qualquer espécie.

A organização da estrutura deve prever, considerando a otimização dos espaços, área para ampliações futuras, áreas para descarte de resíduos longe da unidade de processamento, instalações sanitárias sem comunicação direta com o setor de processamento, e meios de controle de insetos, pássaros e roedores no setor de produção.

As recomendações listadas a seguir foram baseadas no Manual de Boas Práticas de Fabricação para a Indústria de Alimentos, publicado pelo SBCTA (Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos), mas não os reproduzem na íntegra. Pretende-se neste perfil fornecer informações suficientes para alertar o empreendedor quanto aos esforços necessários para atingir as exigências legais e os padrões mínimos de qualidade.

Recomenda-se que ao se decidir por realmente realizar um investimento como este o empreendedor procure o auxílio de profissionais da área, informe-se sobre os aspectos legais vigentes e consulte literaturas mais aprofundadas.

## MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

Os equipamentos e as instalações devem seguir algumas normas de construção e disposição no local, que resultam num melhor desempenho das operações e bem-estar dos funcionários. As formas e superfícies dos equipamentos não devem permitir o acúmulo de umidade e resíduos, que au-

mentam os riscos de contaminação do produto por favorecerem o desenvolvimento de microrganismos e, no caso de superfície metálica, propiciam o aparecimento de corrosão. As estruturas tubulares são preferidas por conferir mais praticidade na higienização.

O material da superfície em contato com os alimentos deve ser atóxico e não pode interagir com o alimento, sendo capaz de resistir às repetidas aplicações de substâncias usadas no processo normal de limpeza. Materiais que absorvem água, como a madeira, não são apropriados a locais atingidos por água. Se o equipamento for pintado, a tinta deve ser atóxica e de boa aderência.

Os equipamentos devem ser instalados de forma a permitir a circulação ao redor, ficando afastados das paredes e de outros equipamentos cerca de 60 cm e também devem estar suspensos 30 cm acima do piso facilitando a limpeza e manutenção. Os ângulos formados entre a base dos equipamentos, pisos e paredes devem ser arredondados com raio mínimo de 5 cm.

## PÉ DIREITO

Recomenda-se pé direito de 4 m devido ao ambiente quente e desconfortável para os funcionários (favorecido pelo funcionamento das máquinas). A utilização de exaustores eólicos é interessante por propiciar aos funcionários um conforto térmico, que por sua vez influenciará positivamente na produção e minimizará a necessidade de se construir um prédio com pé direito superior à 4 m.

## PAREDES

As paredes devem apresentar superfície lisa e preferencialmente, cor clara e devem ser resistente a frequentes aplicações de agentes de limpeza. O acabamento deve impedir acúmulo de poeira e minimizar o desenvolvimento de mofo.

## ABERTURAS DO PRÉDIO

Todas as aberturas fixas, como as de ventilação, devem ser providas de telas com malha de 1 a 2 mm. Em lugares com portas de acesso com uso frequente devem ser colocadas sobre portas de molas com telas. As telas devem ser de fácil remoção para limpeza. As portas devem ser também de superfícies lisas, não absorventes, com fechamento automático (mola ou sistema eletrônico) e abertura máxima de 1 cm do piso.

Devem ser evitadas aberturas entre paredes e teto para evitar a entrada de insetos. Pode-se utilizar, como complemento, cortinas de ar e/ou plástico para a sua vedação. As portas que contenham trilhos devem ser fechadas com dispositivos de vedação de borracha flexíveis para impedir a entrada de roedores e outros animais.

As janelas devem ser fixas e permitir o aproveitamento da iluminação natural. Também devem ser providas de telas quando usadas para ventilação.

## FORRO

Para evitar que materiais estranhos caiam sobre o produto, a área de embalagem deve ser coberta. O forro de laje deve ter acabamento em reboco e tinta impermeável.

## VENTILAÇÃO

O ar ambiente deve ser renovado continuamente nas áreas de processamento de alimentos. A ventilação natural pode ser eficaz em algumas instalações de pequeno porte, mas em alguns casos é aconselhável usar ventilação artificial para diminuir o calor e eliminar o ar úmido para o exterior da planta.

Nessa situação, a solução mais recomendada, é canalizar o ar quente presente na fábrica para fora da planta por meio de um sistema de exaustão. O ar insuflado ou comprimido que entrar na área de processamento deve ser seco, filtrado e limpo. Deve se ter a precaução de não direcionar o fluxo de ar de uma área contaminada para uma área limpa.

## ILUMINAÇÃO

O bom posicionamento das janelas proporciona o aproveitamento da iluminação natural que também é obtido com telhas translúcidas. A iluminação artificial deve ser projetada dentro das normas da ABNT. As sombras devem ser minimizadas. As lâmpadas devem ser posicionadas sobre linhas de produção ou transporte de insumos ou produtos e devem estar seguras contra explosão e quedas acidentais.

As áreas externas também devem ser também iluminadas; as lâmpadas devem ser posicionadas distante das portas, e para evitar a atração de insetos recomenda-se o uso de lâmpadas de vapor de sódio.

## PISOS

O piso deve ser antiderrapante, resistente ao tráfego e à corrosão. Poderá ser de material liso e impermeável, como cerâmica ou equivalente. O acabamento final deve propiciar uma limpeza sem deixar acúmulo de umidade e resíduos, deve ter boa resistência mecânica e boa resistência ao desgaste.

Deverá ser prevista uma declividade no piso, para o escoamento da água, de 1 a 2% no sentido das canaletas de drenagem, as quais deverão ser lisas, possuir grades móveis para limpeza periódica (de aço inox ou plástico) e cantos arredondados com raio mínimo de 5 cm. As canaletas devem ser

evitadas nas áreas de produção e manipulação dos alimentos mas quando necessária devem ser estreitas com aproximadamente 10 cm de largura, apenas o suficiente para permitir o escoamento da água.

Ralos também devem ser evitados nos setores de processamento, mas quando existirem devem permitir livre acesso para limpeza e ser dotados de sistema de fechamento.

### INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

As conexões elétricas devem ser isoladas minimizando riscos e facilitando a limpeza. Os cabos com fios elétricos que não estiverem contidos em tubos vedados devem ser protegidos com placas que permitam a ventilação e limpeza. As normas estabelecidas pela ABNT devem ser seguidas, observando-se a capacidade de carga e outros detalhes de segurança e distribuição. As instalações devem ser as mais higiênicas possíveis e protegidas da penetração de água e umidade.

### INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS

As instalações hidráulicas poderão ser visíveis para facilitar a sua instalação e manutenção. Os materiais utilizados devem ser resistentes e as tubulações bem dimensionadas para as necessidades de processamento.

### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Para viabilizar a higiene na indústria, o pessoal deve dispor de boas e suficientes instalações sanitárias, limpas, iluminadas e ventiladas. Vestiários e sanitários não devem ter comunicação direta com a área de processamento, mas devem ter lavatórios nas áreas de acesso de pessoal e de fabricação.

Algumas dicas e orientações quanto à sustentabilidade, considerando o aspecto estrutural do negócio:

- Privilegiar a utilização da iluminação natural;
- Utilizar lâmpadas de consumo econômico de energia, mantendo-as apagadas quando não necessárias;
- Instalar recipientes para descarte de resíduos, considerando a coleta seletiva de materiais;
- Verificar e corrigir eventuais vazamentos de água;
- Verificar e corrigir eventuais falhas de estrutura elétrica;
- Consumir conscientemente água, energia elétrica e demais recursos;
- Promover a acessibilidade de pessoas com necessidades especiais.



# PESSOAL



A quantidade de profissionais está relacionada ao porte do empreendimento e o nível de capacidade de produção instalada. Para uma fábrica de conservas de pequeno porte pode-se começar com dez a treze colaboradores:



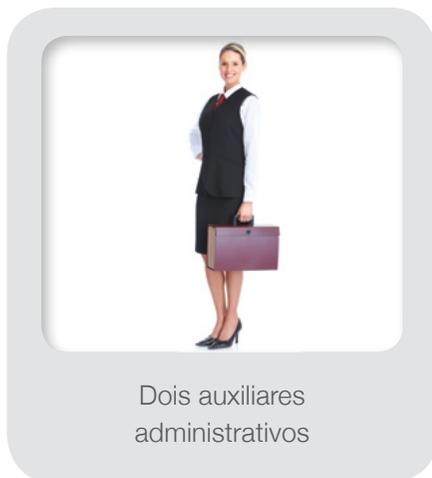
Cinco a sete operadores de máquinas



Dois a três ajudantes de produção



Um auxiliar de serviços gerais



Dois auxiliares administrativos

A equipe de vendas pode ser de funcionários contratados pelas regras da CLT, mas o convencional é a busca de representantes de vendas, com os quais se estabelece um vínculo de prestação de serviço por contrato firmado entre as partes.

A necessidade por contratação de mão de obra cresce de acordo com o aumento da demanda e o perfil dos funcionários deverá ser definido em função das responsabilidades e das habilidades necessárias, conforme nível tecnológico e de automação empregado na produção, por exemplo.

