



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO SEMI-ÁRIDO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
CENTRO MULTIDISCIPLINAR DE ANGICOS
CURSO DE BACHARELADO INTERDISCIPLINAR EM CIÊNCIA E
TECNOLOGIA

HIGOR BRENO DE OLIVEIRA MARTINS

PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS NO MUNICÍPIO DE
JUCURUTU- RN: UM ESTUDO DE CASO

ANGICOS

2020

HIGOR BRENO DE OLIVEIRA MARTINS

**PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS NO MUNICÍPIO DE
JUCURUTU- RN: UM ESTUDO DE CASO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à
Universidade Federal Rural do Semi Árido
(UFERSA) como requisito para obtenção do
título de Bacharel em Ciência e Tecnologia.

Orientador: Prof. Dr. Geomar Galdino da Silva
– UFERSA.

sanções administrativas ou penais, caso sejam infringidas as leis que regulamentam a Propriedade Intelectual, respectivamente, Patentes: Lei nº 9.279/1996 e Direitos Autorais: Lei nº 9.610/1998. O conteúdo desta obra tomar-se-á de domínio público após a data de defesa e homologação da sua respectiva ata. A mesma poderá servir de base literária para novas pesquisas, desde que a obra e seu (a) respectivo (a) autor (a) sejam devidamente citados e mencionados os seus créditos bibliográficos.

MMart Martins, Higor Breno de Oliveira.
insp PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS NO MUNICÍPIO
 DE JUCURUTU- RN: UM ESTUDO DE CASO / Higor Breno
 de Oliveira Martins. - 2020.
 35 f. : il.

 Orientador: Geomar Galdino da Silva.
 Coorientador: Maristélio da cruz costa.
 Monografia (graduação) - Universidade Federal
Rural do Semi-árido, Curso de Ciência e
Tecnologia, 2020.

 1. Indústria. 2. Massas. 3. Produção. 4.
Alimentação. 5. Economia. I. Silva, Geomar Galdino
da, orient. II. costa, Maristélio da cruz, co-
orient. III. Título.

O serviço de Geração Automática de Ficha Catalográfica para Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC's) foi desenvolvido pelo Instituto de Ciências Matemáticas e de Computação da Universidade de São Paulo (USP) e gentilmente cedido para o Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal Rural do Semi-Árido (SISBI-UFERSA), sendo customizado pela Superintendência de Tecnologia da Informação e Comunicação (SUTIC) sob orientação dos bibliotecários da instituição para ser adaptado às necessidades dos alunos dos Cursos de Graduação e Programas de Pós-Graduação da Universidade.

**PRODUÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS NO MUNICÍPIO DE
JUCURUTU- RN: UM ESTUDO DE CASO**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado à Universidade Federal Rural
do Semi Árido (UFERSA) como
requisito para obtenção do título de
Bacharel em Ciência e Tecnologia.

Orientador: Prof. Dr. Geomar Galdino da
Silva

Aprovado em: 30 / 11 / 2020

BANCA EXAMINADORA

GEOMAR GALDINO DA SILVA:43013651415

Assinado de forma digital por
GEOMAR GALDINO DA
SILVA:43013651415
Dados: 2020.12.14 17:54:44 -03'00'

Geomar Galdino da Silva, Prof. Dr. (UFERSA)

Presidente

MARISTÉLIO DA CRUZ
COSTA:26129019491

Assinado de forma digital por MARISTÉLIO
DA CRUZ COSTA:26129019491
Dados: 2020.12.14 17:55:13 -03'00'

Maristério da Cruz Costa, Prof. Dr. (UFERSA)

Membro Examinador

RAFAEL DA COSTA
FERREIRA:04613492483

Assinado de forma digital por RAFAEL
DA COSTA FERREIRA:04613492483
Dados: 2020.12.17 12:55:36 -03'00'

Rafael da Costa Ferreira, Prof. Dr. (UFERSA)

Membro Examinador

AGRADECIMENTOS

Agradeço a minha família primeiramente pois sempre me deram todo o suporte na minha vida acadêmica e nunca deixaram de me ajudar até mesmo quando eu não merecia, agradeço principalmente a minha mãe.

Agradeço a meu orientador Geomar Galdino por aceitar esse desafio e também ao professor Maristério da Cruz que me ajudou a escolher o tema proposto.

Quero agradecer a todos que estão presentes em minha vida, de forma indireta todos vocês têm papel nisso aqui, nem que seja dando aquela motivada.

Agradeço a Banca Examinadora composta pelos professores Maristério, Rafael e pelo meu orientador Geomar por comparecerem na apresentação e por darem essa atenção.

Agradeço a quem me desejou boa sorte ou disse alguma palavra amiga que possa ter me motivado.

RESUMO

O setor de produção de massas alimentícias no Brasil está em bastante desenvolvimento atualmente, sendo de grande importância para a economia e alimentação do país, o Rio Grande do Norte, especialmente, o município de Jucurutu merece destaque neste ramo de atividade, pois tem se mostrado um importante pólo regional nesse tipo de produção. Dada a importância desta atividade, este trabalho tem como objetivo demonstrar de forma simples como funciona a produção de massas da Indústria Massas Jucurutu e entender sua contribuição para o município de Jucurutu. Foi elaborado um questionário para entrevistar gestores e colaboradores da empresa, para descrever os processos de produção de massas da empresa, procedeu-se o levantamento fotográfico e descritivo dos equipamentos. com base em estudos de qualidade e sobre benefícios que essa atividade promove para o município entre os dados analisados considera que a sua principal característica diferencial no mercado é a qualidade do produto em si e o marketing que é bastante aplicado. Conforme a indústria prospera o município ganha em vários fatores tanto econômicos quanto turísticos, considerando assim a Indústria Massas Jucurutu um agente econômico benéfico para o município de Jucurutu-RN.

Palavras-chave: Indústria, Massas, Produção, Alimentação, Economia.

ABSTRACT

The pasta production sector in Brazil is currently under development, being of great importance for the economy and food of the country, Rio Grande do Norte, especially, the municipality of Jucurutu deserves prominence in this branch of activity, as it has stood out a important regional pole in this type of production. Given the importance of this activity, this work aims to demonstrate the simple way in which pasta production at Industria Massas Jucurutu works and understand its contribution to the municipality of Jucurutu. A questionnaire was prepared to interview the company's managers and employees, to describe the company's mass production processes, and a photographic and descriptive survey of the equipment was carried out. based on quality studies and on the benefits that this activity promotes for the municipality, among the data provided, it considers that its main distinguishing feature in the market is the quality of the product itself and the marketing that is widely applied. As the industry thrives, the municipality gains in several factors, both economic and tourism, considering Indústria Massas Jucurutu a beneficial economic agent for the municipality of Jucurutu-RN.

