

GELOG - GRUPO DE ESTUDOS LOGÍSTICOS

RELATÓRIO DO MAPEAMENTO DA CADEIA DE
SUPRIMENTOS GASTRONÔMICA DE FLORIANÓPOLIS



Florianópolis, 16 de fevereiro de 2017

Sumário

1. Introdução ao projeto	3
1.1 Contextualização	3
1.2 Objetivo do projeto	3
2. Conceituação teórica de uma Cadeia de Suprimentos	3
3. Metodologia do Trabalho	4
4. Resultados e mapeamento	6
4.1 Características gerais da cadeia	7
4.2 Caracterização da matéria-prima	8
4.3 Descrição dos principais elos	10
4.3.1 Pescadores	10
4.3.2 Entrepostos	13
4.3.3 Atravessadores	16
4.3.4 Peixarias	17
4.3.5 Distribuidores	21
4.3.6 Restaurantes	23
4.3.7 Pessoa Física	26
4.4 Legislação e Fiscalização na cadeia	26
4.4.1 CIDASC	26
4.4.2 Vigilância Sanitária	26
5. Sugestões de melhoria na cadeia	27
6. Últimas considerações do projeto	29

1. INTRODUÇÃO AO PROJETO

1.1 Contextualização

Florianópolis entrou para um seleto grupo de cidades contempladas pela UNESCO com o título de “Cidades Criativas”. Dentro da categoria “Gastronomia”, a cidade está incluída na rede mundial juntamente com outras 17 cidades referências no assunto, o que possibilita uma troca de informações e experiências além de potencializar o turismo para a ilha de Santa Catarina.

Como principais entregas que a cidade se comprometeu a realizar podemos citar a criação de um laboratório de inovação cultural, já em desenvolvimento com o apoio do grupo CEART na UDESC e também a elaboração de um Observatório Gastronômico, que busca ampliar a circulação de informação relacionada com a cadeia alimentícia de maneira local e também global.

1.2 Objetivo do projeto

O projeto em questão tem ligação direta com o Observatório Gastronômico. Sua principal finalidade foi entender e mapear a cadeia de suprimentos gastronômica local. Esse projeto facilitará a compreensão da cadeia de suprimentos (CS) como um todo, sem focar diretamente em algum elo específico da cadeia, que poderá ser realizado em consultorias futuras caso exista interesse.

2. CONCEITUAÇÃO TEÓRICA DE UMA CADEIA DE SUPRIMENTOS

Para a entrega do projeto, é crucial o entendimento do conceito de cadeia de suprimentos (CS) que, segundo Chopra (2011) pode ser entendida como o conjunto de todas as partes envolvidas, direta ou indiretamente, na realização do pedido de um cliente. Ela inclui não apenas o fabricante e os fornecedores, mas também transportadores, armazéns, varejistas e até mesmo os próprios clientes.

A partir de uma alta taxa de informações disponíveis dentro de uma cadeia de suprimentos é possível entender cada elo de forma única e como esses se comportam quando olhamos a cadeia com uma visão macro e sistêmica. Dessa forma, é possível

determinar gargalos e pontos da cadeia com maiores dificuldades que podem prejudicar outros elos, permitindo assim que esforços e investimentos sejam alocados de maneira estratégica e eficiente.

Referência: CHOPRA, S. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos**. São Paulo: Prentice Hall, 2011.

3. METODOLOGIA DO TRABALHO

A primeira etapa na elaboração do projeto foi uma busca na literatura por livros e artigos acadêmicos com o objetivo de obter um maior embasamento teórico nas áreas de mapeamento de cadeias de suprimento e do funcionamento da cadeia de pescados.

Para conseguir identificar os principais elos da cadeia gastronômica local de Florianópolis foi feita uma pesquisa qualitativa com visitas *in loco* aos principais agentes da cadeia previamente conhecidos como pescadores, peixarias e restaurantes. A partir desses primeiros encontros foram sendo descobertos outros agentes importantes para o funcionamento dessa cadeia que foram posteriormente visitados.

Além da pesquisa exploratória, tinha-se como objetivo a obtenção de informações de agentes da cadeia por meio de formulários online. Infelizmente, a adesão desses formulários não foi suficiente para considerar as informações lá obtidas como válidas para a colocação no projeto.

Durante a pesquisa a campo foram visitados diversos agentes da cadeia. O grau de amostragem não pode ser definido pelo fato de não existir informações concretas do número total de agentes em cada elo. No entanto, para fins de repasse de informações, em torno de 15 peixarias, 30 pescadores, 25 restaurantes além de seus sindicatos foram visitados em Florianópolis e um entreposto fora da cidade. As visitas foram realizadas pensando no grau de importância do elo na cadeia e sua posição geográfica do elo dentro de Florianópolis.

