

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

Anexo I – MODELO DE PROJETO EXTENSIONISTA



CENTRO UNIVERSITÁRIO PROCESSUS

Prática Extensionista

PROJETO/AÇÃO (2º/2025)

1. Identificação do Objeto

Atividade Extensionista:

PROGRAMA ()

PROJETO (X)

CURSO ()

OFICINA ()

EVENTO ()

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ()

AÇÃO DE EXTENSÃO SOCIAL ()

Área Temática:

Empreendedorismo e inovação.

Linha de Extensão:

Empresa privadas.

Local de implementação (Instituição parceira/conveniada):

Núcleo Rural Lamarão, Paranoá-DF.

Título: Empreendedorismo na FAZENDA MALUNGA – um estudo de caso

2. Identificação dos Autor(es) e Articulador(es)

CURSO:

Recursos Humanos

DISCIPLINA EXTENSIONISTA:

Coordenador de Curso

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

NOME: Profa. Maria Aparecida de Assunção

Professor(a) Articulador(a):

NOME: Silvana Maria de Barbosa da Costa

Aluno(a)

NOME/Matrícula/Contato:

Felipe de Novaes Santos

2428630000009

(61) 98168-3603

3. Desenvolvimento

Fundamentação Teórica

Introdução

A indústria de laticínios representa um dos setores mais tradicionais e relevantes da cadeia alimentícia brasileira. A demanda por produtos com maior qualidade, segurança e diversidade tem impulsionado transformações profundas nas estratégias de produção e gestão. A partir da visita técnica realizada a uma empresa de laticínios, foi possível observar processos industriais como a fabricação de iogurtes, leite para intolerantes à lactose, doces de leite e diferentes tipos de queijos. A análise desses processos evidencia a importância do empreendedorismo, da inovação e da qualidade como pilares para a competitividade e sustentabilidade das organizações desse segmento.

Empreendedorismo na Indústria de Laticínios

Segundo Dornelas (2018), o empreendedorismo consiste na capacidade de transformar ideias em negócios, desenvolvendo soluções que atendam às necessidades do mercado. Na

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

indústria de laticínios, esse conceito se materializa na criação de produtos diferenciados, na busca por eficiência produtiva e na abertura de novas oportunidades diante das demandas contemporâneas.

Aveni (2014) destaca que o empreendedor contemporâneo deve atuar de forma estratégica, compreendendo seu ambiente e identificando tendências. No setor visitado, foi possível observar esse comportamento empreendedor na forma como a empresa diversifica seu portfólio, oferecendo produtos destinados tanto ao público geral quanto a consumidores com restrições alimentares, como o leite sem lactose. Essa postura se alinha ao que Mayer e Mariano (2012) caracterizam como uma atuação criativa e orientada à solução de problemas.

Além disso, o empreendedorismo no setor lácteo também envolve decisões gerenciais complexas. De acordo com Gomes e Gomes (2014), a tomada de decisão multicritério é fundamental para lidar com variáveis como custos, prazos, matéria-prima e controle de qualidade. A visita demonstrou que essas decisões integram desde a aquisição do leite in natura até o balanceamento das linhas de produção.

Inovação

A inovação se destaca como força motriz na modernização das empresas. Conforme apontam Jugend e Silva (2013), a inovação em produtos e processos é essencial para manter a competitividade e promover o desenvolvimento tecnológico. No contexto dos laticínios, isso envolve tanto melhorias na produção, como técnicas de pasteurização mais eficazes, quanto o desenvolvimento de novos itens, como os produtos destinados a intolerantes à lactose.

Ao observar a linha de produção da instituição visitada, foi possível perceber práticas de inovação incremental e contínua, alinhadas ao que Dornelas (2018) descreve como aperfeiçoamentos naturais do processo empreendedor. Esses avanços englobam desde o uso de equipamentos especializados até o monitoramento sistemático de parâmetros microbiológicos.

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

A inovação também está associada à criatividade nas organizações. Mayer e Mariano (2012) reforçam que ambientes estimuladores favorecem a geração de ideias capazes de resolver problemas reais. A variedade de produtos observados iogurte, queijo, doce de leite e leite especial revela um processo de criação orientado às demandas do mercado, que busca constantemente se renovar.

Qualidade

A qualidade é um componente essencial no processo decisório das organizações, pois influencia a confiança do consumidor e a sustentabilidade do negócio.

Na instituição visitada, a qualidade se manifesta por meio de controles rigorosos, desde a seleção da matéria-prima até o acondicionamento final dos produtos. Pereira e Fonseca (2009) apontam que decisões eficazes dependem de sistemas organizados e visão sistêmica, algo evidente no acompanhamento da produção de queijos, iogurtes e derivados.

A busca por qualidade também reflete valores empreendedores. Domingos e Cavagnoli (2013) destacam que empresas sustentáveis alinham qualidade, inovação e visão de longo prazo, garantindo competitividade contínua. O foco em produtos diferenciados e adequados às exigências dos consumidores demonstra esse alinhamento.

Conclusão

A visita técnica à indústria de laticínios permitiu observar, na prática, como o empreendedorismo, inovação e qualidade se integram na rotina produtiva e administrativa da Fazenda Malunga. Assim, compreender esses conceitos no ambiente real amplia a visão sobre os desafios do setor e evidencia a importância de práticas gerenciais modernas, criativas e orientadas à excelência.