Keywords: *Industry, Pasta, Production, Food, Economics.*

LISTA DE FIGURAS

	Pág
	.
Figura 1. Representação de um forno no Antigo.....	11
Figura 2. Mapa do estado do Rio Grande do Norte mostrando o município de Jucurutu.....	13
Figura 3. Estratégias na obtenção de qualidade.....	16
 Figura 4. Fachada de panificadora antes (4A) e depois (4B) da instalação da Indústria de Massas, no município de Jucurutu.....	 16
Figura 5 - Fachada da Fábrica Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	17
Figura 6 - Produtos Massas Jucurutu em processo de comercialização.....	17
Figura 7 - Processo de mistura da farinha trigo no processo de produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	20
Figura 8 - Processo de amassamento na mexedeira produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	21
Figura 9 – Processo de corte da massa na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	22
Figura 10 – Corte Artesanal na produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	23
Figura 11 - Bolachas no forno produzidas pela Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	24
Figura 12 - Manteiga sendo adicionada durante a produção 11 (A), Processo de mistura com a manteiga (B) durante a produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	24
Figura 13 - Processo de empacotamento 1(A) e processo de empacotamento 2 (B), durante o processo de produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	25
Figura 14 - Carregamento para entrega de produtos da Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.....	26

LISTA DE TABELAS

	Pág.
TABELA 1 - Notas médias atribuída pela empresa sobre suas atividades	27
TABELA 2 - Comparação Salgado/Doce	29

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	10
2.1 Breve histórico de massas alimentícias no Brasil.....	11
2.2 Processo de produção das massas alimentícias.....	12
2.3 Setor de produção de massas do município de Jucurutu-RN.....	13
2.4 Conceitos de qualidade em uma indústria.....	13
2.5 Indústria Massas Jucurutu no Rio Grande do Norte.....	16
3. METODOLOGIA APLICADA, MÉTODOS UTILIZADOS E COLETA DE DADOS.....	17
4.2.1 Mexedora.....	21
4.2.2 Cilindro.....	21
4.2.3 Cortador.....	22
4.2.3.1 Corte artesanal.....	23
4.2.4 Forno.....	23
4.2.5 Misturador.....	24
4.2.6 Empacotadora.....	25
4.2.7 Carregamento.....	26
4.3 Breve análise das estratégias competitivas da Indústria Massas Jucurutu	27
4.4 Principais tipos de massas fabricadas.....	28
4.5 Perspectivas para o futuro.....	28
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	29
REFERENCIAS.....	30
APÊNDICE – QUESTIONÁRIO SOBRE OS PROCESSOS DA INDÚSTRIA MASSAS JUCURUTU.....	33

1 INTRODUÇÃO

A produção de massas alimentícias sempre foi um setor bastante aquecido no Brasil, que representa um dos maiores produtores e consumidores entre os países do mundo, produtos esses que na antiguidade já eram considerados de grande importância na alimentação, hoje possuem grande penetração de mercado, além de possuírem alto valor alimentar, sendo assim uma ótima opção custo/benefício pois além de ser uma boa fonte de carboidratos, vitaminas e minerais na alimentação, possui um custo de mercado relativamente baixo, se provando uma alternativa viável as pessoas de classe baixa e ainda se manter na mesa das classes mais altas, o que mostra a versatilidade desse tipo de alimento.

As regiões Norte e Nordeste se destacam quanto ao consumo e produção, sendo a maior produtora desses alimentos no país. No município de Jucurutu, no estado do Rio Grande do Norte esse tipo de produto é bastante consumido e comercializado, sendo parte de várias receitas comuns na alimentação do povo nordestino.

Jucurutu possui empresas que estão obtendo bastante sucesso nesse segmento, a Indústria Massas Jucurutu se destaca nessa questão, a empresa leva consigo o nome em homenagem a cidade o que tem feito bastante sucesso no mercado regional com seus produtos, o que acarretou notável crescimento da empresa no decorrer dos os anos nesta atividade, levando muitos benefícios para o município, tanto na economia, quanto na divulgação do nome em vários estados. Diante da importância dessa atividade para o município de Jucurutu e para muitos outros municípios fora e dentro do estado que utilizam dos produtos da empresa, se faz necessário o conhecimento dos processos envolvidos na produção e fabricação dos produtos por ela incorporados no mercado consumidor.

Dada a importância desta atividade, este trabalho tem como objetivo demonstrar de forma simples como funciona a produção de massas da empresa Massas Jucurutu e entender sua contribuição para o município de Jucurutu no estado do Rio Grande do Norte. Neste sentido, foi realizada uma análise demonstrativa dos processos de produção, a tecnologia implantada (maquinário) e quais os principais produtos que são gerados por meio dos processos da indústria.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

De acordo com Shimura (2011), os povos pré-históricos provavelmente já produziam pão há cerca de 10.000 anos atrás, Os egípcios foram provavelmente os primeiros a considerar a panificação como uma forma de arte. Os gregos atribuíam a origem do pão aos deuses e deram a ele um valor sagrado. Nós devemos aos gregos a instituição das padarias como estabelecimentos comerciais públicos, e eles ensinaram isto aos romanos que no seu império aderiram plenamente à essa cultura das massas e de padarias.

Segundo a Agência Portuguesa de Nutricionistas (2014), às massas alimentícias são produtos não fermentados, sua obtenção vem basicamente do processo de amassamento da farinha de trigo e da semolina ou da sêmola de trigo com água. O trigo possui características que diferem sua composição e assim diferenciando sua aplicação, onde a dureza do grão sinaliza potencial proteico, ao moer o “trigo duro” é obtida a sêmola do trigo, matéria prima principal na produção das massas. Já o trigo mole ao ser moído resulta em uma farinha que é utilizada principalmente na fabricação de Produtos de panificação como pães e salgados. Para garantir a qualidade da massa é importante levar em consideração: a granulometria da sêmola, e que as atividades enzimáticas devem ser baixas, visto que algumas enzimas, como as lipoxigenases, podem oxidar a luteína, diminuindo a coloração amarelada e perdendo suas características. (APN, 2014).

