

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAIBA
CENTRO DE HUMANIDADES
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA E FINANÇAS

DISCIPLINA : ESTÁGIO SUPERVISIONADO
CURSO : BACHARELADO EM ECONOMIA
SUPERVISORA : MARIA DE LOURDES F. AGRA

SANDRA MARIA SALLES CAVALCANTI

Aluna

802.3205-0

Matrícula

CAMPINA GRANDE, Pb.
Setembro, 1985.



Biblioteca Setorial do CDSA. Maio de 2021.

Sumé - PB

ÍNDICE

IDENTIFICAÇÃO	2
1 - AGRADECIMENTOS	3
2 - PREFÁCIO	4
3 - PERFIL DA EMPRESA	5
4 - ORGANOGRAMA DA EMPRESA (Anexo)	6
5 - TRABALHOS EXECUTADOS	7
5.1 - Almoxarifado	8
5.2 - Setor de Pessoal	9
5.3 - Faturamento, Crédito e Cobrança	11
5.4 - Produção	14
6 - CONCLUSÃO	18

IDENTIFICAÇÃO:

ALUNA: SANDRA MARIA SALLES CAVALCANTI
MATRÍCULA: 3023205-0
CURSO : BACHARELADO EM ECONOMIA
ÓRGÃO : Refinaria de Óleos Vegetais S.A. - ROVSA
ÁREA DE ESTÁGIO: Almoxarifado
Setor de Pessoal
Crédito e Cobrança
Produção
SUPERVISORA: MARIA DE LOURDES FARIAS AGRA
DATA DO INÍCIO: 06 de Maio de 1985
DATA DO TÉRMINO: 09 de Agosto de 1985
CARGA HORÁRIA : 270 horas.

AGRADECIMENTOS

Aos meus queridos pais e aos meus irmãos que sempre me deram estímulo e voto de confiança para que pudesse continuar os meus estudos.

A Refinaria de Óleos Vegetais S.A. de Campina Grande , pela oportunidade que me foi concedida para realização deste estágio.

A Professora MARIA DE LOURDES FARIAS AGRA, pela forma como me conduziu no estágio, dando-me ampla liberdade e confiança no meu trabalho.

Em ESPECIAL ao Diretor da ROVSA e aos funcionários que nela trabalham, pela qual direta ou indiretamente contribuíram para a conclusão deste estágio.