Por trabalhar com alimentos, é imperativo que determinadas condições sejam respeitadas por todos os colaboradores, como asseio pessoal, uso de uniformes, técnicas de manipulação e processamento de alimentos, entre outras.

Ao longo do tempo o empreendedor deve observar a taxa de rotatividade, ou seja, a taxa de pessoas que começam a trabalhar e desistem com facilidade, pois este fato gera grandes problemas de continuidade do trabalho, garantia de qualidade e cumprimento aos prazos contratados.

É recomendável a adoção de uma política de retenção de pessoal, oferecendo incentivos e benefícios financeiros e não. Assim, a fábrica de conservas poderá diminuir os níveis de rotatividade e obter vantagens como a diminuição de custos com recrutamento e seleção e demissões, e ainda poderá evitar o investimento de tempo em adaptação de novos funcionários.

Investir constantemente no aperfeiçoamento dos colaboradores através de cursos, palestras, workshops que são oferecidos no mercado, ou em atividades de desenvolvimento realizadas na própria empresa, deve ser preocupação permanente do empreendedor.

Praticamente todos os fabricantes de equipamentos fornecem treinamentos para operação das máquinas.

O empreendedor deverá participar de seminários, congressos e cursos direcionados ao seu ramo de negócio, para manter-se atualizado e sintonizado com as tendências do setor.

Promover a qualificação e desenvolvimento dos integrantes da equipe de trabalho, bem como favorecer um ambiente propício ao desempenho de todas as atividades, contribui para que o negócio consiga alcançar sua sustentabilidade econômica e também deixa as pessoas mais satisfeitas e realizadas com sua atuação profissional.

Deve-se estar atento para a Convenção Coletiva do Sindicato dos Trabalhadores na Indústria de Alimentação, utilizando-a como balizadora dos salários e orientadora das relações trabalhistas, evitando, assim, consequências desagradáveis.

É indicado procurar o SEBRAE mais próximo para buscar apoio no que diz respeito às estratégias de podem ser adotadas para gestão de pessoas, considerando a realidade do empreendimento.

Também se recomenda contato com profissional contabilista local para verificar procedimentos legais para contratação de pessoas.

### Algumas dicas:

- Lembre-se que, caso você seja o empreendedor, você será espelho de boa parte das ações da equipe de trabalho;
- Estabelecer claramente as regras de trabalho e convivência;
- Cumprir exigências trabalhistas legais;
- Promover, sempre que possível, o conhecimento das outras funções pelos colaboradores;
- Incentivar o desenvolvimento pessoal e profissional da equipe.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# EQUIPAMENTOS



Conforme o porte do empreendimento deverá ser feita com clareza a definição das especificações técnicas, modelos, marcas, capacidades para a realização de operações, para depois escolher os equipamentos, instalações e materiais diversos bem com as principais técnicas de produção a serem adotadas.

De forma geral, são necessários os seguintes móveis e equipamentos (estimativa):

### MOBILIÁRIO PARA A ÁREA ADMINISTRATIVA



1 Computador  
1 Impressora



2 Aparelhos de telefone



2 Mesas de trabalho  
2 Cadeiras



Arquivos e Armários para a área administrativa

### MÓVEIS E EQUIPAMENTOS PARA A ÁREA DE PRODUÇÃO

- Pia com acionamento a pedal;
- Lavador de legumes e vegetais;
- Mesa para seleção e descascamento;
- Mesa para corte;
- Tanque para branqueamento;
- Tanque para resfriamento após o branqueamento;
- Mesa para colocação da salmoura;
- Recravadeira ou outro maquinário de envase;
- Mesa inox;
- Utensílios em geral;
- Tanque para esterilização;
- Tanque para resfriamento;
- Talha para transporte de caixas na esterilização;
- Mesa para rotulagem;
- Tanque para coleta de resíduos;
- Caldeira e autoclave.

A origem das máquinas e dos equipamentos, se eles são novos ou usados, bem como o grau de tecnologia e automação dos mesmos são aspectos que interferem diretamente no investimento necessário.

A prática de realizar manutenções preventivas é adequada para os empreendedores, de forma a reduzir paradas de produção e maiores gastos com manutenções corretivas.

Os equipamentos devem ser verificados constantemente quanto ao seu consumo de energia e água, para evitar desperdício, bem como controlar emissão de resíduos sólidos e líquidos.

Vale lembrar que os colaboradores devem ser capacitados para manusearem os equipamentos adequadamente, minimizando-se a chance de acidentes no ambiente de trabalho. Ainda, se necessário, é fundamental disponibilizar e orientar o uso de EPI – equipamento de proteção individual.

O empreendedor deve avaliar a possibilidade e viabilidade de contratar seguros para as instalações, máquinas e equipamentos do negócio. Deve também prever, em seu planejamento financeiro, os custos de depreciação dos móveis, máquinas e equipamentos.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# MATÉRIA PRIMA / MERCADORIA



A gestão de estoques no varejo é a procura do constante equilíbrio entre a oferta e a demanda. Este equilíbrio deve ser sistematicamente aferido através de, entre outros, os seguintes três importantes indicadores de desempenho:

- **Giro dos estoques:** o giro dos estoques é um indicador do número de vezes em que o capital investido em estoques é recuperado através das vendas. Usualmente é medido em base anual e tem a característica de representar o que aconteceu no passado.

**Obs.:** Quanto maior for a frequência de entregas dos fornecedores, logicamente em menores lotes, maior será o índice de giro dos estoques, também chamado de índice de rotação de estoques.

- **Cobertura dos estoques:** o índice de cobertura dos estoques é a indicação do período de tempo que o estoque, em determinado momento, consegue cobrir a produção e as vendas futuras, sem que haja suprimento.
- **Nível de serviço ao cliente:** o indicador de nível de serviço ao cliente para o ambiente do varejo de pronta entrega, isto é, aquele segmento de negócio em que o cliente quer receber a mercadoria, ou serviço, imediatamente após a escolha, demonstra o número de oportunidades de venda que podem ter sido perdidas pelo fato de não existir a mercadoria em estoque ou não se poder executar o serviço com prontidão.

Portanto, o estoque dos produtos deve ser mínimo, visando gerar o menor impacto na alocação de capital de giro. O estoque mínimo de matéria-prima e demais insumos deve ser calculado levando-se em conta o número de dias entre o pedido de compra e a entrega dos produtos na sede da empresa.

Recomenda-se que o empreendedor planeje adequadamente a aquisição de matéria-prima, como garantia de fornecimento mínimo para o funcionamento do empreendimento.

É possível contar com base própria de fornecimento, fazer parcerias com produtores e/ou com associação de produtores, por exemplo. Considera-se ideal localizar a produção de conservas próxima a centros fornecedores, minimizando custo de transporte para recebimento e possibilidade de deterioração do produto antes do recebimento.

Podem ocorrer períodos de escassez de alguns produtos agrícolas por sazonalidade ou por problemas climáticos. Nestes momentos, os preços poderão estar em patamares incompatíveis com o funcionamento do negócio. Por isso buscar parcerias de fornecimento é uma estratégia saudável para os negócios.

É preciso manter atenção à qualidade dos produtos, conhecendo as técnicas de produção dos fornecedores.

Entre os principais legumes e vegetais para a fabricação de conservas:



Cenoura



Batata



Ervilha



Milho



Pepino



Cebola

Podem ser identificados outros legumes e vegetais para a fabricação de conservas, como beterraba e brócolis, por exemplo.

A fabricação de conversas de palmito, muito comuns e apreciadas pelos consumidores, possuem legislação e cuidados específicos, não sendo o foco da abordagem desta oportunidade de negócio.

Pesquisas sobre tipos e variedades de legumes e verduras podem ser feitas, entre outras fontes:

**Na EMBRAPA** – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

**Site**  [Clique para acessar o site da Embrapa](#)

**No ITAL** – Instituto de Tecnologia de Alimentos

**Site**  [Clique para acessar o site do Ital](#)

**No SBCTA** – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos

**Site**  [Clique para acessar o site do SBCTA](#)

A mercadoria produzida por uma fábrica de conservas é a conserva de legumes e vegetais, combinados ou não, na maior variedade de itens possíveis, conforme análise do mercado.

Para a definição do mix dos produtos a serem oferecidos, o empresário deverá visitar concorrentes, ouvir permanentemente seus clientes e fazer adaptações ao longo do tempo.

Outros insumos são utilizados na fabricação de conservas como materiais para embalagens, luvas e máscaras descartáveis, água, materiais de higienização, energia, outros ingredientes e materiais diversos para o processo produtivo. Portanto, é bom estar atento para todos os tipos de novidades, materiais e produtos usados diretamente e indiretamente nesse empreendimento.