Apresentação:

Este trabalho é resultado de uma atividade extensionista desenvolvida no curso de Gestão em Recurso Humano, cujo objetivo foi aproximar o estudante da realidade profissional e organizacional de uma empresa do setor de laticínios. A atividade consistiu na visita técnica a uma indústria do ramo, possibilitando o acompanhamento dos processos produtivos e da

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

gestão organizacional. Durante a visita, foi possível observar a fabricação de diferentes produtos, como iogurtes, leite sem lactose, doces de leite e queijos, bem como compreender a dinâmica de funcionamento da instituição. A partir dessa experiência prática, o trabalho busca relacionar os conceitos de empreendedorismo, inovação e qualidade com a realidade observada na empresa visitada.

Justificativa:

A realização deste projeto justifica-se pela importância de integrar o conhecimento teórico adquirido com a prática profissional, especialmente no âmbito das atividades extensionistas. A escolha de uma empresa do setor de laticínios ocorreu em função da relevância desse segmento para a economia e para a área de atuação do curso, além de permitir a observação direta de processos produtivos, padrões de qualidade e práticas inovadoras.

Objetivos:

Geral:

Analisar a aplicação dos conceitos de empreendedorismo, inovação e qualidade em uma empresa do setor de laticínios, relacionando a teoria acadêmica com a prática observada durante a atividade extensionista.

Específicos

Compreender o funcionamento da linha de produção de derivados lácteos, como iogurte, leite sem lactose, queijo e doce de leite. Identificar práticas empreendedoras adotadas pela empresa visitada. Analisar como a inovação contribui para a diversificação de produtos e competitividade e verificar a importância da qualidade nos processos produtivos e decisórios.

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

Metas:

As metas relacionadas à instituição visitada concentram-se em compreender como a empresa estrutura seus processos para garantir eficiência produtiva, qualidade e competitividade no mercado de laticínios. Busca-se analisar como a organização transforma conhecimento técnico e decisões gerenciais em resultados práticos, bem como identificar de que forma a gestão da produção, o controle de qualidade e a inovação contribuem para a consolidação da empresa no setor.

Resultados esperados:

Espera-se que a análise evidencie como a instituição de laticínios pode fortalecer sua atuação por meio de práticas empreendedoras, inovadoras e orientadas à qualidade. Como resultados institucionais, projeta-se a consolidação de processos produtivos mais eficientes, a ampliação da confiabilidade dos produtos junto aos consumidores e o fortalecimento da competitividade no mercado. Além disso, a adoção contínua de inovação e controle de qualidade tende a contribuir para a sustentabilidade do negócio e para a ampliação do portfólio de produtos, atendendo às diferentes demandas do público consumidor.

Metodologia:

A metodologia adotada baseia-se em pesquisa bibliográfica, utilizando obras clássicas e contemporâneas sobre empreendedorismo, inovação, tomada de decisão e qualidade organizacional. Além disso, foi realizada uma visita técnica a uma empresa de laticínios, caracterizando uma abordagem qualitativa e descritiva, na qual as observações práticas foram relacionadas às referências teóricas selecionadas.

Cronograma de execução:

DATA DE INÍCIO: 13/09/2025

DATA DE TÉRMINO: 13/12/2025

Evento	Período	Observação
Fase do preparo	Ago/nov	

Centro Universitário Processus

PORTARIA Nº 282, DE 14 DE ABRIL DE 2022

Considerações finais:

A atividade extensionista possibilitou uma aproximação significativa entre teoria e prática, permitindo compreender como os conceitos de empreendedorismo, inovação e qualidade se materializam no ambiente organizacional de uma Fábrica de laticínios. A experiência evidenciou que o sucesso no setor de laticínios depende não apenas de processos produtivos eficientes, mas também de decisões estratégicas fundamentadas, visão empreendedora e compromisso contínuo com a qualidade.

Referência Bibliográfica:

AVENI, Alessandro. *Empreendedorismo contemporâneo: teorias e tipologias*. Grupo GEN, 2014.

DORNELAS, José Carlos Assis. *Empreendedorismo: transformando ideias em negócios*. 7. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018.

MAYER, Verônica Feder; MARIANO, Sandra. *Empreendedorismo: fundamentos e técnicas para criatividade*. 21. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

DOMINGOS, Reinaldo; CAVAGNOLI, Irani. *Papo empreendedor: uma reflexão essencial para chegar ao topo e ter sustentabilidade nos negócios*. São Paulo: DSOP, 2013.

GOMES, Carlos Francisco Simões; GOMES, Luiz Flavio Autran Monteiro. *Tomada de decisão gerencial: enfoque multicritério*. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

JUGEND, Daniel; SILVA, Sérgio Luís da. *Inovação e desenvolvimento de produtos: práticas de gestão e casos brasileiros*. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

NASCIMENTO, Auster Moreira; REGINATO, Luciane. *Controladoria: instrumento de apoio ao processo decisório*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2015.

PEREIRA, Maria José Lara de Breta; FONSECA, João Gabriel Marques. *Faces da decisão: abordagem sistêmica do processo decisório*. Rio de Janeiro: LTC, 2009.