

1) MANEJO PRÉ-ABATE HUMANIZADO: TÉCNICAS DE RECEPÇÃO E ESPERA RACIONAIS E INSENSIBILIZAÇÃO PRÉ-ABATE ATRAVÉS DE ELETRONARCOSE

Empresa/Instituição: Agertek

Autor do case: Sheyla Vargas Baldi

Síntese

O manejo pré-abate humanizado consiste na promoção de condições racionais de recepção e espera no frigorífico, ou seja, os peixes são acomodados em densidade adequada, com controle dos parâmetros de qualidade de água e tempo de espera. Antes do serem abatidos, os animais são insensibilizados por eletronarcose, garantindo que o abate ocorra de maneira rápida e sem sofrimento ao animal.

Por que é uma inovação?

"Atualmente os peixes cultivados no Brasil não tem um protocolo adequado de recepção e espera nos frigoríficos e são insensibilizados por hipotermia em solução de água e gelo ou asfixiados em gelo. Ambos processos provocam sofrimento prolongado aos animais pois podem requerer mais 8 horas de espera até o abate em condições desfavoráveis e até 60 minutos para obter insensibilização. Além disso a intensa movimentação de fuga durante a espera e insensibilização acarreta em queda na qualidade do produto, uma vez que há depleção das reservas de glicogênio muscular comprometendo o processo de rigor mortis, que é decisivo para a determinação da vida de prateleira de pescado e para a obtenção de índices competitivos de rendimento de carcaça. Em países europeus e nos Estados Unidos a demanda por processos humanitários na cadeia produtiva do pescado é crescente e tende a tornar-se limitante na comercialização destes produtos, como ocorre com animais terrestres.

O manejo pré-abate humanizado somado a insensibilização através de eletronarcose, além de respeitar os preceitos de bem estar animal, pode

aumentar o rendimento de carcaça em 4% em tilápias. Além disso, as concentrações de glicose e lactato no sangue de peixes submetidos a este protocolo apresentam-se até 10 vezes menor que a de peixes submetidos aos métodos usuais de espera e insensibilização, o que favorece a qualidade da carne e pode estender o tempo de prateleira."

Possui material de apoio (vídeos, fotos ou textos)?

Sim, neste link: http://bit.ly/pia2019_beneficiamento

2) DISRUPÇÃO NA INDÚSTRIA DE PESCADO

Empresa/Instituição: Lago Pesca

Autor do case: Ricardo Carriero

Síntese

"O mercado produtivo tem se tornado cada vez mais competitivo e, conseqüentemente, as organizações precisam cada vez mais melhorar seus processos visando a redução de custos, desperdícios buscando sempre elevar a sua produtividade e a satisfação do cliente. Pode-se considerar que a busca pela perfeição nos processos é fator crítico para o sucesso de uma empresa.

O projeto foi desenvolvido na empresa Lago Pesca Indústria e Comércio de Pescado LTDA, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, com registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), situada em Laguna – SC. A indústria possui capacidade de produção de 40 toneladas diária, conta com 75 colaboradores diretamente, sendo destes 50 destinados a produção, e 25 indiretamente, de forma terceirizada.

O processo de pesagem do produto acabado possuía somente um controle de falta de produto na embalagem e com uma amostragem pequena e manual. Através de diversas amostragens foi identificado o desperdício de produto acabado (peixe congelado) na embalagem final, contendo embalagens com excesso em média de 150 g. Fazendo uma conta rápida, são produzidas em média diariamente 2.666 caixas, logo gera um excedente de 400 Kg por dia, multiplicando isso por um valor custo médio de R\$ 7,00 do Kg do produto, totalizando R\$ 2800,00 diário. Esse valor multiplicado por 23 dias trabalhado e 12 meses por ano, dá um total de R\$ 772800,00 anual.

Outro grave problema era que o processo de pesagem e embalagem tinham uma ergonomia ruim para os colaboradores, ocasionando em faltas no dia seguinte.

Além disso os processos de produção não possuíam um sistema de gestão empresarial integrado com faturamento e financeiro.

Então fomos atrás no mercado de um ERP que integrasse todos os processos da empresa, automatizamos algumas etapas do processo para melhorar a ergonomia e reduzir desperdício de mão de obra, também com o foco de deixar o processo mais adaptado para implementar o sistema. Também buscávamos um software que controlasse os pesos das embalagens sistematicamente, não gerando etiqueta (rotulagem) se estivesse fora dos limites estabelecidos.

Encontramos o ERP da Atak sistemas, inicialmente implementamos ele no chão de fábrica, junto com a automação do processo, não temos movimentos realizados pelos colaboradores de sobrecarga, somente empurram as embalagens através de esteiras transportadoras de roletes.

Em dois meses operando, já economizando R\$ 104 mil, sendo R\$ 80 mil em excesso de produto e R\$ 24 mil em mão de obra. Sem levar em consideração os dados de produção em tempo real, conseguindo corrigir alguma falha no momento exato, estoque até o momento da consulta, relatórios gerenciais, rendimentos por lote e

Além do mais, não temos mais colaboradores reclamando de dor nas costas no dia seguinte ou até faltando por esse motivo."

Por que é uma inovação?

Aumento de 38,4% de produtividade, redução da variabilidade do processo para 95% de chance dos produtos estarem dentro do limite inferior de especificação, melhoria na ergonomia do trabalho e resultando em menor número de faltas dos colaboradores e atestados, geração de dados para uma tomada de decisão confiável e assertiva, eliminação de uma embalagem intermediária para movimento do produto, nos primeiros 45 dias resultou em uma economia de desperdício de produtos em R\$ 80 mil.

AS MELHORES
INICIATIVAS
DO SETOR 2019

contato@premioinovacaoaquicola.com.br



Possui material de apoio (vídeos, fotos ou textos)?

Sim, neste link: http://bit.ly/pia2019_beneficiamento

Realização:



O cronograma de participação e avaliação segue as datas abaixo:

Lançamento do Prêmio	11 de janeiro/2019
Período de inscrições	01 de fevereiro a 15 de março/2019
Divulgação dos finalistas de cada categoria	11 de abril/2019
Votação online	11 de abril a 21 de abril/2019
Divulgação dos vencedores e entrega do prêmio	15 de maio/2019

SERVIÇO

Prêmio Inovação Aquícola 2019

Data: 15 de maio de 2019, durante a feira Aquishow Brasil 2019

Local: Santa Fé do Sul (SP)

Site: www.premioinovacaoaquicola.com.br

Contato para informações e patrocínio: contato@premioinovacaoaquicola.com.br