Os principais tópicos questionados aos entrevistados que auxiliaram na elaboração da CS são vistos a seguir:

- Região (proximidade ao mar)
- Principais produtos comprados/vendidos
- Fornecedores (quantidade, forma de transporte e distância geográfica)

- Tempo despendido para processar/entregar o produto
- Identificação dos serviços essenciais ao estabelecimento

Para que a cadeia fosse devidamente mapeada com o auxílio das informações obtidas nas entrevistas, as seguintes etapas foram realizadas:

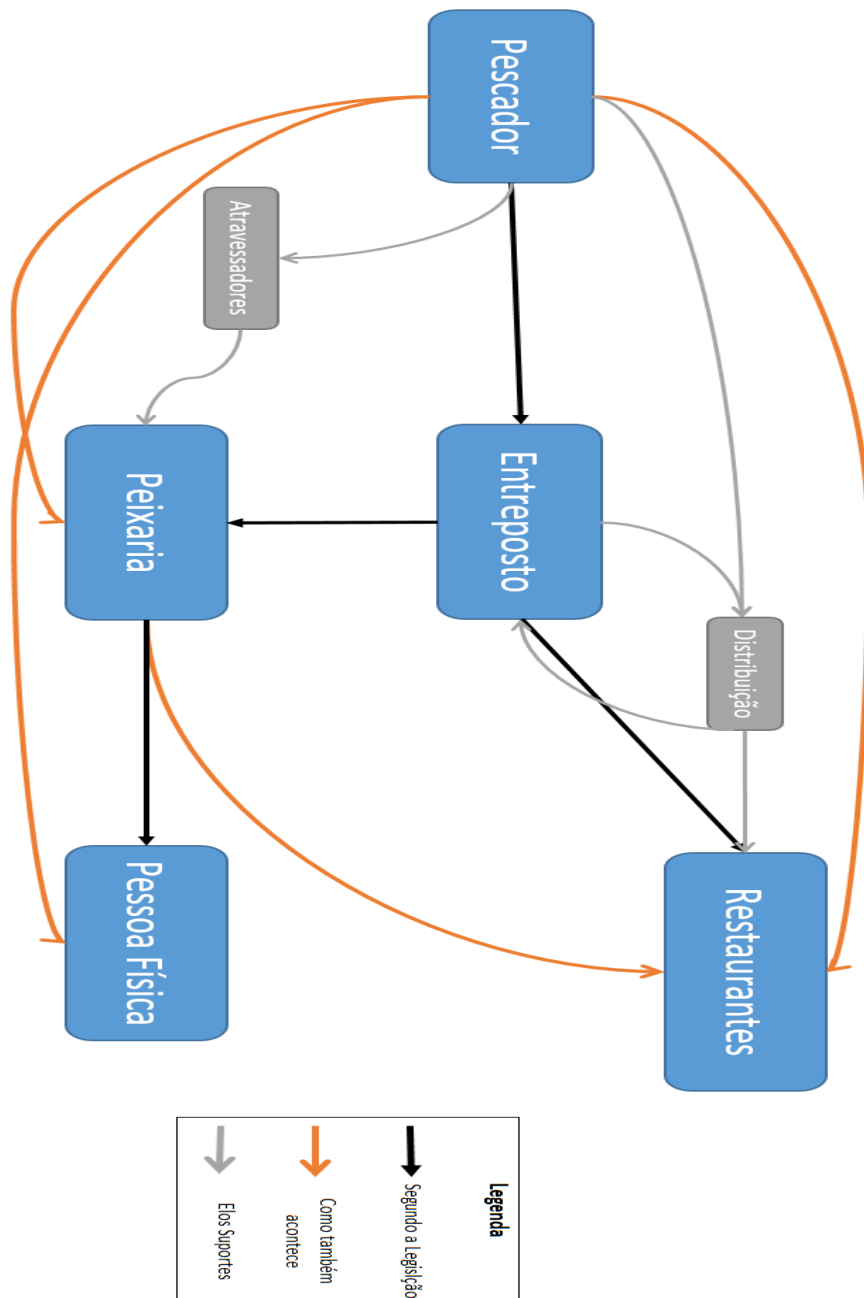
- **Identificação de processos prioritários**, onde as principais atividades que ocorrem na cadeia são identificadas. Os processos que não são de grande importância são descartados da imagem principal com o objetivo de enxergar uma cadeia mais clara.
- **Definição do escopo da análise de processos**, que consiste na forma com que os dados coletados serão analisados. Para o projeto, como a amostragem é considerada pequena, foi feita uma análise manual de maneira qualitativa.
- **Mapeamento do processo**, com a análise dos processos feita é possível desenhar o relacionamento dos elos dentro da cadeia.
- **Análise do estado atual**, como etapa final desse projeto, com uma cadeia visivelmente mapeada é possível identificar pontos de melhoria e fazer uma análise que auxilie na tomada de decisão para investimentos na mesma.