Apesar da verdadeira história da origem das massas alimentícias ser difícil de desvendar, de acordo com Nacional (2015), grande parte dos historiadores afirmam que estas terão tido origem na China. A lenda era que Marco Polo em suas viagens passando pela China, teve a oportunidade de provar e de trazer para a Europa algumas deliciosas receitas feitas com massa.

Segundo COMIM (2014), descobrir de onde veio esse alimento é uma tarefa complicada e que deve ser dedicada à arqueologia, mas seria certo afirmar que as massas já eram fabricadas muito antes de Marcopolo, a quem supostamente teria trazido em suas viagens, além disso na Itália surgiu na região de Nápoles um polo produtor de massa no país que era formado por pequenos produtores que mantinham os processos de fabricação artesanal se tornando muito importante para a época, porém há relatos que os pães começaram a ser fabricados em fornos de barro há cerca 3.500 anos A.C, no Egito, como consta na Figura 1, que representa um forno a cerca de 3.500 A.C.

Figura 1. Representação de um forno antigo



Fonte: Rogério Shimura, 2011.

2.1 Breve histórico de massas alimentícias no Brasil.

Segundo Gouveia (2006), a indústria Brasileira de alimentos como um todo gera cerca de 1 milhão de empregos de forma direta ou indireta, e é referente a 15% do setor industrial do país, sendo a produção de alimentos um pilar essencial para a economia pela sua essencialidade.

De acordo com a Associação brasileira das Indústrias de Alimento (2019) o setor de alimentos como um todo no país faturou cerca de 699.9 bilhões, somando exportações e vendas no mercado interno fecha 9.8% do PIB sendo assim é de grande importância no setor econômico do Brasil, além disso gerou cerca de 16 mil vagas diretas de empregos em 2019, esse setor representa cerca de 23% dos empregos da indústria de transformação do país.

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos (2020), Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados, as vendas de massas alimentícias no Brasil superaram R\$9,73 bilhões em 2019, onde, R\$4,93 bilhões desse capital é oriundo da produção de massas secas se tornando o tipo de massa mais comum, demonstrando o potencial desse mercado para a entrada de novos empreendedores, além disso segundo a Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias (2016), O País importa entre cinco e seis milhões de toneladas de trigo a cada ano, provenientes principalmente da Argentina, favorecida pelos acordos bilaterais do Mercado Comum do Sul (Mercosul).

Segundo Sgarbieri (1987), grande parte da população possui baixo poder de compra, sendo caracterizada como baixa renda, tanto na área urbana quanto rural, levando a apresentar

deficiências em relação a certos nutrientes na alimentação. O consumo de massas se encaixa bem nessa questão por ser de baixo custo e alto valor alimentar.

De acordo com a Associação Portuguesa de Nutricionistas (2014) às massas destacam-se pelo seu teor em hidratos de carbono, vitaminas do complexo B, B1, B2, B6, minerais como potássio, fósforo e magnésio e fibras alimentares, sendo assim se tornando um alimento completo com ótimo custo/benefício.

De acordo com a Associação Brasileira das Indústrias de Biscoitos, Massas Alimentícias e Pães & Bolos Industrializados (2018), cada brasileiro consome em média 8 kg de biscoito por ano e o Brasil ficou na 3ª posição como mercado global produtor e consumidor de biscoitos, fator importante para esse mercado com boas perspectivas para o futuro. Com a contínua mudanças de hábitos por causa da pandemia do COVID-19, as pessoas estão preferindo produtos com maior durabilidade, praticidade e bom custo benefício, isso gerou em fevereiro e abril um aumento considerável no volume de vendas na categoria Biscoito, Massas e pães, cerca de 15% do volume médio de vendas.

De acordo com Flandrin e Montanari (1996), alimentação é muito mais do que apenas o ato de satisfazer suas necessidades, ela também é um reflexo da cultura de um povo que contribui para modelar a identidade daquele povo. A alimentação não reflete somente a satisfação de uma necessidade fisiológica, idêntica em todos os homens, mas também reflete a diversidade de culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo: ela depende de suas técnicas de produção, de suas estruturas sociais, de suas representações dietéticas e religiosas e das receitas que delas resultam, de sua visão de mundo e do conjunto de tradições construídas lentamente ao decorrer dos séculos.

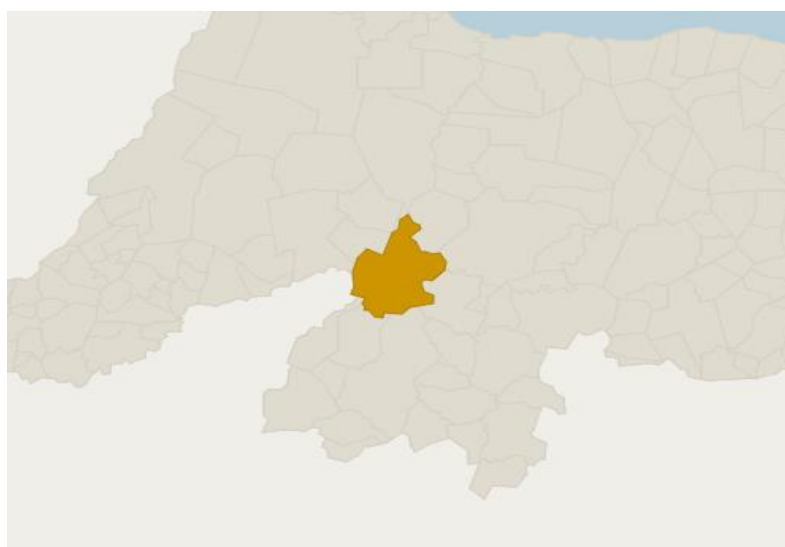
2.2 Processo de produção das massas alimentícias

De acordo com a Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias (1997), a produção de massas alimentícias envolve as seguintes etapas básicas: preparação da matéria-prima, mistura, amassamento, moldagem ou trefilação, seccionamento, secagem, empacotamento e armazenamento, como atualmente a maioria desses processos funcionam de maneira mecânica, diminui consideravelmente o tempo de produção mesmo com tantos passos no processo, também é preciso notar que as massas, como qualquer alimento deve ser produzidas em conformidade com as “boas práticas de fabricação, descritas na portaria número 326 do Ministério da Saúde (30 de julho de 1997).