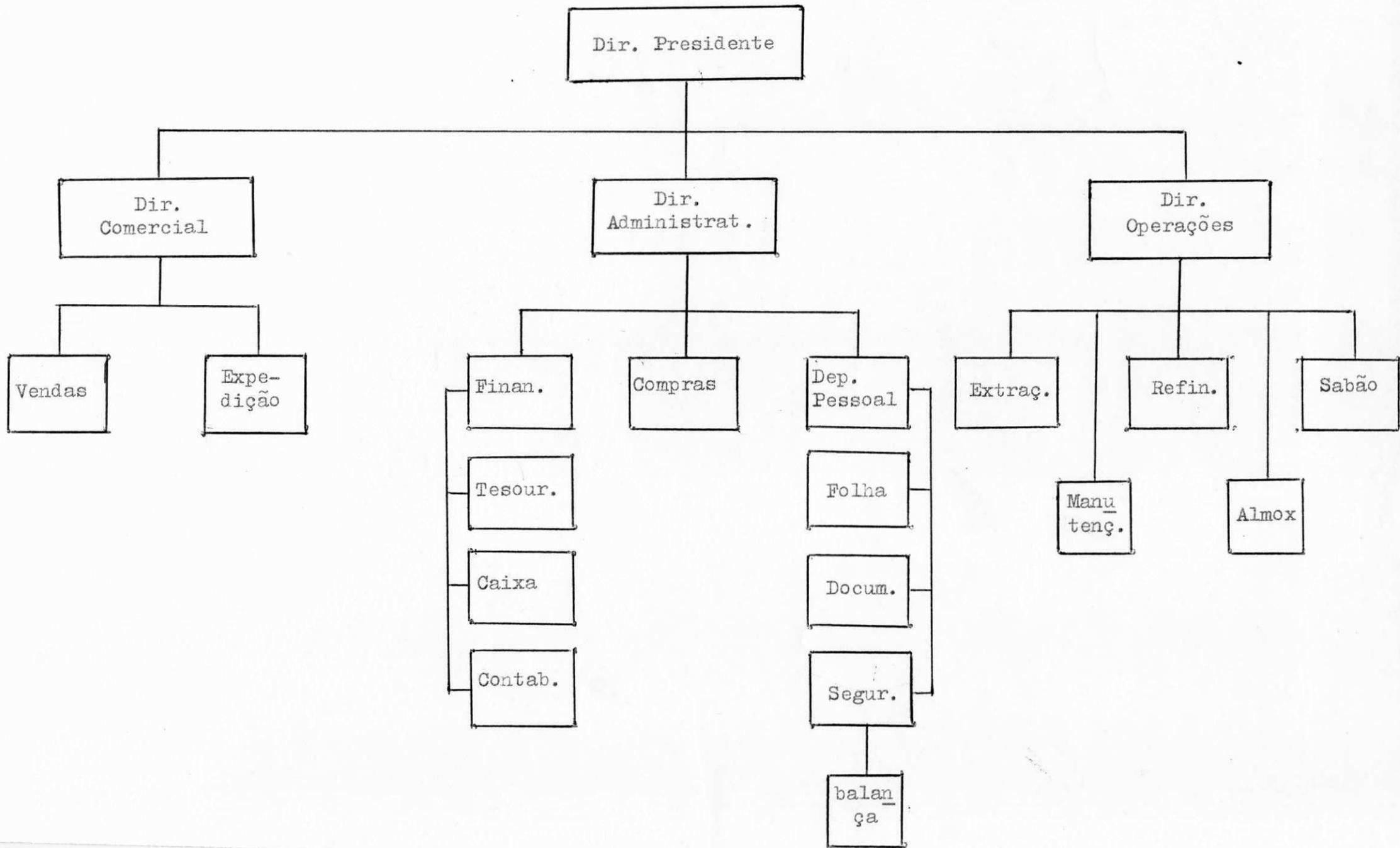
PREFÁCIO

Este relatório tem a finalidade de demonstrar o nosso conhecimento teórico aliado ao prático, relatando resumidamente as experiências adquiridas no Estágio, realizado na Refinaria de Óleos Vegetais S.A. ROVSA, no bairro de Bodocongó nesta cidade.

O estágio foi iniciado em maio e concluído no mês de agosto de 1985, constando em primeiro lugar uma visão do que é a organização de um Almojarifado quando nos encontramos a frente dela na prática; seguidamente passei pelo setor de pessoal, onde tive a oportunidade de conhecer como são efetuados os serviços que se relacionam com a parte humana da Empresa. Posteriormente desenvolvi trabalhos que se relacionam com o que é faturamento, crédito e cobrança, conhecendo de perto como se processa a venda e a consequência de crédito aos clientes; por último tive a oportunidade de verificar como é realizada a fabricação do sabão, o óleo comestível, a Torta do caroço do algodão, produtos que são responsáveis pela quase totalidade da receita da Refinaria.

PERFIL DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL: Refinaria de Óleos Vegetais S/A
"ROVSA"
RAMO : Fabricação de Óleo Comestível, Sabão e
Torta do Caroço de Algodão
DATA DE FUNDAÇÃO: 02 de Agosto de 1948
ENDEREÇO : Rua Portugal, nº 600 - Bodocongó
Campina Grande, Paraíba
TELEFONE : (083) 321.3255
TELEX : 081-3773
CGC (MF) : 08.818.635/0001-02
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 16.008.137-8



TRABALHOS EXECUTADOS

1. ALMOXARIFADO

O Almojarifado é muito importante dentro da Em presa e, de seu bom funcionamento é que depende o sucesso da produção. É nele que se encontra todo o material, seja de pequena ou grande utilidade, para ser feita a manutenção e reposição nos diversos setores de produção da indústria, colaborando assim, para que se desenvolva um funcionamento harmônico entre eles.

Dentro do Almojarifado existe o Contrôle de Estoque, o mesmo é feito com o objetivo de não deixar faltar material como também controlar, ou seja, ver se o material que está sendo usado não é superior ao exigido para a fabricação dos produtos.