Conforme a Resolução – CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977 da ANVISA são ingredientes opcionais:

- Água, sal, sacarose;
- Açúcar invertido, glicose e seus xaropes, exceto para conservas de cogumelo;
- Manteiga, óleos e gorduras comestíveis, animais e vegetais, estabelecido o mínimo de 3% (p/p) para a manteiga, sobre o conteúdo total do produto acabado;
- Vinagres e vinhos, limitado este último de forma que o teor alcoólico do produto acabado não ultrapasse 1,9°G.L.;
- Caldos, molhos ou sumos de vegetais compatíveis com o ingrediente obrigatório;
- Matérias-primas naturais aromáticas (especiarias e condimentos em geral);

- Guarnição composta de uma ou mais das hortaliças (alface, cebola, pedaços de pimentão vermelho ou verde, ou mistura dos mesmos) até um máximo de 10% (p/p) do peso drenado dos ingredientes obrigatórios;
- Proteína vegetal hidrolisada;
- Extrato de levedura autolizado.

Ao recorrer aos fornecedores para a compra de matérias-primas e outros insumos necessários, é de fundamental importância que tal aquisição aconteça dentro de padrões ambientalmente corretos e sem impacto negativo social.

Em especial, é preciso verificar junto aos fornecedores as técnicas agrícolas utilizadas na produção dos legumes e vegetais, manejo do solo, procedência e legalidade de ingredientes adicionais e opcionais.

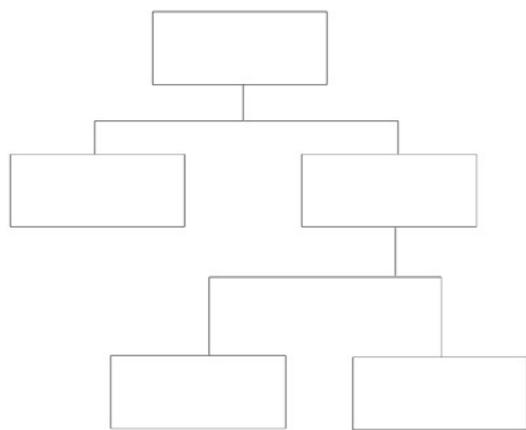
Convém verificar junto a qualquer fornecedor a inexistência de trabalho escravo ou infantil, bem como os cuidados que são necessários para armazenar os itens comprados.

Matérias-primas orgânicas devem ser verificadas quanto aos selos de certificação para produtos orgânicos.

Mantenha a área de estoque organizada conforme as condições necessárias para preservar as matérias-primas, considerando as exigências legais para as instalações.



# ORGANIZAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO



Os processos produtivos de uma fábrica de conservas podem ser identificados da seguinte forma:

## OPERAÇÕES PRELIMINARES

Considerando deixar as matérias-primas prontas para a próxima etapa do processo produtivo, as operações preliminares compreendem as ações de limpeza, lavagem, classificação, branqueamento, entre outras.

Considerando alguns tipos de legumes e vegetais podemos descrever as operações preliminares da seguinte forma:

### CENOURA

Lavagem > Classificação > Descascamento > Lavagem > Retoque > Corte > Branqueamento

### MILHO

Remoção da palha e cabelo do milho > Lavagem > Branqueamento > Classificação > Degranação > Lavagem > Seleção

### BATATA

Lavagem > Descascamento > Lavagem > Retoque > Corte > Branqueamento > Seleção

### ERVILHA

Reidratação > Branqueamento > Lavagem > Seleção

## Lavagem

Os métodos de lavagem consistem em métodos de limpeza úmida, que podem ser realizados por vários métodos, sendo que o mais utilizado é a lavagem por aspersão, a qual consiste basicamente na exposição das superfícies do alimento a jatos de água, com especial cuidado para dimensionar a pressão para evitar danos na superfície de legumes e vegetais mais macios e maduros. O equipamento mais utilizado é o lavador de tambor rotatório, mas podem ser utilizados outros equipamentos.

## Classificação

Um dos fatores que determinam a qualidade das conservas de legumes e vegetais é a sua cuidadosa classificação. Vários são os critérios que podem ser utilizados para o processo de classificação, dependendo do objetivo de cada indústria. Tamanho, cor, maturação, variedade, presença de manchas ou defeitos são alguns destes critérios. A classificação da matéria-prima no início do processo produtivo tem como objetivo principal separar a matéria-prima em diferentes grupos e garantir maior uniformidade do produto final, as conservas, padronizando-as e melhorando-a para os métodos de preparo, tratamento e conservação. Quase sempre, a classificação é realizada manualmente, sendo utilizados métodos de classificação visual.

## Descascamento

Constitui uma operação preliminar importante, pois conjuntamente com a lavagem, elimina da superfície dos alimentos a terra e a contaminação microbiana a ela associada. Os principais métodos de descascamento são a vapor e abrasivo.

### **Retoques**

Consiste na retirada de pedaços de casca, “olhos”, ou outro tipo de componentes remanescentes no alimento após a retirada da casca, visando uma boa aparência e qualidade do produto final. Esta etapa, em geral, se dá manualmente.

### **Eliminação de indesejáveis**

A operação de eliminação de indesejáveis é uma espécie de limpeza, diferenciada das demais já realizadas por aqui ser concentrada a retirada de materiais inerentes à matéria-prima, mas que não são de interesse para o produto em questão. Entre os materiais normalmente eliminados nesta etapa estão as sementes, caroços, talos e folhagens. Muitas vezes os materiais retirados nesta operação podem ser a matéria-prima para algum outro.

### **Corte**

Muitos produtos vegetais não são envasados com a mesma forma que possuem quando colhidos. Existem muitos tipos de máquinas para realizar a redução de tamanho, No entanto, pode-se classificá-las, basicamente, em cortadoras em forma de tiras ou de cubos.

### **Branqueamento**

O branqueamento é um processo térmico de curto tempo de aplicação, com características de pré-tratamento, pois precede outros processos. Após o branqueamento, os vegetais são resfriados rapidamente, até a temperatura ambiente, para evitar o amolecimento excessivo. O branqueamento pode ser realizado antes ou depois da operação de descascamento. Os métodos

geralmente utilizados são branqueamento por imersão em água quente ou branqueamento com vapor de água.

### **Remoção da palha e cabelo do milho**

A retirada da palha do milho para conserva pode ser feita manualmente, porém, hoje, já é realizada mecanicamente em empresas de maior porte. Em algumas fábricas as espigas, já sem palhas, passam por uma máquina provida de escovas e rolos giratórios que retiram praticamente quase todos os cabelos, mas tal processo também pode ser feito de forma manual.

### **Degranagem**

Consiste, basicamente, na operação de retirada dos grãos de milho da espiga.

### **Seleção**

A seleção é uma das últimas etapas do processo, realizada antes do envase para garantir a qualidade do produto que será envasado. Em geral, esta operação tem por objetivo a retirada de alguns grãos ou pedaços de legumes e vegetais que não estejam de acordo com o padrão estabelecido, principalmente quanto à cor, defeitos, casca solta, etc.

### **Reidratação**

Consiste em deixar a ervilha seca, recebida pela indústria como matéria-prima, de molho em água durante cerca de 6 horas, a fim de recuperar a umidade inicial, restaurando o produto para sua utilização.

## ENVASE

A operação de envase pode ser manual, semiautomática ou totalmente automática, dependendo do produto. A quantidade de unidades sólidas dentro de um recipiente deve ser constante. O peso dos constituintes sólidos (pedaços ou unidades de legumes ou vegetais) não deve ser inferior a 60% do peso de água. A altura do enchimento deve ser controlada, devendo-se manter determinada folga superior dos recipientes para evitar problemas de estufamento ou esmagamentos internos, resultantes da dilatação, decorrentes do processo de esterilização.

A escolha da embalagem deve ser feita com critério. Basicamente, é possível embalar conversas em latas, vidros, potes plásticos, embalagens longa vida ou processos a vácuo.

É fundamental que as embalagens, sejam quais forem, estejam em plenas condições higiênicas para o processo de envase.

O empreendedor deve escolher a embalagem mais apropriada levando em consideração:

- Impacto ambiental do descarte da mesma;
- Riscos no manuseio das mesmas durante o processo produtivo;
- Facilidade e condições de aquisição;
- Cuidados para estocagem, entre outros aspectos.

## ADIÇÃO DE SALMOURA

A salmoura, também chamada de líquido de cobertura, deve ser usada para preencher os espaços vazios entre as unidades dos produtos embalados, facilitando a transmissão de calor durante a operação de esterilização, promovendo a remoção de ar e realçando o sabor dos legumes e vegetais em conserva, por exemplo. A maioria das indústrias usa uma salmoura fraca, com 1 a 2 % de sal, sendo que sua temperatura deve ficar em torno de 75°C, para evitar a deformação. A adição da salmoura pode ser realizada manualmente ou por meio de máquinas, denominadas xaropeiras (também utilizadas para caldas).

## EXAUSTÃO

O objetivo mais importante da exaustão consiste em remover o ar do produto e o ar que fica preso no interior do recipiente. Os métodos para produzir vácuo podem ser por calor, mecânico e por injeção de vapor.

Quando o envase se dá por processo de processo a vácuo, a exaustão não é realizada.