Além disso, caso haja uma continuação do projeto sugere-se as seguintes etapas:

- **Definição de um estado futuro**, ou seja, o estabelecimento de uma situação ideal para todos na cadeia, fazendo com que o trabalho de todos os elos funcione de maneira sinérgica.
- **Implementação do novo processo**, com o conhecimento da situação atual da cadeia e com os objetivos de como se imagina a cadeia no futuro, será possível traçar planos de ação para que essas ideias sejam concretizadas.

4. RESULTADOS E MAPEAMENTO

A cadeia gastronômica de pescados de Florianópolis pode ser ilustrada de diversas maneiras. As imagens abaixo representam o relacionamento existente entre os elos dessa cadeia. É importante ressaltar que alguns agentes que impactam a cadeia não são do distrito de Florianópolis e não foram descritos com detalhes.



4.1 Características gerais da cadeia

Conhecer as particularidades da cadeia de pescados em Florianópolis possibilita entender as principais diferenças quando comparamos com outras CS e facilita na busca por boas práticas para a melhoria da mesma. Alguns desses atributos são descritos a seguir:

- Produto com alta sazonalidade

As vendas dos diferentes tipos de pescados disponíveis variam ao longo dos meses devido às safras variadas, dificultando a cadeia no controle e previsão de demanda do produto que está sempre variando.

- Baixo nível de tecnologias de informação ao longo da cadeia

A forma de comunicação entre os elos da cadeia ainda não está totalmente desenvolvida e integrada. Atualmente ela é feita através de contato direto ou por meio de atravessadores, permitindo grandes possibilidades de melhorias.

- Grande número de fornecedores dos primeiros elos

A cadeia é caracterizada por possuir uma grande variabilidade entre fornecedores e clientes. Para uma peixaria, caso um pescador não tenha conseguido obter quantidade suficiente de pescados, ela irá recorrer a outros diversos pescadores disponíveis em sua lista de fornecedores, caracterizando uma cadeia competitiva e dirigida ao fornecedor.

- Fiscalização indefinida

A manipulação e venda de alimentos deve possuir uma fiscalização regular visando evitar o consumo de materiais não higienizados e comprometidos para a saúde humana. Infelizmente, ainda existe uma confusão entre os órgãos fiscalizadores que ainda não deixam claro os responsáveis por esse controle deixando, muitas vezes, que os produtos passem por toda a cadeia sem ser inspecionado.

- Alta perecibilidade e diferença no tempo de entrega da carga quanto ao tipo de armazenamento

O pescado, é caracterizado como um produto alimentício com alto grau de perecibilidade, ou seja, perde suas propriedades organolépticas muito fácil, para isso é extremamente importante que o alimento não passe muito tempo parado na cadeia. A responsividade da cadeia para entregar o produto ao consumidor final o mais rápido possível varia dependendo da temperatura em que o peixe está sendo mantido.

4.2 Caracterização da matéria-prima

No mapeamento de uma cadeia é relevante entender o tipo de produto ou serviço que vai sendo repassado ao longo dos elos. No projeto ficou decidido que nenhum produto em específico seria estudado afundo, e sim os principais elos na cadeia de suprimentos do pescado. Segundo o decreto n °3748 de 1993 no artigo 413, a denominação genérica "PESCADO" compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

As espécies pescadas são muito variadas e ainda oscilam em sua quantidade dependendo da época do ano, condições climáticas e interferências externas da região desencadeando uma grande dificuldade ao elo em controlar e prever pescas futuras.

Outra característica relevante do pescado está ligada na forma de armazenamento desse produto. Segundo a mesma legislação, os pescados podem ser acondicionados de maneira FRESCA, RESFRIADA ou CONGELADA. A tabela seguinte apresenta as diferenças para cada tipo de armazenagem:

	Característica	Temperatura mantida	Local
Fresco	Pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.	Ambiente e com ação direta de gelo	Geladeiras, balcões, caixas de transporte
Resfriado	Pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperaturas baixas	entre -0,5a -2°C	Freezers e câmaras de resfriamento
Congelado	Pescado tratado por processos adequados de congelação, em temperaturas extremamente baixas. Uma vez que o pescado é descongelado, o mesmo não poderá ser submetido a novas temperaturas de congelamento	Não superior a -25°C	Câmaras de congelamento

4.3 Descrição dos principais elos

4.3.1 Pescadores

O elo que inicia essa cadeia é caracterizado por diferentes tipos de pescadores, podendo eles ser **artesanais** e **profissionais**. A pesca pode ser exercida de diversas maneiras, tanto de maneira individual em pequenas embarcações quanto em barcos pesqueiros grandes para a pesca em massa.

A sequência desse elo deve ser, para empresas denominadas entrepostos, onde uma NOTA DE PRODUTOR RURAL deverá ser apresentada para comprovar a procedência desse pescado no caso do pescador ser artesanal, ou apresentar nota fiscal para pescadores profissionais.