2.3 O setor de produção de massas do município de Jucurutu-RN

De acordo com informações Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2017), município de Jucurutu-RN localiza-se na mesorregião do vale do açu, mas culturalmente pertence a região do Seridó, fica a uma distância de 256 km da capital Natal e possui cerca de 18.530 habitantes segundo dados do (FIGURA 2).

Figura 2. Mapa do estado do Rio Grande do Norte mostrando o município de Jucurutu.



Fonte: IBGE,2017

Segundo o Inventário da Oferta Turística de Jucurutu-RN (2017) as principais atividades econômicas do município de Jucurutu-RN são as indústrias de fabricação de alimentos e as indústrias têxtil, o que as torna atividades imprescindíveis para o equilíbrio econômico do município. As fábricas de massas foram incluídas e consideradas um dos atrativos mais visitados no município, isso agrega ao potencial turístico da cidade além de elevar os nomes dessas indústrias. Esses fatos tornam Jucurutu conhecida na região por essas atividades produtoras, tornando o município um polo de investimentos e encorajando outros empreendedores locais a buscar esse sucesso também.

2.4 Conceitos de qualidade em uma indústria

De acordo com Carpinetti (2012), quanto maior a qualidade, maior a satisfação dos clientes, o que gera faturamento, investimentos e novas compras dos clientes, gerando

faturamento, resultados esses que trazem benefícios para a empresa e geram empregos e melhor remuneração aos empregados.

Um cliente que não está satisfeito com a qualidade da empresa tende a gerar feedback negativos que atrapalham os benefícios citados antes. Guerreiro (2006) afirma que a qualidade das massas alimentícias depende, além do processamento, da qualidade das matérias primas utilizadas na sua fabricação e também da aplicação dos conceitos de BPF (Boas Práticas de Fabricação).

O raciocínio é muito simples: clientes satisfeitos representam faturamento, boa reputação, novos pedidos, resultados para a empresa, empregos e remuneração para os funcionários. Ao contrário, cliente insatisfeito pode resultar em má reputação, dificuldade de conseguir novos pedidos, perda de faturamento e dificuldade de se manter no negócio. (CARPINETTI, 2012).

Segundo Michael Porter (2004) existem cinco forças que influenciam diretamente na rentabilidade do negócio e sua lucratividade no mercado em que está inserido, que são: rivalidade entre concorrentes do mercado (seria o diferencial da empresa em relação aos seus concorrentes que faria com que empresa X fosse escolhida e não a empresa Y); poder dos fornecedores na negociação (seria o quanto a empresa depende de seus fornecedores, se um fornecedor aumentar o preço a empresa precisa ter uma rede de opções reservas de fornecedores); ameaça de produtos substitutos (por mais que o produto seja inovador e agrade os clientes, nada impede que outros produtos surjam para competir); ameaça da entrada de concorrentes (ao escolher um mercado de atuação tem de se analisar as chances do surgimento de concorrentes e o que isso pode afetar no negócio a empresa tem o objetivo de fazer com que o produto ainda seja escolhido mesmo com concorrência); poder de negociação do consumidor (seria o poder de barganha do consumidor com a empresa).

Figura 3. Estratégias para a obtenção de produtos com alta qualidade



Fonte: Gilles B. de Paula, 2016.

De acordo com Gilles B. De Paula, (2016) como representado na Figura 3, pelo menos sete estratégias devem ser seguidas por uma empresa para obter a qualidade total, listadas a seguir:

A primeira seria o foco no cliente: qualquer organização deve ter como objetivo a satisfação de determinada necessidade de seu cliente, seja com o oferecimento de um produto ou serviço. Portanto, o foco no cliente é um princípio fundamental da Gestão da Qualidade. A segunda seria a Liderança: é dever líderes em uma organização criar e manter um ambiente propício para que os envolvidos se sintam motivados e comprometidos a atingir os objetivos da organização. O terceiro seria o engajamento das pessoas: toda organização é formada por pessoas. Portanto, a Gestão da Qualidade total deve garantir o máximo envolvimento de todos, utilizando as habilidades e conhecimentos de todos em busca do progresso da organização. Em quarto temos Abordagem por processos: permite uma visão sistêmica do funcionamento da empresa como um todo, possibilitando o alcance dos resultados desejados. O quinto ponto é a melhoria contínua: para que a organização consiga manter a qualidade de seus produtos atendendo suas necessidades, é necessário que ela tenha seu foco voltado sempre para a melhoria contínua e satisfação do cliente. E o sexto ponto é a tomada de decisões baseada em fatos: todas as decisões de gestão de qualidade devem ser tomadas com base em fatos, dados concretos e análise de informações e gestão dos relacionamentos: toda organização deve buscar o relacionamento de benefício mútuo com seus fornecedores por meio do desenvolvimento de alianças estratégicas, de modo a promover o crescimento e sucesso de ambas as partes.

2.5 Indústria Massas Jucurutu no estado do Rio Grande do Norte.

De acordo com a pesquisa de campo feita em 2020 na indústria Massas Jucurutu, a história da empresa começa em 1999, em Jucurutu-RN, onde era apenas uma pequena padaria que vendia bolos e salgados e com o passar do tempo e com o sucesso local a empresa resolveu investir e se aventurar na produção de bolachas. Com o sucesso que veio a partir dessa empreitada, muitos produtos surgiram como a famosa bolacha manteiga do sertão que se tornou o carro chefe da marca.

Observa-se na Figura 3, a fachada da panificadora da cidade no ano de 2000, ou seja, antes da instalação da indústria no município. Por outro lado, na Figura 3A e 3B, respectivamente, pode-se observar a fachada de uma panificadora localizada no mesmo município, porém após a instalação da referida indústria, o que se percebe é uma notável mudança no segmento de massas do município, inclusive na valorização das instalações prediais com a finalidade dessa atividade no decorrer dos anos.

Figura 4. Fachada de panificadora antes (4A) e depois (4B) da instalação da Indústria de Massas, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Indústria Massas Jucurutu, 1999/2020.

Com o notório crescimento da indústria, seus produtos atingiram outros mercados, e com sua marca, ela passou a ser comercializada em grandes supermercados, especialmente, da capital do estado (Natal) e com isso se popularizando, o que fez tornar necessário um grande investimento da indústria para suprir a demanda

A empresa inicialmente começou com quatro colaboradores e atualmente, tem em seu quadro um total de mais de 210 pessoas em todas as áreas no ramo de produção de massas. Seus

funcionários possuem faixa etária média entre trinta e quarenta anos, percebe-se ainda uma parcela na faixa etária de quarenta e cinco a sessenta anos, representando os colaboradores mais antigos da empresa.

