



UNIVERSIDADE FEDERAL DE RONDÔNIA
CAMPUS DE VILHENA
DEPARTAMENTO ACADÊMICO DE ADMINISTRAÇÃO

Eleine Dias Barcelos Deiró

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO
LABORATÓRIO II - PRÁTICA DE ADMINISTRAÇÃO**

**VILHENA-RO
Dezembro/2022**

Eleine Dias Barcelos Deiró

RELATÓRIO DE ESTÁGIO LABORATÓRIO II - PRÁTICA DE ADMINISTRAÇÃO

Relatório de Estágio Supervisionado apresentado ao Departamento Acadêmico de Administração da Fundação Universidade Federal de Rondônia (UNIR), Campus de Vilhena, como exigência da disciplina DAC01427 - Laboratório II - Prática de Administração.

**Professora: Prof.^a Es. Aparecida Magali
Gabriel Teixeira**

VILHENA-RO 2022

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO:

ESTAGIÁRIO:

Nome completo: Eleine Dias Barcelos Deiró

Endereço: Rua 1806, N.: 4990, Bairro Bela Vista, Vilhena/RO

Celular: (69) 9 8424-4723 **Email:** eleine_barcelosdeiro@hotmail.com

Curso: Administração **Ano de Início:** 2019 **Matrícula:** 20192002520

EMPRESA:

Nome: Fábrica de Sabores

Endereço: Rua 1806, N.: 4990, Bairro Bela Vista, Vilhena/RO

Telefone: (69) 9 8424-4723 **Email:** eleine_barcelosdeiro@hotmail.com

Setor em que estagiou: produção e venda

Início do estágio: 22/08/2022 **Término:** 22/11/2022

Carga horária total de estágio: 80 horas

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO	05
1.1. Objetivo	05
1.2. Justificativa	05
1.3. Apresentação do corpo do texto	05
1.3.1. Identificação do estagiário	05
1.3.2. Sobre a empresa	05
1.3.3. Sobre a coleta de dados	05
2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	06
2.1. Classificação da empresa	06
2.2. Caracterização da empresa	06
2.2.1. O local	06
2.2.2. O fluxo	06
2.2.3. O público	06
2.2.4. Os produtos fabricados	06
2.2.5. Organograma	07
2.3. Infraestrutura	07
3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	07
3.1. Compras	07
3.2. Produção	08
3.3. Divulgação	08
3.4. Entregas	08
3.5. Os doces	08
4. RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES	08
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	09
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	09
7. APÊNDICES, ANEXOS	09

1. APRESENTAÇÃO

1.1. Objetivo

Esse estágio tem como objetivo possibilitar ao acadêmico a compreensão do exercício da profissão ao acompanhar o administrador por meio de uma reflexão, proposição e intervenção crítica, assegurando ao mesmo tempo o exercício da experiência profissional onde deverá exercer conhecimentos adquiridos entre teoria e prática.

1.2. Justificativa

Portanto, o presente relatório de estágio tem por finalidade descrever as atividades desenvolvidas na empresa fábrica de sabores. A empresa trabalha com fabricação de salgadinhos e doces para festa, com atendimento delivery ou retirada no local; Salgadinhos fritos e assados, docinhos sob encomenda.

1.3. Apresentação do corpo do texto

1.3.1. - Identificação do estagiário

- a. Nome do estagiário: Eleine Dias Barcelos Deiro/6º período
- b. Nome da Instituição: Universidade Federal de Rondônia
- c. Nome do supervisor Acadêmico: Profª. Es. Aparecida Magali Gabriel Teixeira
- d. Período de realização do estágio: 4 meses (iniciado em 22 de agosto de 2022)
- e. Dias e Horários de estágios: Segunda a sexta feira, das 8:00h às 17:00h. Aos sábados e domingos das 8:00h às 18:00h.

1.3.2. - Sobre a empresa

Esse estágio foi desenvolvido na empresa Fábrica de Sabores, fundada em Fevereiro de 2019 com o objetivo de confeccionar salgadinhos e doces para festas de aniversários, para confraternizações, buffet, coffee break entre outros eventos.

1.3.3. - Sobre a coleta de dados

Realizada no período de 4 meses com auxílio dos colaboradores da empresa, através de debates, entrevistas e relatório. As atividades pertinentes ao aluno estagiário devem estar atreladas ao curso de Administração da Universidade Federal de Rondônia - Campus Vilhena.