Isso, muitas vezes, acaba não acontecendo e a venda do pescado pula alguns elos e pode ser feita direto para peixarias, empresas de distribuição de pescado, restaurantes e pessoas físicas.

As principais características desse elo são:

Características do Elo dos Pescadores		
Indicador	Resultado	Comentários
Nível de capacitação	Baixo	A profissão possui poucas oportunidades em cursos profissionalizantes e também é pouco divulgado noção na manipulação e armazenamento de produtos alimentícios.
Tempo de espera do produto até a saída ao próximo elo	Baixa espera	Em sua grande maioria, os pescados são levados ao próximo elo no mesmo dia. A única variação ocorre na forma em que ele é transportado, podendo ser de responsabilidade tanto dos pescadores quanto do elo seguinte.
Distribuição Geográfica	Alta	Os pescados consumidos em Florianópolis possuem diversas origens sendo, predominantemente, do litoral catarinense. Existem também fornecedores relevantes do Rio Grande do Sul e do Nordeste. Quanto aos pescadores da ilha, também existe uma grande dispersão, destacando-se a pesca na região da Barra da Lagoa.
Formas de organização e comunicação do elo	Baixo/Regular	A representatividade do elo ainda está em fase de desenvolvimento
Grau de importância do elo	Elevado	Pode ser considerado um dos elos focos da cadeia, levando a uma dependência relativamente alta de preço e tipos de produtos vendidos em outros elos

Membros Suporte do elo dos Pescadores			
Membros Suporte da Cadeia	Grau de Importância	Facilidade na obtenção/Grau de relacionamento	Comentários
Gelo	Elevado	Médio	O gelo, principal forma de manutenção da temperatura do pescado em todos os elos da cadeia, é aplicado logo que o peixe é pescado. Não existe uma alta dificuldade em sua obtenção embora ainda existam casos em que não seja aplicado ao produto.
Gasolina	Elevado	Bom	As embarcações motorizadas são a maioria quando se realiza a pesca na região. Nos principais pontos onde há concentração de pescadores existe a possibilidade de obter combustível sem grandes problemas.
Manutenção da Embarcação	Médio	Médio	A produção de embarcação não é forte perto de Florianópolis, tendo que ser obtida em cidades um pouco mais afastadas. A manutenção dos barcos na cidade ainda é feita pelos próprios pescadores através da experiência própria e, na grande maioria das vezes, a manutenção é corretiva e não preventiva.
Sindicato	Médio	Médio	O elo possui um órgão que busca representar toda a sua unidade. Ainda existem diversas informações que podem ser obtidas pelo mesmo para estar auxiliando e capacitando os pescadores.

4.3.2 Entrepósitos

Segundo o decreto nº 3748 de 1993, Artigo 25º: **Entrepósito de Pescado** é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para fábricas de conservas de pescado, de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não-comestíveis.

É nesse elo da cadeia que ocorrerá um processo mais específico de higienização do pescado e processamento do produto. Também nesse elo o produto será embalado e etiquetado com o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou federal (SIF), vale ressaltar que o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da cidade de Florianópolis ainda está em processo de implementação.

O principal processo de higienização do pescado dentro de um entreposto é com o tratamento com água hiperclorada na concentração de 5ppm. A seguir estão mais algumas características do elo:

Características do Elo dos Entrepostos		
Indicador	Resultado	Comentários
Nível de capacitação	Alto	Dentro de entrepostos existem diversas normas e regulamentos que devem ser seguidos para o processamento do pescado. Caso ocorra o descumprimento da legislação estão previstas multas e apreensão dos produtos.
Tempo de espera do produto até a saída ao próximo elo	Médio/Alto	Entrepostos trabalham com um volume expressivo de pescados e para que os produtos passem por todos os processos de higienização necessário pode ocorrer uma demora para o direcionamento dos elos seguintes. Esse problema é contornado por muitos através do congelamento dos produtos.
Distribuição Geográfica	Ruim	A grande maioria dos entrepostos não estão localizados dentro da ilha de Santa Catarina, mas sim em regiões próximas como Biguaçu e Palhoça. Esse é um grande problema pois gera um fluxo contrário que o pescado deveria realizar, aumentando seu tempo de espera dentro da cadeia.
Formas de organização e comunicação do elo	Baixo/Regular	Não existe grau de comunicações de empresas semelhantes. No entanto, vale ressaltar que a comunicação com o elo anterior (pescadores) e posterior (peixarias e restaurantes) não possui grande formalização nem investimento tecnológico.
Grau de importância do elo	Elevado	Pode ser considerado um dos elos focos da cadeia, levando a uma dependência relativamente alta de preço e tipos de produtos vendidos em outros elos.
Serviços de Fiscalização	Controle Frequente	Principal órgão Fiscalizador é a Vigilância Sanitária, e CIDASC.

