

ESTUDO DA SUSTENTABILIDADE NA CADEIA PRODUTIVA DE SUCO DE LARANJA NO ESTADO DE SÃO PAULO

Autora: Adrielle Frimaio

Orientador: Prof. Dr. Biagio Fernando Giannetti

O suco de laranja produzido em São Paulo possui grande representatividade no cenário mundial, chegando a uma participação de aproximadamente 50% do volume mundial de suco de laranja consumido no mundo (NEVES, 2010). Nesse ramo há uma cadeia de suprimentos que considera processos de negócios, pessoas, organização, tecnologia e infraestrutura física para as empresas, a fim de melhorar as relações com clientes e fornecedores e alcançar vantagem competitiva (BRIZ; DE FELIPE, 2011). Este estudo tem como objetivo analisar os recursos requeridos para a produção do Suco de Laranja Concentrado Congelado – SLCC ou FCOJ (*Frozen Concentrated Orange Juice*), em inglês – bem como a renovabilidade pertinente aos sistemas de produção. Pelo levantamento do inventário e classificação dos recursos em Renováveis, Não renováveis ou Adquiridos, pode-se entender em que ponto – se no pomar ou na fábrica – e em qual quesito – se no plantio, colheita, uso de defensivos ou mão de obra – o sistema pode ser modificado a fim de provocar um incremento na renovabilidade do sistema e, dessa forma, auxiliar no processo de tomada de decisões do gestor da cadeia de suprimentos estudada. Considerou-se um pomar de 100 hectares localizado em Bebedouro-SP e uma fábrica localizada em Matão-SP, com a produtividade de 22.400 toneladas de SLCC ao ano, devido ao investimento de $8,62 \times 10^{18}$ joules de energia solar, dos quais apenas $2,95 \times 10^{17}$ – 3,42% – são renováveis. Conclui-se, então, que o arranjo de produção de suco de laranja concentrado congelado não apresenta renovabilidade a longo prazo, mas depende de muitos recursos provenientes do sistema econômico para manter-se em operação.

Apoio PROSUP-CAPES