Cada material existente no Almojarifado tem uma ficha onde consta a quantidade, o preço unitário e o preço total. Toda vez que é feita uma solicitação de material o responsável pelo Almojarifado dá baixa na ficha do produto por um dos três métodos de controle de estoque que são os seguintes:

- PEPS (Primeiro a Entrar Primeiro a Sair):

Neste critério é considerado como saída em primeiro lugar aqueles produtos que primeiro foram integrados ao estoque.

- UEPS (Último a Entrar Primeiro a Sair):
É considerado neste critério como saí
da em primeiro lugar os últimos produ-
tos incorporados ao estoque.

- Custo Médio:

Consiste em avaliar o estoque pelo cus
to de valor méido das compras, dividin-
do-se o total financeiro pelo total fí
sico.

Convém salientar que todo início de mês é feito
um balanço do material que foi utilizado no mês anterior e
enviado à contabilidade.

2. SETOR DE PESSOAL

É o setor onde se processa todos os passos para admissão e demissão do pessoal recrutado para a empresa, é de fundamental importância por se trabalhar com o material humano;

é tarefa do setor de pessoal:

- cumprir normas relativas ao controle das informações destinados a confecção de folhas de pagamento referente a salário, gratificação, horas extras ou qualquer outra forma de pagamento de pessoal;

- cumprir normas relativas ao controle de frequência dos servidores;

- preparar guias de recolhimento, referente a contribuições para o INPS, FGTS, PIS e outros previstos em lei;

- Zelar pelo cumprimento da legislação específica em folha de pagamento, de desconto autorizado;

- elaborar escala de férias de servidores de acordo com as escalas formuladas anualmente pelos diversos seto-

res da empresa.

- instruir processos e opinar sobre questões relacionadas com licença, salários educação, auxílio natalidade, aposentadoria, acidente de trabalho e outros.

- controlar a frequência e o desempenho do pessoal.

- velar pela eficiência dos serviços sob sua responsabilidade, pelo patrimônio da empresa e pelo relacionamento do pessoal.

- cumprir instruções sobre preparação de documentos necessários ao encaminhamento de servidores do INPS.

3. FATURAMENTO, CRÉDITO e COBRANÇA

As tarefas executadas pela divisão de Faturamento, crédito e Cobrança, são as seguintes:

1 - Extrair a nota fiscal de todos os produtos vendidos pela Empresa, sendo que essas vendas podem ser à vista ou à prazo. As vendas à vista são feitas diretamente ao cliente com pagamento imediato; as vendas à prazo são feitas diretamente ao cliente incluindo o faturamento da duplicata.

2 - Através da ficha de cadastro do cliente, liberar o crédito para a compra à prazo, bem como o preço, o tempo para pagamento e o montante das compras.

3 - Organizar e executar as cobranças. Existe na Empresa três tipos de cobrança, que são:

- Cobrança Simples: É feita diretamente ao cliente através de um responsável ou funcionário da Empresa devidamente autorizado.

- Cobrança Simples por Banco: A duplicata é enviada para os bancos autorizados, e a conta da Empresa só será creditada após o pagamento.

to da mesma pelo cliente.

- Cobrança com Desconto Imediato: É aquele onde o banco recebe uma determinada quantia em duplicatas, enviadas através de Borderô e ao mesmo tempo é creditada à conta da empresa sem que haja o pagamento por parte do cliente.

4 - Fazer o levantamento e o recolhimento do I.P.I. e do I.C.M. relacionado com cada produto vendido, pois alguns produtos sofrem isenção de imposto, que são:

- Óleo Comestível: Isento do I.P.I.
- Lanter: Isento do I.P.I.
- Torta de Caroço de Algodão: Isenta do I.P.I. e I.C.M.

5 - Enviar uma via da nota fiscal para o I.B.G.E., quando da venda de produtos para outros estados.

6 - Arquivar as notas fiscais de compras de matéria-prima e produtos diversos para a fabricação.

7 - Controlar o pagamento de comissão de venda aos vendedores. Eles só recebem a comissão quando o cliente salda seu débito.

4. PRODUÇÃO

A linha de produtos acabados da Empresa tem como matéria-prima básica o caroço de algodão. De le conseguimos extrair:

- Torta
- Óleo
- Linter
- Impurezas

Tentaremos agora descrever da maneira mais simples possível os processos de fabricação da Torta e Linter, Óleo Comestível e Sabão.