Membros Suporte do elo dos Entrepostos			
Membros Suporte da Cadeia	Grau de Importância	Facilidade na obtenção/Grau de relacionamento	Comentários
Gelo	Alto	Alta	O gelo, principal forma de manutenção da temperatura do pescado em todos os elos da cadeia. Em entrepostos ele já é recebido com gelo e deve ser mantido durante todo o seu processo ou congelado nas temperaturas dadas pela legislação.
Embalagens	Médio	Alta	Nos entrepostos o pescado será etiquetado e embalado. Essa atividade não possui alto grau de dificuldade e precisa somente de algum investimento inicial para um pequeno maquinário e posteriormente a compra de plástico para o processo.
Material de Higienização	Alto	Alta	A principal forma de higienizar o pescado é através da reação em tempo especificado com água hiperclorada. Para isso é importante a existência de tanques de contato e uma bomba dosadora de cloro.
Equipamentos específicos	Alto	Médio	Para receber a certificação de entreposto, uma série de normas devem ser seguidas tanto nos tipos de equipamentos existentes (mesas, câmaras frias, sistemas de controle da temperatura) e na infraestrutura do local (normas técnicas para o layout do estabelecimento).
Responsável Técnico	Alto	Médio	O responsável técnico é uma mão de obra especializada que está lá para capacitar e responder pela empresa quanto aos processos de higienização do pescado e garantir que tudo esteja sendo feito dentro da legislação.

4.3.3 Atravessadores

Esse elo realiza o intermédio, principalmente, entre pescadores e peixarias. Sua atividade consiste em consolidar uma carga de pescados de diversos pescadores e encaminhar para peixarias, geralmente sem nenhuma fiscalização ou com o certificado de inspeção.

Essa prática, embora aconteça com diversas irregularidades, é comum de se encontrar, existindo até atravessadores de outras regiões pesqueiras do estado que vem para Florianópolis vender sua carga.

Características do Elo dos Atravessadores		
Indicador	Resultado	Comentários
Nível de capacitação	Baixo	Pelo fato de não existir nenhum processo de manipulação do pescado, não é necessário muitos treinamentos nem mão de obra especializada.
Tempo de espera do produto até a saída ao próximo elo	Médio	O trabalho dos atravessadores é um processo diário de consolidação da carga e entrega ao próximo elo. Dessa forma, o tempo de espera do pescado no elo é baixo.
Distribuição Geográfica	Regular	Os atravessadores ficam sempre muito próximos de pescadores para conseguir consolidar sua carga. Essa prática acontece não somente dentro de Florianópolis, e é comum atravessadores em outras cidade do estado realizando um trajeto diário para entregar a carga dentro da cidade de Florianópolis.
Formas de organização e comunicação do elo	Baixo	Não existe alto grau de comunicações no elo.

Grau de importância do elo	Médio/Baixo	Os atravessadores auxiliam, principalmente, peixarias na obtenção de uma alta variedade de pescados em preços acessíveis. A prática, infelizmente, não está regulamentada por lei.
Serviços de Fiscalização	Controle Escasso	Como esse elo possui mais atividades informais, os órgãos de fiscalização tentam combater essa prática.

Membros Suporte do elo dos Atravessadores			
Membros Suporte da Cadeia	Grau de Importância	Facilidade na obtenção/Grau de relacionamento	Comentários
Gelo	Alta	Alta	O gelo, principal forma de manutenção da temperatura do pescado em todos os elos da cadeia. Os atravessadores devem receber o pescado em gelo e mantê-lo assim até sua compra.
Veículos para o transporte	Alta	Média/Baixa	Os veículos utilizados no transporte dos pescados não são veículos especiais para o transporte de carga fria, mas sim são refrigerados pelo próprio gelo. Dessa forma, o transporte deve ocorrer de maneira mais ágil possível para não comprometer a carga.

4.3.4 Peixarias

O decreto municipal N° 15.500, de 2015 dispõe de definições e códigos de conduta para estabelecimentos que comercializam pescado. Segundo o decreto, peixarias são todo, comércio varejista de pescado devidamente inspecionado pelos órgãos competentes, sendo permitidas as operações de descamação, evisceração e porcionamento em instalações próprias para estas atividades, sendo vedados a salga, a prensagem, o cozimento, a defumação e o preparo de conservas.

As peixarias fazem parte do elo que interligam a cadeia com um dos seus consumidores finais, as pessoas físicas. O processo de manipulação do pescado para os clientes (limpeza do peixe e cortes específicos) varia segundo a legislação, podendo ser classificados em peixarias do tipo A e B.

Estabelecimentos do tipo A são aqueles que dispõem de lugar específico para a atividade de manipular, porcionar, reembalar e rotular pescado "in natura" já inspecionado pelos órgãos competentes. Elas deverão adotar procedimentos operacionais padronizados para as atividades de manipular, porcionar, reembalar, rotular e comercializar pescado "in natura", ficando a critério do responsável técnico determinar a validade dos produtos embalados, sempre estabelecendo o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos.

