



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Escola de Engenharia de Lorena – EEL

Discentes:

Victor Brusantin Oliva nº USP: 11800114

Victor Queiroz de Oliveira nº USP: 10718378

Docente: Prof. Dr. Herlandí de Souza Andrade

Data: 02/10/2020

Atividade sobre a Teoria da Produção estudada na disciplina de Economia Geral

Nesse estudo, analisarei os fatores de produção uma hamburgueria visto que estou familiarizado com a estrutura de receita e gastos da mesma, além de ter conhecimento sobre quais são os processos são realizados para a entrega no produto final.

•Quais são os Fatores de Produção necessários em uma Hamburgueria?

Considerando que os fatores de produção são os bens necessários para a realização dos processos e a obtenção do produto final, que nesse caso considerarei o lanche pago pelo cliente, deduzo que há três fatores importantes dentro de uma hamburgueria que seriam: capital humano, maquinário ou ingredientes e conhecimento. Dentro do primeiro, destaco os cozinheiros, atendentes, o caixa e os motoboys. Já no segundo, destaco algumas máquinas essenciais como a chapa que frita os hambúrgueres, a geladeira ou freezer necessários para armazenar os condimentos e ingredientes, uma máquina de fritar e uma caixa registradora para controlar a entrada e saída de dinheiro, além dos próprios ingredientes presentes no lanche, como carne, cebola, alface e etc. Por fim, o terceiro está atrelado principalmente ao conhecimento técnico do chefe, que deve ter experiência e domínio de sua função para não deixar que o lanche queime ou saia fora do padrão de qualidade, mas também há habilidades como a do motoboy e do caixa que são importantes para a cadeia produtiva.

• Como esses fatores de produção serão adquiridos/contratados?

Quanto ao capital humano, este pode ser contratado via um contrato CLT, mas algumas vezes podem ser feitos contratos combinados, que ocorrem normalmente com empregos que podem ser facilmente substituíveis, como os motoboys e os atendentes, já o chefs e o caixa normalmente são empregos mais sólidos, visto que o primeiro exige uma certa habilidade e conhecimento, e o segundo exige um grau de confiança altíssimo. Quanto ao maquinário e os ingredientes, estes podem ser adquiridos em lojas ou com fornecedores específicos, e são de fácil aquisição. Já o conhecimento é adquirido com a experiência do profissional, pode até haver capacitações e treinamentos, porém no geral essa bagagem teórica já vem com o profissional, que vai aperfeiçoando conforme trabalha.

• E, como esses fatores de produção podem afetar Produtividade e no Rendimento?

No caso de uma hamburgueria, alguns dos fatores citados podem afetar diretamente na produtividade e no rendimento do processo, destacarei os principais a seguir. O fator mais determinante ao meu ver é o bom funcionamento do maquinário e um controle de estoque dos ingredientes, visto que sem esses, o produto final fica totalmente interrompido de ser produzido. Um segundo fator muito importante é a capacidade de organização do chefe de cozinha e sua experiência na produção, visto que os atendentes encaminham a demanda, porém é o chefe que supre essa, ou seja, um chefe de cozinha lento e inexperiente pode atrasar toda a produção, causando grande insatisfação para os clientes e consequentemente a perda de receita, portanto, um chefe bom é muito importante para que a hamburgueria tenha uma boa produtividade. E por fim, destaco o trabalho dos motoboys, que do mesmo jeito do chefe, precisam se adequar à demanda exigida pelos clientes e se for muito lento e inexperiente, pode acarretar na perda de clientes, além de causar um grande acúmulo de pedidos no estabelecimento, deixando o mesmo desorganizado.