1. Fabricação da Torta e do Linter

Para a fabricação da Torta e do Linter a matéria-prima principal é o caroço do algodão, este por sua vez é posto nas máquinas ainda bruto, passando pelo estágio inicial de peneração, onde deixa todos os resí duos que não são aproveitáveis, tais como: terra, pe dras, etc.

Depois de penerado, o caroço do algodão

é transportado às Deslintadeiras (máquinas que retiram a fibra do algodão que vem aderente ao caroço) para a separação da fibra, onde esta de acordo com sua qualidade é chamada de Linter, pois a fibra retirada do caroço obedece à seguinte classificação: Linter do 1º Corte (fibra boa), Linter do 2º Corte (fibra média) e Piolho de Linter (fibra regular). Estas fibras servem para a fabricação de Colchões, Almofadas, Poltronas, etc.

O caroço do algodão após passar pelo processo de limpeza, e depois jogado dentro de prensas que por sua vez fará uma prensagem acompanhada de uma temperatura elevada e constante, dando origem aos produ^{tos}: Torta e Óleo Bruto.

Logo após a extração da Torta, esta será levada a outro compartimento para ser ensacada em sacos de 50 Kg. Todo processo de embalagem da Torta é feito manualmente, inclusive a costura do saco.

O óleo Bruto após sua extração será colocado em grandes tanques reservatórios, para depois ser transformado em Óleo Comestível.

2 - Fabricação do Óleo Comestível

Depois da passagem para os tanques o Óleo Bruto passará por um teste químico, onde será verificado se sua acidez serve para a fabricação do Óleo Comestível. Não atingindo o grau normal de acidez, o óleo servirá apenas para a fabricação da "Borra Bruta", principal matéria-prima da fabricação sa

bão.

Em seguida, é pesada a quantidade de Óleo Bruto que será enviada ao Amogenizador, máquina que cuida de efetuar a mistura do óleo com outras substâncias químicas que fazem parte do processo de Refinação. Depois de amogenizado, o óleo é refinado em máquinas que tiram toda a cor escura do Óleo Bruto e o transforma na cor certa, mas não na clarificação exata. Após a refinação cairá em máquinas separadores, efetuam por sua vez a lavagem e a clarificação do óleo. Dada a cor final o óleo será desodorizado (esta operação é chamada cozinhamento do óleo, a uma temperatura de 198 graus, numa média de 9:00 horas de operação. Depois da fervura, o óleo será levado ao Resfriador para que o mesmo possa ser filtrado com uma temperatura bastante fria, pois se o mesmo passar nos Filtros de Polimento quente haverá um rompimento nas partes internas do filtro e toda operação será cancelada.

Conseguindo êxito na operação, o óleo será depositado em tanques no setor de enchimento, onde se dará enchimento em latas de 900 ml e 500 ml e posteriormente acondicionado em caixas de 20 latas.

3 - Fabricação do Sabão

Para a fabricação do sabão, junta-se todas as matérias-primas (Bôrra Bruta, sebo Bovino, Soda Caústica, Óleo de Babaçu, Óleo de Pinho e Amarelo Metanil) em quantidades exatas em grandes trechos onde será feita a mistura dos mesmos.

Depois da mistura o material processado será levado a uma fervura, através do vapor produzido pela caldeira, com uma temperatura constante até que atinja o ponto ideal, isto é, o sabão.

Após o término da fervura, o Sabão será levado à formas e ao resfriador (tipo de máquina que executa rapidamente o esfriamento do Sabão líquido, dando-lhe a forma sólida) para depois serem retirados e cortados em máquinas manuais e posteriormente embalados em caixas com suas devidas medidas e pesos.

CONCLUSÃO

Podemos dizer que este trabalho realizado na Refinaria de Óleos Vegetais S.A. ROVSA, serve como complemento aos estudos teóricos realizados dentro da Universidade, principalmente para aumentar nossa capacidade de conhecimento.

Realísticos na época do Estágio.

Quanto à filosofia da ROVSA como Empresa é cada vez mais comum oferecer o melhor em qualidade dos seus produtos, para que fique ao alcance de toda população, objetivando principalmente, aumentar a capacidade produtiva e conseqüentemente gerar a cada dia Empregos numa época que existe uma grande recessão econômica.

BIBLIOGRAFIA

Apontamentos pessoais tomados durante o período do trabalho na ROVSA.

. Dados cedidos pela própria Empresa.