Enquanto isso, peixarias do Tipo B possuem características semelhantes com as do tipo A, com a principal diferença que o porcionamento do peixe só poderá ser realizado conforme pedido e na presença do consumidor.

Características do Elo das Peixarias		
Indicador	Resultado	Comentários
Nível de capacitação	Intermediário	Durante a manipulação dos pescados não existe necessidade de muitos equipamentos nem diferentes processos de higienização pois esses já ocorreram no elo anterior. A principal mão de obra especializada que, muitas vezes, não é tão facilmente encontrada é do profissional para realizar a escamação do peixe.
Tempo de espera do produto até a saída ao próximo elo	Médio	A grande maioria das peixarias não possuem muito espaço para armazenamento e atrelado ao objetivo de vender produtos frescos a quantidade recebida é baixa, levando a um tempo menor para direcionar ao próximo elo da cadeia.
Distribuição Geográfica	Regular	Em Florianópolis existe uma boa dispersão de peixarias pela cidade, porém ainda existe uma possibilidade para seu crescimento
Formas de organização e comunicação do elo	Baixo/Regular	Existe uma boa organização, principalmente as peixarias do Mercado Público, para a capacitação e cumprimento dos seus direitos. Vale ressaltar o apoio pela Câmara dos Dirigentes Lojistas (CDL) para essa organização.
Grau de importância do elo	Elevado	Pode ser considerado um dos elos focos da cadeia, levando a uma dependência relativamente alta de preço e tipos de produtos vendidos em outros elos.
Serviços de Fiscalização	Controle Frequente	Principal órgão Fiscalizador é a Vigilância Sanitária, e CIDASC.

Membros Suporte do elo das Peixarias			
Membros Suporte da Cadeia	Grau de Importância	Facilidade na obtenção/Grau de relacionamento	Comentários
Gelo	Alto	Alta	O gelo, principal forma de manutenção da temperatura do pescado em todos os elos da cadeia. As peixarias devem receber o pescado em gelo e mantê-lo assim até sua compra.
Embalagens	Médio	Médio	As embalagens utilizadas em peixarias para entregar aos próximos clientes são facilmente obtidas. Ainda em alguns casos é preciso ter um maior controle sobre quais produtos são corretos para serem utilizados como embalagem.
Equipamentos simples de higienização e manipulação	Alto	Médio	As peixarias também se utilizam da água hiperclorada para higienizar os produtos. Além disso, o processo de limpeza constante do estabelecimento também é um processo que deve ocorrer frequentemente segundo a legislação.
Escamador	Médio	Baixo	A mão de obra mais especializada em peixarias, o profissional realizará a manipulação do pescado para o cliente. Esse tipo de profissional ainda é, muitas vezes, difícil de ser encontrado com a experiência necessária.
Responsável Técnico	Alto	Médio	O responsável técnico é uma mão de obra especializada que está lá para capacitar e responder pela empresa quanto aos processos de higienização do pescado e garantir que tudo esteja sendo feito dentro da legislação.
Sindicato	Médio	Médio	Dentro do elo das peixarias, a principal forma de organização acontece nas unidades do mercado público por meio da Associação do Mercado Público e conta também com o apoio da CDL.

4.3.5 Distribuidores

Empresas de distribuição de pescados estão sempre atuantes na CS de Florianópolis. Como principal relevância podemos citar o intermédio entre entrepostos e restaurantes espalhados por várias regiões de Florianópolis. Dessa maneira, sua atividade é essencialmente logística, armazenando produtos recebidos e transportando-os até restaurantes.

O grau de desenvolvimento desse elo é variado de empresa a empresa, no entanto, para o transporte da carga em sua grande maioria ocorre um acondicionamento por meio de resfriamento por gelo, sem veículos especializados em transporte de carga fria.

Características do Elo dos Distribuidores		
Indicador	Resultado	Comentários
Nível de capacitação	Médio	Pelo fato de não existir nenhum processo de manipulação do pescado, não é necessário muitos treinamentos nem mão de obra especializada
Tempo de espera do produto até a saída ao próximo elo	Médio	As empresas de distribuição trabalham, geralmente, com um grande fluxo de pescados. Por isso, pode haver um tempo de espera do pescado no elo maior do que em outros momentos da cadeia.
Distribuição Geográfica	Regular	A localização das empresas é próxima de entrepostos e grandes empresas de pescado, e regiões próximas da grande Florianópolis. O percurso realizado pela mesma costuma ser por praias da ilha e retornando à empresa para reabastecer o carro.
Formas de organização e comunicação do elo	Baixo/Regular	Não existe alto grau de comunicações de empresas semelhantes.
Grau de importância do elo	Médio/Baixo	As empresas de distribuição vêm com o objetivo de auxiliar a cadeia com a logística do processo. Ela auxilia elos da cadeia que não teriam como transportar o pescado (baixa frota própria) ou que não queiram perder tempo nessa atividade.