## RECRVAÇÃO

No caso de latas, utiliza-se uma recravadeira comum que assegura o fechamento hermético da lata, protegendo adequadamente o alimento durante o processo de esterilização, resfriamento e estocagem. Existem recravadeiras manuais e automáticas, com dispositivos que permitem o fechamento de diversos tamanhos de latas. Nas embalagens de vidro, o fechamento pode ser manual ou através de recravadeiras apropriadas.

## ESTERILIZAÇÃO

Após a exaustão e fechamento as embalagens em lata são aquecidas durante certo tempo a uma temperatura cuidadosamente determinada, em uma atmosfera saturada de vapor ou em água quente (ou mescla de ambos).

## RESFRIAMENTO

Consiste no abaixamento da temperatura do produto, podendo ocorrer de forma natural ou induzida. Entre os métodos utilizados, podemos mencionar o resfriamento a ar, resfriamento a vácuo (ao evaporar, a água provoca o resfriamento do produto) e resfriamento a água (hidro-resfriamento).

## ESTOCAGEM

Estocar o produto final, as conservas, de forma a garantir a preservação da qualidade necessária ao consumo.

De acordo com a embalagem definida, precede a estocagem o processo de rotulagem.

A embalagem a ser utilizada deve ser pensada de forma a minimizar impactos ambientais pelo seu descarte. Políticas e campanhas de recolhimento das embalagens vazias são estratégias que visam a sustentabilidade.

Planejamento e controle são importantes para evitar desperdício de material e a geração de resíduos poluentes no processo produtivo.

Ainda com relação ao processo produtivo convém organizar o espaço, alocando os equipamentos necessários conforme as etapas de produção e le-

vando em conta o fluxo de pessoas no local, se for o caso, além das condições físico-higiênicas necessárias.

Vale ressaltar a importância de buscar fornecedores próximos do seu local de funcionamento, sempre que possível. Isso favorece a economia local e minimiza o impacto da poluição pelo transporte de produtos por longos trechos, por exemplo.



# AUTOMAÇÃO



A automação na fabricação de conservas ocorre nas áreas de produção assim como nas áreas administrativa e de vendas.

Existem boas ofertas de sistemas para gerenciamento de empresas dos mais variados portes e tipos. Estes sistemas possibilitam o controle da produção, das vendas, controle de estoque de matéria-prima e produtos prontos para venda, controle de contas a pagar e a receber, cadastro de fornecedores e de clientes, folha de pagamento, fluxo de caixa, controle de caixa, entre outros aspectos de gestão.

A utilização da internet como ferramenta de busca de informações pode gerar vários benefícios como permanente atualização no setor, possibilidade de pesquisar clientes, agendar visitas, facilidade de busca de alternativas de fornecedor, negociação e fechamento de pedidos, enfim, represente fonte de ampliação do conhecimento do empreendedor, o que impacta beneficentemente na gestão do seu negócio.

O processo produtivo para fabricação de conservas oferece diversas possibilidades de máquinas e equipamentos automatizados. A automação a ser exigida ou desejada dependerá diretamente do tamanho do empreendimento a ser montado, o uso de sistemas de automação mais ou menos complexos e o montante de investimento necessário.

A automação deve ser adotada de forma a garantir o desenvolvimento do negócio.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# CANAIS DE DISTRIBUIÇÃO



Os fabricantes de conservas comercializam seus produtos por meio de representantes e/ou vendedores comissionados, responsáveis pelo contato com os principais canais de distribuição, dentre eles: supermercados, restaurantes, cozinhas industriais, lojas de conveniência, lanchonetes, entre outros.

Os empreendedores precisam planejar adequadamente o processo de entrega dos produtos comprados pelos clientes. É possível fazer isso com veículos próprios ou com a contratação de serviços terceirizados de transportadoras. Ainda, é possível que os clientes retirem a mercadoria comprada.

Vale salientar que são necessários cuidados de temperatura e higiene no transporte das conservas, de forma a garantir a preservação de suas características e qualidades para consumo.

Assim, os canais de distribuição podem ser:

- Venda direta ao consumidor;
- Internet;
- Distribuidores e atacadistas;
- Vendedores que atendam supermercados, restaurantes, cozinhas industriais, entre outros;
- Venda em feiras regionais ou setoriais.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# INVESTIMENTOS



Várias decisões irão impactar no montante do investimento necessário para abertura de uma fábrica de conservas, dentre elas:

- **Localização:** o valor para alugar ou comprar um imóvel irá variar de acordo com a região escolhida para abertura do negócio;
- **Tipo de imóvel:** optar por alugar ou comprar um imóvel;
- **Condição estrutural do imóvel:** condições físicas do imóvel, necessidade de reforma, tamanho da reforma;
- **Equipamentos:** optar por equipamentos novos ou usados, equipamentos mais simples ou mais sofisticados, estimando produção a ser alcançada conforme demanda de mercado identificada como oportunidade.

Os resultados das decisões referentes a estes itens surgirão com a elaboração do plano de negócios. Etapa fundamental para quem deseja empreender de forma consciente, “o plano de negócios é a validação da ideia, análise de sua viabilidade como negócio” (DOLABELA, 1999, p.17).

O SEBRAE oferece um curso gratuito, pela internet, com as instruções de como fazer um plano de negócios. Para se inscrever, conforme interesse e disponibilidade, é preciso acessar

**Site**  [Clique para acessar o site do Sebrae](#)

Investimentos estimados para mobiliário para a área administrativa:

- 1 computador – **R\$ 1.200,00;**

- 1 impressora – **R\$ 600,00;**
- 2 aparelhos de telefone – **R\$ 250,00;**
- 2 mesas de trabalho – **R\$ 800,00;**
- 4 cadeiras – **R\$ 800,00;**
- Arquivos e armários para a área administrativa – **R\$ 800,00.**

**Total mobiliário área administrativa: R\$ 4.450,00**

Fontes de referências de preços:

**Fonte**  [Clique para acessar o site do Walmart](#)

**Fonte**  [Clique para acessar o site da Magazine Luiza](#)

Estimando a compra de equipamentos em valores de mercado para uma produção prevista e possível de 2000 kg por dia, o valor aproximado de investimento em máquinas e equipamentos é de R\$ 150.000,00 a R\$ 200.000,00.

Ainda serão necessários investimentos em veículos, conforme política de distribuição.

Assim, considerando um ambiente para fábrica de conservas instalado numa área de 180 m<sup>2</sup>, e com equipamentos para a produção de 2000 kg por dia,

é necessário um investimento inicial estimado em aproximadamente em R\$ 244.000,00 a 294.000,00, a ser alocado nos seguintes itens:

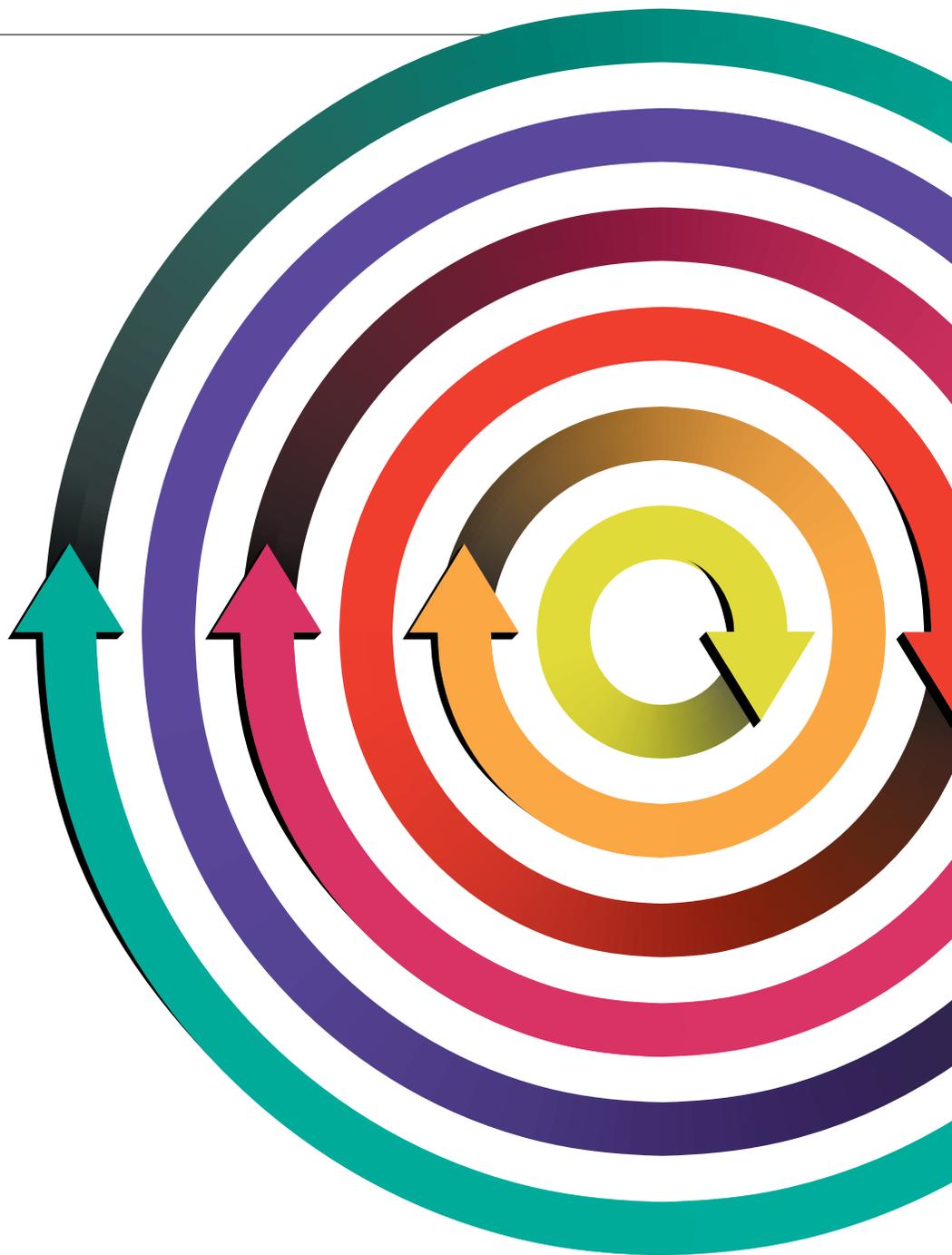
- Reforma do local e instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias – **R\$ 20.000,00;**
- Custos fixos, exceto mão de obra (aluguel, telefone e internet, contabilidade, etc) – **R\$ 20.000,00;**
- Matéria-prima, insumos e embalagens – **R\$ 37.000,00;**
- Divulgação inicial – **R\$ 3.000,00;**
- Equipamentos e utensílios – **R\$ 150.000,00 a 200.000,00;**
- Taxas iniciais – **R\$ 1.000,00;**
- Pessoal – **R\$ 13.000,00.**