Atualmente, a indústria de Massas Jucurutu é uma das maiores indústrias no ramo dessa atividade que emprega mão de obra do município e estão presentes em outros estados da região Nordeste, além do Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas e Maranhão.

A partir da Figura 5, percebe-se que a maioria dos colaboradores da indústria, notando que a empresa é composta por uma frente de funcionários relativamente jovens.

Figura 5. Fachada da Fábrica Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Indústria Massas Jucurutu, 2019.

Os principais produtos que a empresa fabrica atualmente são: Manteiga do Sertão, Biscoito Folhado Maragogi, Biscoito Maisena, Biscoito Palito, Sete Capas, Torradinha, Tareco, Biscoito Tradição, Quadrada, Ki-Delícia, Amanteigada, Tradição, Raivinha, Família, Flôr do Sertão, Manteiguinha, Rosquinhas: Sabor Chocolate, Amanteigada, Coco, Leite. Onde os que mais se destacam nas vendas são Manteiga do sertão, Maragogi, Amanteigada e Maisena. Observando a imagem 6 é possível notar parte dos produtos comercializados.

Produtos Massas Jucurutu em processo de comercialização.



Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins, 2020.

3. METODOLOGIA APLICADA, MÉTODOS UTILIZADOS E COLETA DE DADOS.

Para discutir os resultados foi utilizado nessa análise o método descritivo, por meio de pesquisa de campo, onde foi possível a coleta de dados e registros sobre funcionamento da indústria e acompanhamento de parte dos processos, foi aplicado um questionário para a empresa e funcionários sobre pontos chave na indústria.

Foi levado em conta teorias sobre qualidade e gestão para entender melhor o funcionamento da indústria e para analisar de forma simples o funcionamento da indústria. Foram utilizados dados com base em um questionário respondido pelos gestores da empresa e duas questões direcionadas aos funcionários da indústria, dessa forma pode-se conhecer a opinião dos gestores e dos funcionários a respeito desse mercado.

Nessa pesquisa foram utilizados referenciais teóricos sobre a história da produção das massas alimentícias e os benefícios advindos para o Brasil, país onde a cultura de consumo e produção é bastante enraizada, também foram utilizadas teorias sobre qualidade dos produtos que leva a atividade ter ou não sucesso.

Por meio da pesquisa de campo, que ocorreu em outubro de 2020 na Indústria Massas Jucurutu, foram feitas 15 perguntas em um questionário para gestores e empregados sobre como a empresa atua no mercado e sua visão, sendo as duas últimas questões sobre quanto o crescimento desse negócio traz benefícios para o município, onde foi respondido por um gestor e por 10 funcionários da empresa que trabalham diretamente na produção e que se disponibilizaram (APÊNDICE).

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nos resultados obtidos é possível analisar o foco e caracterizar qualidades da Indústria de modo que seja possível entender seus posicionamentos e a importância deles na sua identidade, além de uma pequena análise dos processos de fabricação de seus produtos para entender os passos e como funciona, foi observado que boa parte do funcionamento da fábrica necessita de mão de obra para operar, sendo isso de forma indireta um benefício para a geração de emprego, além disso a indústria tem produtos que são feitos de modo artesanal o que agrega ainda mais valor a mão de obra humana. A Indústria conta com um plantel relativamente jovem de funcionários, o que favorece a empresa por ser um trabalho que exige agilidade, porém a indústria mantém seus funcionários antigos, que hoje ocupando posições onde melhor exercem sua experiência em prol de melhores resultados na empresa, um fato para também se levar em conta é que o salário da indústria é muitas vezes a única fonte de renda na família de um funcionário. Além disso, é nítido que a instalação de uma empresa assim traz inúmeros benefícios para o município, que vem desde exposições da cidade para públicos de outras regiões, quanto para melhora direta da economia da cidade, esse tipo de negócio cria também um tipo de mercado interno onde a cidade pode consumir um produto local sem intermediários e de qualidade regional, provando que é de grande importância para o município de Jucurutu-RN.

4.1 MATÉRIAS PRIMAS UTILIZADAS NA INDÚSTRIA

As matérias primas fundamentais utilizadas são água e farinha de trigo, sendo a farinha o ingrediente que aparece em maior quantidade e costuma-se dosar os outros ingredientes como sal, ovos e aditivos de acordo com seu peso, essa que é produzida e vendida por terceiros, farinha é obtida da empresa localizado no estado de Pernambuco, a empresa também possui parceiros locais, como a empresa Sertão Jucurutu, que fornece a manteiga do sertão para a indústria onde gera uma correlação no mercado da cidade, facilitando e encurtando conexões, embora a indústria tente ser o mais autônoma possível afim de evitar custos. As embalagens dos produtos são obtidas de terceiros também, a empresa trabalha junto com uma empresa parceira que fornece as embalagens.

4.2 PROCESSOS DE PRODUÇÃO NA INDÚSTRIA DE MASSAS JUCURUTU

Os processos de produção são a parte chave na qualidade do produto, onde qualquer erro compromete a qualidade final do produto. A empresa sempre deve tomar atenção quanto a padronização de sua produção para que esteja tudo de acordo com as normas de segurança do trabalho, ocorrendo manutenções de tempos em tempos para garantir a segurança no trabalho. De maneira simples, os processos na produção de massas da Indústria Massas Jucurutu são descritos da seguinte maneira:

4.2.1 Mexedora.

É utilizada para o processo de amassamento, onde a mistura da farinha e água são colocadas em uma bacia de aço inoxidável, que ao girar, com o garfo espiral de aço inoxidável, comprime a massa e realiza o amassamento.

De acordo Benassi & Watanabe (1997), esse processo tem objetivo de fazer a mistura entre a farinha e os complementos necessários para determinado tipo de produto, misturando ingredientes secos com ingredientes líquidos, de modo que fique uma mistura uniforme o que ocorre por meio de um sistema de pinos, o corpo da máquina é todo em aço inox apresentando uma boa resistência a erosão, coloca-se em média 150 kg de farinha de trigo e o complemento que for necessário. Esta é considerada a parte mais importante pois adicionam as quantidades corretas de ingredientes para o produto sair perfeito. A máquina que realiza o processo de mistura da massa da indústria Massas Jucurutu pode ser vista na Figura 6.