2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA

2.1. Classificação da empresa

Razão Social: Eleine Dias Barcelos Deiro 00518421147

Nome Fantasia: Fábrica de Sabores

Porte: Microempreendedor individual

Endereço: Rua 1806, Nº 4990, Bairro Bela Vista, Vilhena Rondônia

Segmento: Micro Indústria de Alimentos

Quantidade de funcionários: 5 pessoas ao todo

Idade: 4 anos

Telefone: 69 98424-4723

E-mail: eleine_barcelosdeiro@hotmail.com

2.2. Caracterização da empresa

2.2.1. - O local

A empresa Fabrica de Sabores trabalha na modalidade de Delivery, não necessitando de um ponto único e específico somente para a empresa, logo, a empresa mantém suas operações na casa da proprietária.

2.2.2. - O fluxo

O fluxo de vendas se concentra nos finais de semana, sendo os dias de semana (segunda-feira a sexta-feira) usados para produção de estoque para suprir as demandas de final de semana. Vale ressaltar que há eventuais vendas no meio da semana.

2.2.3. - O público

O público alvo da empresa é bem grande e genérico, pois sendo um ramo alimentício, a empresa atende vários clientes, desde de jovens buscando uma comida mais rápida até pessoas mais velhas querendo comprar para festas em geral.

2.2.4. - Os produtos fabricados

Os produtos fabricados pela empresa são: salgadinhos, pães, bolos e docinhos.

2.2.5. - Organograma



2.3. Infraestrutura

A empresa não tem um prédio próprio, funcionando na casa da proprietária. Mas existem equipamentos próprios para confeccionar os salgadinhos e doces; fritadeiras, freezer para congelar os produtos e sempre ter a pronta entrega, moto para entrega.

3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades desenvolvidas serão descritas de acordo com as atividades no decorrer da semana para a confecção dos salgadinhos desde a compra da matéria prima até a venda.

3.1. Compras

A descrição presente será referente a compra da matéria prima para a confecção dos salgadinhos e docinhos. No primeiro momento ao iniciar a semana é feito a cotação de matéria prima para confecção dos produtos que irá atender durante a semana. Ao qual é feita pelo colaborador Woschiton, onde o mesmo busca preferência pela compra de mercadoria em grande quantidade para assim reduzir os custos.

3.2. Produção

A produção inicial é desenvolvida na terça- feira, onde são confeccionados a massa dos salgadinhos para produção e os recheios para os sabores: coxinha de carne, coxinha de frango, bolinha de queijo, travesseiro de presunto e queijo, enroladinho de salsicha, kibe entre outros. São utilizados a masseira para o cozimento e mistura da massa, e logo que a massa e recheio adquirir a temperatura ambiente são colocados na máquina modeladora de salgadinhos. Os salgadinhos são congelados e embalados, para assim ter um estoque de produção para atender os pedidos pronta entrega no Delivery.

3.3. – Divulgação

A divulgação e vendas dos salgadinhos e docinhos para festa são feitas por meio de redes sociais como: WhatsApp, Facebook, Instagram, onde são postadas fotos dos salgadinhos e docinhos e os combos da semana. Há também a divulgação do boca a boca de pessoas que indicam os serviços da empresa.

3.4. – Entregas

No momento que o cliente entra em contato para efetuar o pedido, a colaboradora do marketing Evellin coleta as informações tipo: Endereço, localização, ponto de referência, forma de pagamento, dinheiro ou cartão. Em seguida é providenciada a fritura dos salgadinhos e enviado ao cliente. Alguns clientes tem preferência pela retirar os salgadinhos e doces, onde agendam o dia e horário para retirar.

3.5. - Os doces

Os docinhos são confeccionados de acordo com o pedido do cliente, que escolhe os sabores e temas relacionados a festa de aniversários, casamentos ou simplesmente atender aquele cliente que sente o desejo de saborear um delicioso brigadeiro.

A empresa conta com a participação familiar para tornar as tarefas possíveis e assim oferecer um produto de qualidade e atender as necessidades de seus clientes. Busca sempre inovar com sabores diversos para se manter no mercado. Todavia procura saber o comportamento de seus clientes para atender com satisfação.

4. RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES

Sugere-se que arrumem um local somente para a comercialização dos salgados, tendo assim mais organização e vendas, já que o ponto de venda seria mais visível.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente relatório se fez relevante, pois contribuiu para um melhor aprendizado de como funciona um negócio, ao descrever as etapas de como são executadas as tarefas até a venda, pode-se observar os pontos fortes e onde também pode melhorar para uma melhor gestão e onde pode aperfeiçoar para melhorar o processo de produção.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Foram utilizados os documentos da empresa Fábrica de Sabores

7. APÊNDICES, ANEXOS

Figura 1



Figura 2



Figura 3