Considera-se ideal que o empreendedor faça uma reserva de capital para eventuais desembolsos.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# CAPITAL DE GIRO



Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir fluidez dos ciclos de caixa. O capital de giro funciona com uma quantia imobilizada no caixa (inclusive banco) da empresa para suportar as oscilações de caixa.

O capital de giro é regulado pelos prazos praticados pela empresa, são eles: prazos médios recebidos de fornecedores (PMF); prazos médios de estocagem (PME) e prazos médios concedidos a clientes (PMCC).

Quanto maior o prazo concedido aos clientes e quanto maior o prazo de estocagem, maior será sua necessidade de capital de giro. Portanto, manter estoques mínimos regulados e saber o limite de prazo a conceder ao cliente pode melhorar muito a necessidade de imobilização de dinheiro em caixa.

Se o prazo médio recebido dos fornecedores de matéria-prima, mão-de-obra, aluguel, impostos e outros forem maiores que os prazos médios de estocagem somada ao prazo médio concedido ao cliente para pagamento dos produtos, a necessidade de capital de giro será positiva, ou seja, é necessária a manutenção de dinheiro disponível para suportar as oscilações de caixa. Neste caso um aumento de vendas implica também em um aumento de encaixe em capital de giro. Para tanto, o lucro apurado da empresa deve ser ao menos parcialmente reservado para complementar esta necessidade do caixa.

Se ocorrer o contrário, ou seja, os prazos recebidos dos fornecedores forem menores que os prazos médios de estocagem e os prazos concedidos aos clientes para pagamento, a necessidade de capital de giro é negativa. Neste caso, deve-se atentar para quanto do dinheiro disponível em caixa é necessário para honrar compromissos de pagamentos futuros (fornecedores, impostos). Portanto, retiradas e imobilizações excessivas poderão fazer com que a empresa venha a ter problemas com seus pagamentos futuros.

Um fluxo de caixa, com previsão de saldos futuros de caixa deve ser implantado na empresa para a gestão competente da necessidade de capital de giro. Só assim as variações nas vendas e nos prazos praticados no mercado poderão ser geridas com precisão.

O desafio da gestão do capital de giro deve-se, principalmente, à ocorrência dos fatores a seguir:

- Variação dos diversos custos absorvidos pela empresa;
- Aumento de despesas financeiras, em decorrência das instabilidades desse mercado;
- Baixo volume de vendas;
- Aumento dos índices de inadimplência;
- Altos níveis de estoques.

O empreendedor deve ter um eficiente controle orçamentário, de forma a não consumir recursos sem previsão.

O empresário deve evitar a retirada de valores além do pró-labore estipulado, pois, no início, todo o recurso que entrar na empresa nela deverá permanecer, possibilitando o crescimento e a expansão do negócio. Dessa forma, a empresa poderá alcançar mais rapidamente sua autossustentação, reduzindo as necessidades de capital de giro e agregando maior valor ao novo negócio.

É importante que o novo empresário calcule adequadamente sua necessidade de capital de giro, pois se isso não ocorrer, a empresa poderá muito cedo adquirir dívidas e dificuldades financeiras.

Sugere-se reservar entre 15% a 30% do investimento inicial para a manutenção da empresa, uma vez que uma fábrica de conservas envolve um montante considerável de investimento para sua instalação e pode levar um tempo até a fábrica esteja funcionando e produzindo normalmente.

**ATENÇÃO:** Este cálculo deve ser feito de maneira mais criteriosa quando da elaboração do Plano de Negócios, para o qual o empreendedor pode buscar orientação no SEBRAE mais próximo.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# CUSTOS



Custos são todos os gastos realizados na produção de um bem ou serviço e que serão incorporados posteriormente no preço dos produtos ou serviços prestados, como: aluguel, água, luz, salários, honorários profissionais, despesas de vendas, matéria-prima e insumos consumidos no processo de produção e comercialização.

O cuidado na administração e redução de todos os custos envolvidos na compra, produção e venda de produtos ou serviços que compõem o negócio indica que o empreendedor poderá ter sucesso ou insucesso, na medida em que encarar como ponto fundamental a redução de desperdícios, a compra pelo melhor preço, evitar gastos desnecessários, manter a equipe de pessoal enxuta e o controle de todas as despesas internas contribui para a sustentação econômica e financeira do empreendimento. Quanto menores os custos, maior a chance de ganhar no resultado final do negócio.

Os custos para uma fábrica de conservas devem ser estimados considerando os itens abaixo, conforme a estrutura do negócio e pertinência dos mesmos:

- Salários, comissões e encargos;
- Tributos, impostos, contribuições e taxas;
- Aluguel, taxa de condomínio e taxa de segurança;
- Água, energia elétrica, telefone e acesso a internet;
- Produtos para higiene e limpeza da empresa e funcionários;
- Equipamentos de proteção individual;
- Uniformes;
- Recursos para manutenções preventivas e corretivas;

- Assessoria contábil;
- Propaganda e publicidade da empresa;
- Aquisição de matéria-prima e demais insumos;
- Despesas com vendas;
- Despesas com armazenamento e transporte;
- Seguros;
- Depreciação;
- Material de uso geral (escritório: papel, caneta, outros);
- Serviços de terceiros.

O empreendedor deve acompanhar o comportamento dos custos mensalmente, adotando medidas criteriosas de controle, buscando formas de minimizá-las sem comprometer a qualidade das conservas produzidas.

Algumas dicas para uma gestão eficaz dos custos:

- Negociar para comprar pela melhor relação custo x benefício;
- Evitar gastos desnecessários;
- Manter equipe de trabalho treinada para evitar desperdícios;
- Controlar criteriosamente os custos;
- Calcular adequadamente os preços de venda.

O SEBRAE pode ser consultado para orientações sobre custos e também sobre formação de preços de venda.



DIVERSIFICAÇÃO/  
AGREGAÇÃO DE  
VALOR



É preciso ter um mente que fatores como qualidade (item obrigatório), prazo e preços são condições mínimas para que uma empresa permaneça no mercado. Os diferenciais oferecidos, algo que agregue valor ao negócio e aos produtos oferecidos, são fatores determinantes na preferência do cliente, podendo chegar ao ponto do consumidor estar disposto a pagar mais caro pelo produto, em relação a outras marcas. Estes diferenciais dependem da relação entre os negócios similares e do mesmo setor, e podem estar fundamentados em ofertas de serviço distintas da maioria dos concorrentes, como por exemplo: entrega, flexibilidade nos pedidos, na forma de pagamento, capacidade para realização de serviços especializados, variação no mix dos produtos, entre muitas outras opções.

Destaca-se como um diferencial com forte valor agregado a utilização de legumes e vegetais de origem orgânica no processo produtivo.

Além disso, utilizar matéria-prima de origem local é um diferencial em muitos casos.

É importante pesquisar junto aos concorrentes para conhecer os produtos e serviços que estão sendo adicionados e desenvolver opções específicas com o objetivo de proporcionar ao cliente um produto diferenciado. Além disso, conversar com os clientes atuais para identificar suas expectativas é muito importante para o desenvolvimento de novos serviços ou produtos diferenciados, o que amplia as possibilidades de fidelizar os atuais clientes, além de cativar novos.