No caso da manteiga da terra ou no caso dos doces açúcar. A indústria visa atender normas sanitárias e de segurança garantindo a proteção de seus operadores.

Figura 6. Processo de mistura da farinha de trigo no processo de produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Indústria Massas Jucurutu, 2019.

4.2.2 Cilindro

Figura 7. Processo de amassamento na produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins, 2020

Após haver o amassamento a massa vai para uma prensa composta por cilindro automático que tem objetivo de formatar a massa, ela é passada de maneira intensa e delicada para que não haja mudanças em suas características. Segundo Benassi e Watanabe (1997), é onde a massa se torna uma folha lisa e fina, a massa é passada nesse cilindro várias vezes ou até ficar no ponto ideal que é cerca de 2 mm com aparência lisa, uniforme e não quebradiça, é

adicionada farinha a massa também nesse processo. Ao regular a máquina ela dá a opção de escolher a espessura desejada para a massa. Observe a Figura 7.

Além disso, é conveniente seguir à risca todos os protocolos de higienização tanto na questão de equipamentos quanto na de funcionários sabendo que esse processo envolve intenso manuseio da massa.

4.2.3 Cortador

Figura 8. Processo de corte da massa na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins, 2020.

Uma das partes mais importantes dessa produção, onde o produto é cortado no tamanho definido, variando esses cortes quanto a variedade do produto, o cortador possui ranhuras que possuem distâncias definidas para o produto específico. Em alguns produtos esse corte será feito de maneira manual.

4.2.3.1 Corte Artesanal

Vários produtos como o biscoito Maragogi, possuem método de preparo onde fazem cortes manuais de modo artesanal, logo, esse processo exige bastante mão de obra humana Figura 9.

Figura 9. Corte Artesanal na produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Indústria Massas Jucurutu.

4.2.4 Forno

Figura 10. Bolachas no forno produzidas pela Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins, 2020.

Após o processo de corte das massas elas passam por uma esteira de cerca de 200 metros até ir ao forno a mais de 250°C, onde vão ganhar sua coloração e sua consistência se tornando de fato uma massa seca. Como é possível ver na Figura 10, as bolachas repousam na esteira e ganham a coloração típica.

4.2.5 Misturador

Podemos ver na Figura 11. Manteiga sendo adicionada durante a produção de massas na Indústria de Massas Figura 11 (A).

Processo de mistura com a manteiga durante a produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu no município de Jucurutu- RN



Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins.

Alguns produtos como a Bolacha Manteiga do Sertão precisam passar por mais um processo que seria um misturador para girar as bolachas adicionando mais uma camada de manteiga do sertão (também produzida no município), onde o produto ganha o sabor diferencial que torna ele tão popular. Em seguida as bolachas são retiradas e colocadas em um recipiente onde ficam enxugando por algum tempo como na Imagem 11 (B).

4.2.6 Empacotadora

O passo final até o produto estar pronto para a distribuição, podemos ver na Figura 12 (A) e (B), respectivamente, que a quantidade já é pré-selecionada pelo seu peso e colocada nas suas respectivas embalagens de maneira rápida, essa automação agiliza e facilita todo o processo.

Esse processo é quase todo automático e padronizado com exceção de alguns produtos como o biscoito maisena que ainda é embalado manualmente, é levado em conta que o processo

de embalo dos produtos de acordo é muito importante já que a embalagem é o que manterá a qualidade do produto e o deixará conservado até seu destino final.

Os Processos que são utilizados para conservação de cada alimento levam em conta suas características e que contaminações poderiam ocorrer com o produto para estabelecer as condições de armazenamento do produto.

Figura 12. Processo de empacotamento (A) e processo de empacotamento (B), durante o processo de produção de massas na Indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins.

4.2.7 Carregamento

Nesse Processo logístico o produto já embalado será enviado e entregue a seu respectivo destino, serão enviados em cargas nos caminhões da frota da empresa onde serão despachadas em várias cidades da região e em outros estados e para vários revendedores, esse é um processo chave pois influenciará diretamente no prazo e na viabilidade de custo de entrega. A Figura 13, apresenta a forma de carregamento de produtos da indústria.

A empresa ainda tem que arcar com custos de manutenção de veículos e ter capital preparado para eventuais problemas logísticos.

Figura 13. Carregamento para entrega de produtos da indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN.



Fonte: Indústria Massas Jucurutu

4.3 Breve análise das estratégias competitivas da Indústria Massas Jucurutu

Em relação às estratégias utilizadas, a empresa destacou o produto com nota máxima no quesito qualidade, sendo esse o principal atributo para o sucesso da marca, na TAB 1 estão localizadas médias que foram atribuídas pela empresa em respectivos setores de atividade, de acordo com seu grau de foco e prioridade na estratégia de negócio da empresa.

O modelo dessa tabela (Tabela 1) é semelhante à aplicada por Filho, (2011) em sua análise “As estratégias das indústrias de massas do Rio Grande do Sul, (2001-2007)”. Essa tabela se relaciona com os estudos de Porter (2004) e Mintzberg (1988).

Tabela 1. Médias atribuídas pelos gestores da empresa de acordo com a importância das atividades desenvolvidas

Atividade	Nota média (0 – 5)
Menor custo dos produtos	3,2
Diferencial dos produtos	4,0

Diversidade de nichos consumidores	4,0
Qualidade do produto	5,0
Diferenciação no design/ Investimento em marketing	4,2
Produtos complementares/maior prazo para pagamento	2,5
Estratégias baseadas em outras empresas do ramo	2,5

Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins.

Porter afirma que a diferenciação pode ter origem em diversas variáveis, como a imagem da marca, tecnologias utilizadas, os serviços agregados ao produto (como atendimento, garantia e assistência de qualidade), bons meios de propagar a imagem da marca ou uma boa rede de distribuidores ou representantes (PORTER, 2004, p.39).

O primeiro tópico é referente a empresa adotar uma estratégia de manter seus produtos a preços baixos para atrair clientes, porém, a indústria Massas Jucurutu não classifica essa como uma estratégia eficiente pois seus produtos já são de custo relativamente baixo.

O segundo é diferencial dos produtos, estratégia utilizada para destacar o produto dos outros do mercado é aplicada de várias maneiras sendo no formato do produto ou até no nome do produto.