Membros Suporte do elo dos Distribuidores			
Membros Suporte da Cadeia	Grau de Importância	Facilidade na obtenção/Grau de relacionamento	Comentários
Gelo	Alta	Alta	O gelo, principal forma de manutenção da temperatura do pescado em todos os elos da cadeia. As peixarias devem receber o pescado em gelo e mantê-lo assim até sua compra.
Local de armazenamento do produto	Alta	Média	As empresas de distribuição necessitam locais onde o produto pode ficar armazenado até que seja finalmente distribuído ao elo seguinte da cadeia. Isso ocorre através da aquisição de freezers e congeladores.
Veículos para o transporte	Alta	Média/Baixa	Os veículos utilizados no transporte dos pescados não são veículos especiais para o transporte de carga fria, mas sim são refrigerados pelo próprio gelo. Dessa forma, o transporte deve ocorrer de maneira mais ágil possível para não comprometer a carga.

4.3.6 Restaurantes

Um dos elos finais da cadeia de suprimentos de pescado em Florianópolis, existe uma imensa variedade de bares e restaurantes na cidade. A obtenção do pescado para a elaboração de pratos típicos acontece de diversas maneiras. Elas podem ser por meio de entrepostos e distribuidores com carga inspecionada (maneira correta segundo a legislação), na compra em peixarias ou direto com pescadores (maneira incorreta segundo a legislação). Os principais fatores que levam muitos restaurantes a obterem o pescado de maneira ilegal é para obter um pescado mais fresco e financeiramente mais em conta.

Características do Elo dos Restaurantes		
Indicador	Resultado	Comentários
Nível de capacitação	Alto	Dentro de entrepostos existem diversas normas e regulamentos que devem ser seguidos para o processamento do pescado. Caso ocorra o descumprimento da legislação estão previstas multas e apreensão dos produtos.
Tempo de espera do produto até a saída ao próximo elo	Médio/Alto	Entrepostos trabalham com um volume expressivo de pescados e para que os produtos passem por todos os processos de higienização necessários pode ocorrer uma demora para o direcionamento dos elos seguintes. Esse problema é contornado por muitos através do congelamento dos produtos.
Distribuição Geográfica	Ruim	A grande maioria dos entrepostos não estão localizados dentro da ilha de Santa Catarina, mas sim em regiões próximas como Biguaçu e Palhoça. Esse é um grande problema pois gera um fluxo contrário que o pescado deveria realizar, aumentando seu tempo de espera dentro da cadeia.
Formas de organização e comunicação do elo	Baixo/Regular	Não existe grau de comunicações de empresas semelhantes. No entanto, vale ressaltar que a comunicação com o elo anterior (pescadores) e posterior (peixarias e restaurantes) não possui grande formalização nem investimento tecnológico.
Grau de importância do elo	Elevado	Pode ser considerado um dos elos focos da cadeia, levando a uma dependência relativamente alta de preço e tipos de produtos vendidos em outros elos.
Serviços de Fiscalização	Controle Frequente	Principal órgão Fiscalizador é a Vigilância Sanitária, e CIDASC.

Membros Suporte do elo dos Restaurantes			
Membros Suporte da Cadeia	Grau de Importância	Facilidade na obtenção/Grau de relacionamento	Comentários
Local de armazenamento do produto	Médio	Médio	Os pecados recebidos pelo restaurante devem continuar seguindo a legislação que identifica a sua temperatura ideal. Nesse elo o produto é armazenado em geladeiras ou freezers.
Profissionais da cozinha	Médio	Médio	A escolha do profissional de cozinha para a manipulação do pescado varia a partir das preferências de cada restaurante.
Sindicatos	Médio	Médio	Os bares e restaurantes em Florianópolis possuem sindicatos representativos na busca por melhorias significativas ao elo como a ABRASEL e o SHRBS.

4.3.7 Pessoa Física

Os cidadãos de Florianópolis também representam uma parcela relevante no consumo de pescados. Sua principal forma de obtenção é através de peixarias, elo que mantém principal contato. Ainda não existe grande conhecimento e valorização quanto ao elo dos pescadores, o que pode ser uma sugestão para seu desenvolvimento.

4.4 Legislação e Fiscalização na cadeia

4.4.1 CIDASC

A Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina- CIDASC, executa serviços de inspeção de produtos de origem animal, com a finalidade de permitir a comercialização destes produtos entre municípios e garantir a qualidade dos produtos que chegam a nossa mesa. Na cadeia de pescados, o único elo que segundo a própria CIDASC inspeciona são os **entrepósitos**. No entanto, esse órgão não possui poder de fiscalização, ou seja, não pode aplicar multas, tendo como objetivo atual a conscientização desse elo da cadeia.