O empreendedor deve manter-se sempre atualizado com as novas tendências, novas técnicas, novos métodos, através da leitura de revistas especializadas, colunas de jornais, programas de televisão ou pesquisas a concorrentes através da Internet.

São possibilidades de diversificação e agregação de valor adotar tamanhos variados de embalagens, promover logística de retorno das embalagens, aliar a marca das conservas a projetos sociais e de geração de renda, bem como a institutos que certifiquem sobre os componentes nutricionais dos produtos, e outros.

A busca por selos de qualidade pertinentes como um “Selo de produto de alto valor nutritivo”, “Selo de Produto Ambientalmente Correto”, “Selo de empresa estimula a educação de crianças”, por exemplo, é fator de alto valor agregado e diferenciação, e que também favorece a divulgação.

Observe que diversos fatores de diversificação e agregação de valor estão em acordo com o foco do desenvolvimento de um negócio sustentável.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# DIVULGAÇÃO



Sendo um bem de consumo a divulgação dos produtos da fábrica de conservas deve ser direcionada para o usuário final, com o objetivo de estimulá-lo a consumir o seu produto.

Alguns itens são importantes para chamar atenção do consumidor no ponto de venda, dentre eles a adequada exposição, uso de displays, folhetos explicativos sobre a qualidade do produto, entre outras ideias. Porém a possibilidade de visualizar e poder atestar a sua qualidade são essenciais para impulsionar o cliente a adquirir as conservas oferecidas. Uma bonita e bem elaborada embalagem é uma boa forma de apresentar o produto. Se a embalagem apresentar possibilidade de reciclagem ou reaproveitamento no momento do descarte ganha muitos pontos com os clientes.

Promover a degustação das conservas, em suas diferentes variedades, é uma ação de divulgação que pode impulsionar as vendas.

A divulgação do produto para os supermercados, restaurantes, cozinhas industriais, hotéis, entre outros, deve ser feitas através de visitas regulares e apresentação aos departamentos responsáveis pela aquisição do produto, com o uso de amostras e folhetos explicativos sobre o produto.

Outra boa forma de divulgar o produto é a participação em feiras do setor varejista de alimentos, feiras que foquem a venda de produtos para restaurantes e cozinhas industriais, feiras do setor hoteleiro, entre outras que podem ser pesquisadas e analisadas.

Um site atualizado e a utilização da internet é outra forma de divulgação de grande impacto, pois possibilita o alcance de consumidores e lojistas em qualquer parte do país e do mundo. Ressalte-se que esse canal apresenta custo relativamente baixo.

Com relação ao site, é fundamental adicioná-lo em diretórios especializados para empresas e motores de busca de inclusão manual como Google Adwords, dentre outros.

É possível elaborar campanhas como concursos de receitas com as conservas, entre outras ideias criativas para divulgação dos produtos.

Se for de interesse do empreendedor, um profissional de marketing e comunicação poderá ser contratado para desenvolver campanhas específicas.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# INFORMAÇÕES FISCAIS E TRIBUTÁRIAS



O segmento de FÁBRICA DE CONSERVAS, assim entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 1032-5/99 como atividade de FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS, EXCETO PALMITO:

- A fabricação de conservas de legumes e outros vegetais mediante congelamento, cozimento, imersão em azeite e vinagre;
- A fabricação de vegetais desidratados e liofilizados;
- A fabricação de farinha e sêmola de batata;
- A fabricação de batatas fritas e aperitivos à base de batata.

Esse segmento poderá optar pelo SIMPLES Nacional – Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas ME (Microempresas) e EPP (Empresas de Pequeno Porte), instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, desde que a receita bruta anual de sua atividade não ultrapasse a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) para micro empresa e R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) para empresa de pequeno porte e respeitando os demais requisitos previstos na Lei.

Nesse regime, o empreendedor poderá recolher, segundo o que está previsto no Art. 4º, da Resolução CGSN n.º 94, os tributos e contribuições listados abaixo, por meio de apenas um documento fiscal – o DAS – Documento de Arrecadação do Simples Nacional, que é gerado no Portal do SIMPLES Nacional:



Clique para acessar o site da Receita

- **IRPJ** – Imposto de Renda da Pessoa Jurídica;
- **CSLL** – Contribuição Social sobre o Lucro;
- **PIS** – Programa de Integração Social;
- **COFINS** – Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social;
- **INSS** – Contribuição para a Seguridade Social relativa a parte patronal;
- **ICMS** – Imposto sobre Operações Relativas a Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços e Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação;
- **ISS** – Impostos sobre Serviços de Qualquer Natureza.

Conforme a Lei Complementar n.º 123/2006, as alíquotas do SIMPLES Nacional, para esse ramo de atividade, que estão previstas no Anexo II da referida Lei, variam de 4,5% a 12,11%, dependendo da receita bruta auferida pelo negócio.

No caso de início de atividade no próprio ano-calendário da opção pelo SIMPLES Nacional, para efeito de determinação da alíquota no primeiro mês de atividade, os valores de receita bruta acumulada devem ser proporcionais ao número de meses de atividade no período.

Se o faturamento no primeiro mês de atividade da empresa, o faturamento for igual ou superior a R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais), que multiplicado pelo número de meses compreendidos entre o início de atividade e final do respectivo ano-calendário, considerada as frações de meses como mês inteiro. (Art. 3º, Resolução CGSN n.º 94).

No ano-calendário de abertura da empresa se exceder esse limite de faturamento de R\$ 300.000,00 (trezentos mil reais) mensais, até o percentual de 20% a exclusão se dará no ano seguinte, no entanto se esse excesso for superior a 20% a exclusão ocorrerá no mesmo exercício e retroagirá até o mês de início de atividade da empresa.

MEI (Microempreendedor Individual): para se enquadrar no MEI o CNAE de sua atividade deve constar e ser tributado conforme a tabela da Resolução CGSN nº 94/2011 – Anexo XIII.

 **Clique para acessar o site da Receita**

Neste caso, este segmento pode se enquadrar no MEI, conforme Resolução 94/2011.

Para este segmento, tanto ME ou EPP, a opção pelo SIMPLES Nacional poderá ser vantajosa sob o aspecto tributário. Mas para assegurar dessa vantagem o empreendedor deverá buscar apoio técnico especializado, visando avaliar o efeito desse enquadramento. O optante pelo SIMPLES Nacional encontra facilidades para cumprimento das obrigações acessórias.

Fundamentos Legais: Leis Complementares 123/2006 (com as alterações das Leis Complementares n.º 127/2007, 128/2008 e 139/2011) e Resolução CGSN – Comitê Gestor do Simples Nacional nº 94/2011.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# EVENTOS



**FEIRA INTERNACIONAL DE EMBALAGENS, PROCESSOS E LOGÍSTICA PARA AS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E BEBIDAS – FISPAL TECNOLOGIA.**

**Evento:** Anual

**Local:** São Paulo - SP



[Clique para acessar o site da FISPAL TECNOLOGIA](#)

**FEIRA INTERNACIONAL DE PRODUTOS E SERVIÇOS PARA ALIMENTAÇÃO - FISPAL FOOD SERVICE**

**Evento:** Anual

**Local:** Anhembi – São Paulo - SP



[Clique para acessar o site da FISPAL FOOD](#)

**FEIRA INTERNACIONAL DE PRODUTOS, EMBALAGENS, EQUIPAMENTOS, ACESSÓRIOS E SERVIÇOS PARA ALIMENTAÇÃO – FISPAL BAHIA**

**Evento:** Anual

**Local:** Salvador - BA



[Clique para acessar o site da FISPAL BAHIA](#)

**FEIRA DO VAREJO DE ALIMENTOS, BEBIDAS, EQUIPAMENTOS E SERVIÇOS DA AMÉRICA LATINA – SUPER RIO EXPOFOOD**

**Evento:** Anual

**Local:** Rio de Janeiro – RJ



[Clique para acessar o site da Super Rio](#)

**FEIRA E CONGRESSO SOBRE INGREDIENTES ALIMENTÍCIOS**

**Evento:** Anual

**Local:** São Paulo - SP



[Clique para acessar o site da FI Events](#)

**FEIRA INTERNACIONAL DE FRUTAS, LEGUMES E DERIVADOS, TECNOLOGIA E LOGÍSTICA – FRUIT & TECH**

**Evento:** Anual

**Local:** São Paulo - SP



[Clique para acessar o site da FUIT & TECH](#)

### EQUIPOTEL, SALÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

**Evento:** Anual

**Local:** São Paulo - SP



Clique para acessar o site da Equipote

### FEIRA INTERNACIONAL DE PANIFICAÇÃO, CONFEITARIA E VAREJO INDEPENDENTE DE ALIMENTOS – FIPAN

**Evento:** Anual

**Local:** São Paulo-SP



Clique para acessar o site da FIPAN



FÁBRICA DE CONSERVAS

# ENTIDADES EM GERAL



**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE HORTICULTURA – ABH  
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO SUDOESTE DA BAHIA – UESB BIO-  
FÁRMA**