Como visto nesse terceiro ponto diversificar os nichos consumidores é um dos focos da indústria, ela possui vários tipos de produtos para agradar a todos os gostos e aumentar o seu alcance de mercado.

Como visto pela Tabela 1 referente aos estudos de Mintzberg (1988), a empresa ressalta a qualidade como o grande diferencial, eles consideram que esse é o principal parâmetro para o sucesso da empresa. Sendo o maior investimento da empresa atualmente na compra da melhor matéria prima e nos melhores métodos para fabricação de modo a refletir na qualidade final do produto. Nessa categoria, os produtos são basicamente de valor equivalente onde fica a escolha do cliente optar por um produto ou outro, sempre com o cuidado da empresa em deixar todos com as características chave da marca.

Nota-se também que a empresa tem preocupação com a diferenciação do design no mercado como podemos ver na Tabela 1 que se trata de um dos focos da empresa para se destacar e diferenciar de outros produtos do mesmo segmento investindo no nome da empresa, atitude que vem dando frutos a empresa durante esses anos e promovendo expansão, como se

trata de produtos com custo relativamente baixo são consumidos por todas as classes de renda, consequentemente, acertando vários nichos de mercado que é uma das prioridades da indústria atualmente.

O marketing foi ressaltado como um dos pontos a serem cada vez mais trabalhados pela empresa, visto que tem dado certo para a indústria e permite a criação de laços com o consumidor, por isso a empresa tem apostado nas redes sociais como Instagram e Facebook esse também é considerado um diferencial da empresa atualmente comparando com outras empresas da região.

Entre algumas das estratégias menos praticadas pela indústria está a de buscar seguir passos de outras indústrias do ramo, pois a indústria busca seguir um caminho de inovação e diferenciação em relação a marketing e qualidade final, comparada a empresas regionais do mesmo segmento.

A empresa não utiliza da indústria para oferecer produtos complementares, mas, oferece por meio da padaria Massas Jucurutu – A original (Figura 4) onde possuem produtos que se complementam, como por exemplo, suco e salgado. Outro modo de diferenciação de produto que não é aplicado pela empresa é a diferenciação de preços, fato que é bastante levado em conta na hora da compra do produto, a empresa mantém preços padrões apostando na qualidade do produto independente do preço. Assim mais uma vez ressaltando a qualidade que eles consideram chave, a qualidade.

“A qualidade é uma preocupação chave na maioria das organizações, tendo em vista que bens e serviços de alta qualidade podem dar uma vantagem competitiva às organizações, já que uma boa qualidade reduz custos, e o mais importante, consumidores satisfeitos.” (SLACK; CHAMBERS; JOHNSTON, 2009).

4.4 Principais tipos de massas fabricados.

A partir da Tabela 2 verifica-se o percentual de produção relacionado dos tipos de massa, as quais são mais produzidas e comercializadas atualmente na indústria.

Tabela 2. Percentual de produtos considerando-se salgado/doce, na indústria de Massas Jucurutu, no município de Jucurutu, RN

Tipos de massas mais comercializadas	Percentual (%)
Salgadas	70
Doces	20
Frescas	5

Fonte: Higor Breno de Oliveira Martins

Pelos tipos de massas da indústria, verificou-se o percentual de produção de cada tipo de massa e nota que o foco da empresa está no segmento de massas secas (bolachas e biscoitos) onde cerca de 70% de acordo com a Tabela 1 da sua comercialização é dedicada às massas salgadas, de onde vem boa parte do lucro bruto da empresa, enquanto 20% para massas doces, já o resto da produção vem da comercialização de produtos mais variados como massas frescas, pão, salgados, que são comercializados na própria padaria da Indústria Massas Jucurutu.

4.5 PERSPECTIVAS PARA O FUTURO

A indústria Massas Jucurutu visa no futuro expandir a venda de seus produtos e fabricação de modo a alcançar toda a região Norte e Nordeste, e com isso se expandir cada vez mais pelo Brasil, A indústria projeta expansão em cerca de 5-7 anos, fato que acarretaria inúmeros benefícios para a região tais como: empregos diretos e indiretos e novos investimentos que refletem fortemente na economia do município e no fortalecimento da atividade nos processos de produção e comercialização de massas.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por meio desse estudo foi possível compreender os principais passos de forma simples do processo de fabricação de massa da empresa Massas Jucurutu. Utilizando teorias de estudiosos foi possível perceber que a empresa prioriza pontos essenciais, como investimento na melhor matéria prima e no marketing. Essas estratégias vêm apresentando resultados satisfatórios, o que pode ser percebido no município como um negócio de sucesso que

conseguiu quebrar as barreiras locais e se expandir para outras regiões do interior do estado e para demais estados do Brasil. Dessa forma, alavancar seus produtos e evidencia o nome da cidade por toda região, trazendo a muitos o conhecimento sobre o município.

O processo de produção é industrializado, podendo ser automatizado ou não, e artesanal para alguns produtos, o que resulta em maior volume de mão de obra empregada, além de agregar valor ao produto. Percebe-se a importância da indústria para o município de Jucurutu, além disso a qual emprega mais de duzentos colaboradores. A faixa etária média de seus colaboradores situa-se entre trinta e trinta e cinco anos, levando em conta que para muitos funcionários a indústria é a única fonte de renda atualmente a indústria é vital para a economia do município, Além disso a indústria conta com vários jovens no seu quadro de colaboradores, se mostrando uma alternativa aos jovens que estão saindo da escola e já desejam entrar no mercado de trabalho. Portanto, a Indústria Massas Jucurutu é um pilar importantíssimo na cidade, tanto na produção de alimentos, no aspecto cultural e turístico e geração de emprego e renda do município de Jucurutu no estado do Rio Grande do Norte e região.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (ABIA). “**Indústria de alimentos cresce 6,7% em 2019**”. São Paulo, 18 de fevereiro de 2020. Disponível em: < <https://www.abia.org.br/releases/industria-de-alimentos-cresce-67-em-2019> >. Acesso em 06 de novembro de 2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE BISCOITOS, MASSAS ALIMENTÍCIAS, PÃES & BOLOS INDUSTRIALIZADOS (ABIMAPI). **O prato pode ficar ainda mais cheio**. 05 de agosto de 2020. Disponível em: < <https://www.abimapi.com.br/noticias-detalle.php?i=NDE4MA==> >. Acesso em 24 de Outubro de 2020.