4.4.2 Vigilância Sanitária

É o principal órgão de fiscalização da cadeia, seu controle dos produtos da cadeia do pescado acontece somente nos elos de **peixarias** e **restaurantes**. É importante ressaltar os problemas de comunicação entre os dois órgãos de fiscalização, pois ainda não há consenso nas diferentes responsabilidades existentes no controle da cadeia. O elo dos pescadores não é, segundo os dois órgãos, de responsabilidade dos mesmos, permitindo que o elo inicial possua nenhuma ou escassa fiscalização.

5. SUGESTÕES DE MELHORIA NA CADEIA

Com o desenvolvimento do projeto e o mapeamento da cadeia, foi possível perceber alguns pontos de melhoria que auxiliaria a cadeia a reduzir seu tempo de espera do pescado até seu consumo, reduzir custos e aumentar a produção. Esses pontos são descritos a seguir:

- Desenvolvimento técnico do elo dos pescadores.

Esse elo, em especial na prática da pesca artesanal, possui um nível de profissionalização ainda baixo com relação aos outros. Os conhecimentos dos profissionais da área costumam ser adquiridos pela prática direta, recebendo orientações dos mais experientes.

Uma prática comum em diversas cadeias de suprimento são os elos “clientes” desenvolverem seus fornecedores para receber os produtos de maior qualidade possível e por um preço, muitas vezes, mais acessível. Essa prática auxilia também na fidelização desses fornecedores, que pode ser realizada entre pescadores-peixarias ou pescadores-restaurantes através de parcerias com entregas de ambos os lados.

- Entrepósitos responsáveis somente por pescados que não foram obtidos dentro de Florianópolis

A obrigatoriedade atual dos pescados de passarem por entrepostos era um aumento no tempo de entrega ao consumidor final e acarreta mais custos ao produto. Esse problema é atenuado pelo fato da grande maioria dos entrepostos estar no sentido geograficamente contrário ao resto da cadeia (região externa à ilha).

O processo de higienização que ocorre dentro dos entrepostos não possui grau de dificuldade elevado e poderia acontecer em outros elos da cadeia como primeira etapa na manipulação do alimento, desde que o estabelecimento cumpra todas as exigências possíveis e seus funcionários sejam capacitados para as novas operações. Dessa forma, ocorre uma valorização da pesca local uma redução no tempo do peixe na cadeia (mais fresco para o cliente final) e uma redução no preço (pula um elo). Enquanto isso os entrepostos não são tão prejudicados, pois continuarão recebendo produtos para serem processados, agora somente de outras regiões. Com a aplicação da prática os processos que já ocorrem (de maneira ilegal) de comunicação entre esses elos sem o intermédio do entreposto poderão trazer para a luz da legislação essas práticas comumente realizadas.

- Elaboração de plataforma de comunicação entre elos

O investimento da cadeia em maneiras de automatizar e aumentar a tecnologia de informação existe para troca de serviços, produtos e informação é sempre muito bem vista e sugerida por especialistas na área de cadeias de suprimento.

No caso da cadeia de pescados, a comunicação entre elos ainda ocorre informalmente, por telefone ou visitas diretas. Uma plataforma que permitisse que pescadores ofertassem os produtos recém pescados auxiliaria tanto nas suas vendas quanto nas compras de peixarias. Uma característica relevante das peixarias é o grande número de fornecedores que a mesma possui, uma plataforma de comunicação entre os elos auxiliará na busca pelos melhores fornecedores sem precisar despender muito tempo. Projetos como esse podem ser obtidos através de programas de incentivo da prefeitura ou por financiamento colaborativo.

- Desenvolvimento do elo dos pescadores como oportunidade para o turismo

Uma oportunidade que está bem alinhada aos princípios das cidades criativas seria a promoção de atividades e eventos para os consumidores de pescados, especialmente turistas em Florianópolis, visando valorizar as práticas da pescaria, compartilhar conhecimentos e oferecer um turismo gastronômico de excelência com atividades práticas.

6. ÚLTIMAS CONSIDERAÇÕES DO PROJETO

A partir do relatório apresentado com imagens e explicações da cadeia é possível afirmar que seu principal objetivo foi cumprido. A análise geral de todos os principais responsáveis pela cadeia de suprimentos do pescado em Florianópolis foi mapeada e possibilitará a disseminação dessas informações através do Observatório Gastronômico além de propor sugestões de melhoria aos elos da cadeia para que eles trabalhem de maneira mais eficiente possível.

Projetos futuros podem acontecer quando existir interesse no levantamento de mais informações de determinado elo, ou características mais detalhadas da cadeia.

O GELOG – Grupo de Estudos Logísticos da UFSC agradece a confiança e espera que o projeto seja de grande valia ao comitê gestor da Cidade UNESCO de Gastronomia e à ONG FloripAmanhã.