Estrada do Bem Querer, km 04, S/N, Caixa Postal 95  
CEP 45031-900 - Vitória da Conquista - BA

**Fone:** (77) 3425-9350 / (77) 3425-9350



[Clique para acessar o site da AB Horticultura](#)

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS – ABIA**

Av. Brig. Faria Lima, 1.478 11º andar  
CEP 01451-001 - São Paulo – SP

**Fone:** (11) 3030-1353 / (11) 3030-1353



[Clique para acessar o site da Abia](#)

**INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL**

Av. Brasil, 2.880 - Jardim Brasil  
CEP 13073-001 – Campinas - SP

**Fone:** (19) 3743-1700 / (19) 3743-1700



[Clique para acessar o site do Ital](#)

**AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA**

Setor de Indústria e Abastecimento (SIA) - Trecho 5, Área Especial 57  
CEP 71205-050 – Brasília – DF

**ANVISA ATENDE – 0800-642-9782**



[Clique para acessar o site da Anvisa](#)

**EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA.**

Sede: Parque Estação Biológica - PqEB s/nº.  
CEP 70770-901 – Brasília - DF

**Fone:** (61) 3448-4433 / (61) 3448-4433

**Fax:** (61) 3448-4890 / 3448-4891



[Clique para acessar o site da Embrapa](#)

**SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO– SBAN**

Rua Pamplona, 1119, conj. 51 – Jardim Paulistano  
CEP 1405-000 – São Paulo – SP

**Fone:** (11) 3266-3399 / (11) 3266-3399



[Clique para acessar o site da SBAN](#)

### **SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – SBCTA**

Av. Brasil, 2880 - Caixa Postal: 271  
CEP 13001-970 – Campinas - SP

**Fone/Fax:** (19) 3241.0527

**Fone:** (19) 3241.5793



Clique para acessar o site da SBCTA

### **MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO**

Esplanada dos Ministérios, Bloco A / Ala Norte  
CEP 70054-900 - Brasília - DF



Clique para acessar o site do MDA

### **MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO, INDÚSTRIA E COMÉRCIO EXTERIOR**

Esplanada dos Ministérios, Bloco “J”  
Brasília, DF, 70053-900, Brasil

**Fone:** (61) 2027-7000 / (61) 2027-7000



Clique para acessar o site do MDIC

### **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE**

Esplanada dos Ministérios - Bloco B - 70068-900 - Brasília - DF



[webmaster@mma.gov.br](mailto:webmaster@mma.gov.br)



Clique para acessar o site do Meio Ambiente

### **SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE**

Central de atendimento 0800 570 0800



Clique para acessar o site do Sebrae

### **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

Esplanada dos Ministérios - Bloco D  
CEP 70.043-900 – Brasília – DF

**Fone:** (61) 3218-2828 / (61) 3218-2828



Clique para acessar o site da Agricultura

Ministério da Saúde – Biblioteca Virtual em Saúde

**Site**  [Clique para acessar o site BVSMS](#)

**Procurar na localidade:**

- Sindicato das Indústrias de Alimentos

**Fornecedores máquinas e equipamentos**

**PINHALENSE**

Espírito Santo do Pinhal – SP

**Fone:** (19) 3651-9200 / (19) 3651-9200

**Site**  [Clique para acessar o site da Pinhalense](#)

**MECAMAU**

Espírito Santo do Pinhal – SP

**Fone:** (19) 3651-1944 / (19) 3651-1944

**Site**  [Clique para acessar o site da Mecamau](#)

**INCAPRI MÁQUINAS**

Mogi Guaçu – SP

**Fone:** (19) 3818-3570 / (19) 3818-3570

**Site**  [Clique para acessar o site da Incapri Máquinas](#)

**ZACCARIA**

Limeira – SP

**Fone:** (19) 3404-5711 / (19) 3404-5711

**Site**  [Clique para acessar o site da Zaccaria](#)

**AGMAC**

Curitibanos – SC

**Fone:** (49) 3241-0326 / (49) 3241-0326

**Site**  [Clique para acessar o site da Agmac](#)

### BARANA

Limeira – SP

**Fone:** (19) 3451-3922 / (19) 3451-3922



[Clique para acessar o site da Barana](#)

### HAUBER MACANUDA

Joinville – SC

**Fone:** (47) 423-0232



[Clique para acessar o site da Macanuda](#)

### TORTUGAN

Atibaia – SP

**Fone:** (11) 4412-6100 / (11) 4412-6100



[Clique para acessar o site da Tortugan](#)

### DMM

Jundiaí – SP

**Fone:** (11) 4816-7450 / (11) 4816-7450



[Clique para acessar o site da DMM](#)



FÁBRICA DE CONSERVAS

# NORMAS TÉCNICAS



Norma técnica é um documento, estabelecido por consenso e aprovado por um organismo reconhecido que fornece para um uso comum e repetitivo regras, diretrizes ou características para atividades ou seus resultados, visando a obtenção de um grau ótimo de ordenação em um dado contexto. (ABNT NBR ISO/IEC Guia 2).

Participam da elaboração de uma norma técnica a sociedade, em geral, representada por: fabricantes, consumidores e organismos neutros (governo, instituto de pesquisa, universidade e pessoa física).

Toda norma técnica é publicada exclusivamente pela ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, por ser o foro único de normalização do País.

## 1. NORMAS ESPECÍFICAS PARA UMA FÁBRICA DE CONSERVAS:

Não existem normas específicas aplicadas a este negócio.

## 2. NORMAS APLICÁVEIS NA EXECUÇÃO DE UMA FÁBRICA DE CONSERVAS:

**ABNT NBR 15635:2008** – Serviços de alimentação – Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais.

Esta Norma especifica os requisitos de boas práticas e dos controles operacionais essenciais a serem seguidos por estabelecimentos que desejam comprovar e documentar que produzem alimentos em condições higiênicos sanitários adequados para o consumo.

**ABNT NBR 15842:2010** – Qualidade de serviço para pequeno comércio – Requisitos gerais.

Esta Norma estabelece os requisitos de qualidade para as atividades de venda e serviços adicionais nos estabelecimentos de pequeno comércio, que permitam satisfazer as expectativas do cliente.

**ABNT NBR 12693:2010** – Sistemas de proteção por extintores de incêndio.

Esta Norma estabelece os requisitos exigíveis para projeto, seleção e instalação de extintores de incêndio portáteis e sobre rodas, em edificações e áreas de risco, para combate a princípio de incêndio.

**ABNT NBR 5410:2004 Versão Corrigida: 2008** – Instalações elétricas de baixa tensão.

Esta Norma estabelece as condições a que devem satisfazer as instalações elétricas de baixa tensão, a fim de garantir a segurança de pessoas e animais, o funcionamento adequado da instalação e a conservação dos bens.

**ABNT NBR 5413:1992 Versão Corrigida:1992** – Iluminância de interiores.

Esta Norma estabelece os valores de iluminâncias médias mínimas em serviço para iluminação artificial em interiores, onde se realizem atividades de comércio, indústria, ensino, esporte e outras.

**ABNT NBR 5419:2005** – Proteção de estruturas contra descargas atmosféricas.

Esta Norma fixa as condições de projeto, instalação e manutenção de sistemas de proteção contra descargas atmosféricas (SPDA), para proteger as edificações e estruturas definidas em 1.2 contra a incidência direta dos raios. A proteção se aplica também contra a incidência direta dos raios sobre os equipamentos e pessoas que se encontrem no interior destas edificações e estruturas ou no interior da proteção impostas pelo SPDA instalado.

**ABNT NBR 5626:1998** – Instalação predial de água fria.

Esta Norma estabelece exigências e recomendações relativas ao projeto, execução e manutenção da instalação predial de água fria. As exigências e recomendações aqui estabelecidas emanam fundamentalmente do respeito aos princípios de bom desempenho da instalação e da garantia de potabilidade da água no caso de instalação de água potável.

**ABNT NBR 8160:1999** – Sistemas prediais de esgoto sanitário – Projeto e execução.

Esta Norma estabelece as exigências e recomendações relativas ao projeto, execução, ensaio e manutenção dos sistemas prediais, de esgoto sanitário, para atenderem às exigências mínimas quanto à higiene, segurança e conforto dos usuários, tendo em vista a qualidade destes sistemas.

**ABNT NBR IEC 60839-1-1:2010** – Sistemas de alarme – Parte 1: Requisitos gerais – Seção 1: Geral.

Esta Norma especifica os requisitos gerais para o projeto, instalação, comissionamento (controle após instalação), operação, ensaio de manutenção e registros de sistemas de alarme manual e automático empregados para a proteção de pessoas, de propriedade e do ambiente.