BARBOSA, M. et al. **Massas alimentícias, uma abordagem técnica e científica**. Associação Portuguesa de Nutricionistas, APN: N°35. outubro de 2014. Disponível em: < [Ebook Massas Alimenticias.pdf \(apn.org.pt\)](#) > Acesso em: 4 out. 2020.

BENASSI, V de T; WATANABE, E. **Manual para produção de massas secas**. Rio de Janeiro. EMBRAPA-CTAA. 1997. Pag.42. Disponível em: < <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/157845/1/DOC-12-CTAA.pdf> >. Acesso em 12 de novembro de 2020.

CARPINETTI, L. C. R. **Gestão da qualidade**, Introdução e Capítulo 1. Pág. 1 a 24. 2012. Disponível em: < https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4535466/mod_resource/content/1/Introdu%C3%A7%C3%A3o%20e%20cap%201%20GQ%20Carpinetti.pdf >. Acesso em: 02 de novembro de 2020.

COMIN, Arnaldo. “**Origem e uso das massas italianas**”. Rua do Alecrim – azeites e gastronomia blog. Publicado 05 de Out de 2014. Disponível em: < <http://blog.ruadoalecrim.com.br/origens-e-usos-da-massas-italianas/> >. Acesso em: 12 de Out de 2020.

DE PAULA, Gilles B. **O que é SGQ (Sistema de Gestão da Qualidade Total) e como ele pode ajudar a reduzir custos e melhorar os resultados**. 21 de agosto de 2016. Disponível em: < <https://www.treasy.com.br/blog/sgq-sistema-de-gestao-da-qualidade-total/> >. Acesso em: 02 de novembro de 2020.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). “**Brasil é capaz de produzir além de sua demanda doméstica de trigo**”. 06 de dezembro de 2016. Disponível em. < <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18671088/brasil-e-capaz-de-produzir-alem-de-sua-demanda-domestica-de-trigo#:~:text=poderia%20se%20expandir,-,O%20Brasil%20produz%20aproximadamente%20metade%20das%2011%20milh%C3%B5es%20de%20toneladas,alternativas%20ao%20abastecimento%20do%20cereal> >. Acesso em 18 de outubro de 2020.

ESCOLA, Equipe Brasil. “**História do Pão**”; *Brasil Escola*. Disponível em:< <https://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/pao-na-historia.htm> > Acesso em 06 de novembro de 2020.

FILHO; CORTE. **AS ESTRATÉGIAS E A ESTRUTURA DA INDÚSTRIA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS DO RIO GRANDE DO SUL (2001 – 2007)**. Revista de Negócios. Blumenau, p.96–112. Julho de 2011. Disponível em: < <https://proxy.furb.br/ojs/index.php/rn/article/view/1742/0> >. Acesso em 11 de novembro de 2020.

GOUVEIA, Flavia. “**Indústria de alimentos: no caminho da inovação e de novos produtos**” Instituto Uniemp. v.2. n.5. Campinas. novembro de 2006. Disponível em: < http://inovacao.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1808-23942006000500020&lng=es >. Acesso em 06 de novembro de 2020.

GUERRERO, Lilian. **Dossiê Técnico – Massas Alimentícias**. REDETEC. Pág. 4. Rio de Janeiro. Setembro de 2006. Disponível em: < <http://respostatecnica.org.br/dossie-tecnico/downloadsDT/MjY=> >. Acesso em 22 de outubro de 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/rn/jucurutu.html> >. Acesso em 04 de Novembro de 2020.

MACHADO, R, L, P; DUTRA, A, S; PINTO, M, S, V. **Boas práticas de fabricação (BPF)**. Embrapa Agroindústria de Alimentos. Pag. 21. Rio de Janeiro. 20 de 2015. Disponível em: < <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf> >. Acesso em: 12/11/2020.

MINTZBERG; L; Q; G. **O Processo da Estratégia: Conceitos, contextos e casos selecionados**. Bookman; 4ª edição, 1 janeiro 2006.

NACIONAL. “**História da Massa**”. Nacional. 8 de julho de 2015. Disponível em: < <https://www.nacional.pt/sabedoria/historia-da-massa/> >. Acesso em: 5 de out. de 2020.

PORTER, Michael E. **Estratégia Competitiva: técnicas para análise de indústrias e da concorrência**. 2ª Ed. Rio de Janeiro. 18 de abril de 2005.

SGARBIERI, V, C. **Alimentação e nutrição: fator de saúde e desenvolvimento**. Campinas: Editora da UNICAMP, 1987.

SHIMURA, Rogério. **Breve História do Pão**. R. Shimura Panificação. 22 de Junho de 2011 Disponível em: < <https://rogerioshimura.wordpress.com/tag/egito/> >. Acesso em: 7 de Outubro de 2020.

TAVEIRA, M; Et al. **Inventário turístico - Jucurutu**. UFRN, 2018. Disponível em: < <https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/26987/1/INVTUR%20VF%20%20-%20JUCURUTU.pdf> > Acesso em: 8 de outubro de 2020

**APENDICE A – QUESTIONARIO SOBRE OS PROCESSOS DA INDUSTRIA
MASSAS JUCURUTU**

- 1 - Quanto tempo atua no mercado?
- 2 - Quadro de colaboradores
- 3 - Quantos funcionários a empresa iniciou e quantos possui atualmente?
- 4 – Qual a faixa etária média dos funcionários?
- 5 – Quais as principais matérias primas utilizadas na produção, onde são obtidas?
- 6 – Quais produtos fabricados e os que vendem mais?
- 7 – Quais os principais passos na produção das massas?
- 8 – Principais máquinas utilizadas?
- 9 – Onde é obtida a matéria prima da embalagem?
- 10 - A padronização é feita pela própria indústria?
- 11 – Quais as dificuldades quanto ao marketing?
- 12 – Para onde a empresa produz atualmente, quais estados?
- 11 – Opinião sobre as vantagens que a empresa trouxe para o município?
- 12 – Principal foco da indústria, o que torna ela diferente das outras empresas do segmento?
- 13 - Conhecendo as estratégias que podem ser aplicadas levando em consideração a Tabela 1, quais as mais utilizadas?
- 14 – Vantagens que a indústria trouxe para o município?
- 15 - Opinião sobre a importância da indústria atualmente na vida de um funcionário