**ABNT NBR 15569:2008** – Sistema de aquecimento solar de água em circuito direto – Projeto e instalação.

Esta Norma estabelece os requisitos para o sistema de aquecimento solar (SAS), considerando aspectos de concepção, dimensionamento, arranjo hidráulico, instalação e manutenção, onde o fluido de transporte é a água.

**ABNT NBR 15527:2007** – Água de chuva – Aproveitamento de coberturas em áreas urbanas para fins não potáveis – Requisitos.

Esta Norma estabelece os requisitos de qualidade para as atividades de venda e serviços adicionais nos estabelecimentos de pequeno comércio, que permitam satisfazer as expectativas do cliente.



FÁBRICA DE CONSERVAS

# DICAS DO NEGÓCIO



- A presença do proprietário em tempo integral é fundamental para o sucesso do empreendimento, principalmente no início das atividades;
- O empreendedor deve garantir uma produção equilibrada e variada de seus produtos dentro da capacidade de produção de sua fábrica, pois o excesso de produtos para pronta entrega pode gerar encalhes. Boas dicas para alcançar seus objetivos quanto ao mercado são: lançar um olhar crítico sobre seu futuro negócio; analisá-lo do ponto de vista do consumidor e a partir daí definir seu mix de produção e o mercado a ser atingido;
- Em uma fábrica de alimentos, a higiene deve ser uma preocupação constante. Por isso é importante que o empreendedor mantenha seus equipamentos e utensílios utilizados na fabricação de conservas sempre nas melhores condições de higiene;
- É essencial evitar a entrada e o desenvolvimento de microorganismos que possam contaminar os produtos, comprometendo a segurança do consumidor e causando prejuízos ao empreendedor. Nesse sentido, deve-se estar sempre atento à higiene pessoal de todos os envolvidos na manipulação do produto;
- Em relação ao planejamento do negócio é importante que se faça uma avaliação do potencial do mercado que se pretende atingir e de que forma esse mercado poderá ser suprido por sua empresa. Ou seja, antes de iniciar a produção avalie todo o ciclo de produção da fábrica de conservas, desde a obtenção da matéria-prima até as perspectivas para a comercialização do produto;
- É recomendável que as empresas clientes sejam visitadas e se possa fazer um levantamento das principais necessidades apresentadas. É muito arriscado iniciar um negócio baseado apenas nas promessas de um único cliente;
- Assim que possível o empresário deve procurar ajuda profissional para a seleção e contratação de pessoas. Existem muitas agências especializadas neste tipo de atividade, que acabam ajudando a evitar muitas dores de cabeça e prejuízos para a empresa;
- A melhor maneira de conduzir a negociação de preços e prazos com os clientes é mostrando organização e conhecimento sobre os processos e os custos de operação da fábrica;
- Quanto mais precisa for a pesquisa a respeito das necessidades de investimento, menores as surpresas quanto à previsão financeira para iniciar o novo negócio, e isto evita, inclusive, a armadilha de afundar em dívidas por falha na programação financeira;
- Conhecer detalhadamente as regras do mercado de fornecimento de legumes e vegetais, pois além de ser a principal matéria-prima, sua oferta é influenciada por diversos fatores como: clima, sazonalidade, incentivos governamentais e entrada de grandes concorrentes consumidores da matéria-prima;
- Investir na qualidade global de atendimento ao cliente, ou seja: qualidade do serviço, ambiente agradável, profissionais atenciosos, respeitosos e interessados pelo cliente, além de comodidades adicionais como é o caso de estacionamento;
- Procurar fidelizar a clientela, consumidor final ou não, com ações de pós-venda;
- O empreendedor deve ser criativo e ousado validando conceitos de comunicação inovadores, de forma que consiga manter o empreendimento em evidência no mercado e diante dos consumidores atuais e potenciais;
- Planejar e monitorar a fábrica de conservas com foco no desenvolvimento sustentável do negócio.



# CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DO EMPREENDEDOR



O empreendedor envolvido com atividades ligadas a este setor precisa adequar-se a um perfil fortemente comprometido com a evolução acelerada de um ramo altamente disputado por concorrentes nem sempre fáceis de serem vencidos. Algumas características desejáveis ao empresário desse ramo são:

- Ter paixão pela atividade e conhecer bem o ramo de negócio;
- Capacidade de utilizar recursos existentes de forma racional e econômica, identificando melhores materiais e fornecedores para a sua empresa;
- Habilidade de relacionamento e negociação com clientes;
- Planejar e programar a produção diária, determinando operações e etapas a serem realizados, os recursos necessários e os custos previstos;
- Capacidade para selecionar e preparar máquinas, equipamentos, utensílios e materiais a serem utilizados no processo produtivo;
- Prever pontos críticos inerentes ao processo de fabricação;
- Pesquisar e observar permanentemente o mercado em que está instalado, promovendo ajustes e adaptações no negócio;
- Capacidade de aplicar regulamentos técnicos, ambientais, de segurança, de saúde e higiene no trabalho e padrões de qualidade adequados aos processos fabricação de alimentos;
- Ter atitude e iniciativa para promover as mudanças necessárias;
- Acompanhar o desempenho dos concorrentes;
- Saber administrar todas as áreas internas da empresa;
- Saber negociar, vender benefícios e manter clientes satisfeitos;
- Ter visão clara de onde quer chegar;
- Ser persistente e não desistir dos seus objetivos;
- Manter o foco definido para a atividade empresarial;
- Ter coragem para assumir riscos calculados;
- Estar sempre disposto a inovar e promover mudanças;
- Ter grande capacidade para perceber novas oportunidades e agir rapidamente para aproveitá-las;
- Ter habilidade para liderar a equipe de profissionais da fábrica de conservas.

# BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR



Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos ABIMAQ. Informações sobre máquinas e Equipamentos. Disponível em:

**Fonte**  **Clique para acessar o site da ABIMAQ**

*Acesso em Acesso em: 18 julho 2010.*

Associação Brasileira de Embalagens. Informações sobre embalagens. Disponível em:

**Fonte**  **Clique para acessar o site da ABRAE**

*Acesso em abril/2012.*

Livraria Embrapa. Informações diversas. Disponível em:

**Fonte**  **Clique para acessar o site da Embrapa**

*Acesso em abril/2012*

DOLABELA, Fernando. O Segredo de Luisa. 14. ed. São Paulo: Cultura Editores Associados, 1999.

## GLOSSÁRIO

**Agentes contaminantes** – elementos que contaminam solo, água, ar e superfícies.

**Conserva** – basicamente é toda Substância alimentar conservada por qualquer sistema.

**Efluentes** – são geralmente produtos líquidos ou gasosos produzidos por indústrias ou resultante dos esgotos domésticos urbanos, que são lançados no meio ambiente. Podem ser tratados ou não tratados.

**Hermeticamente** – embalado de forma hermética, completamente fechado, de modo que nem o ar possa entrar.

**Logística** – Organização e gestão de meios e materiais para uma atividade, para uma ação ou para um evento.

**Plano de negócios** – É um documento pelo qual o empreendedor formalizará os estudos a respeito de suas ideias, transformando-as num Negócio. No Plano de Negócios estarão registrados o conceito do negócio, os riscos, os concorrentes, o perfil da clientela, as estratégias de marketing, bem como todo o plano financeiro que viabilizará o novo negócio. Além de ser um ótimo instrumento de apresentação do negócio para o empreendedor que procura sócio ou um investidor.

**Potável** – que se pode beber.

**Reciclagem** – Processo através do qual um determinado material retorna ao seu ciclo de produção, após já ter sido utilizado e descartado, para que novamente possa ser transformado em um bem de consumo, assim economizando energia e preservando os recursos naturais e o meio ambiente.

**Resíduo** – Qualquer material, gasoso, líquido ou sólido, que sobra de um processo de produção, transformação, extração de recursos naturais, execução ou consumo de produtos e serviços.

**Sustentabilidade** – Conceito relacionado à continuidade dos aspectos econômico, social, cultural e ambiental da sociedade humana, a fim de tornar possível a recomposição das agressões impostas à sociedade e ao ambiente. Para ser sustentável, um empreendimento humano deverá ser ecologicamente correto, economicamente viável, socialmente justo e culturalmente aceito.

## EXPEDIENTE

© 2012. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação no todo ou em parte constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

## INFORMAÇÕES E CONTATO

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

Unidade de Capacitação Empresarial

SGAS 605 – Conjunto A – 70200-904 – Brasília – DF

Telefone: (61) 3348 7453 – Fax: (61) 3347 4938

[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

**Presidente do Conselho Deliberativo**

Roberto Simões

**Diretor-Presidente**

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho

**Diretor-Técnico**

Carlos Alberto dos Santos

**Diretor de Administração e Finanças**

José Claudio Silva dos Santos

**Gerente da Unidade de Capacitação Empresarial**

Mirela Malvestiti

**Coordenação**

Rômulo Leite Melo

Wilson Correia de Azevedo Junior

**Equipe Técnica**

Tiago Batista Bezerra de Alencar

**Autor**

Elimara Clélia Rufino

**Projeto Gráfico**

Grupo Informe Comunicação Integrada