



CENTRO UNIVERSITÁRIO DE LAVRAS
CURSO GESTÃO DO AGRONEGÓCIO

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA
NUTRILI ALIMENTOS

Profa. Tamires Galvão Tavares Pereira
Ana Rosa de Sousa

Abril de 2025

Ficha Catalográfica preparada pelo Setor de Processamento
Técnico da Biblioteca Central do UNILAVRAS

Pereira, Tamires Galvão Tavares
Relatório de visita técnica [livro eletrônico] :
Nutrili Alimentos / Tamires Galvão Tavares
Pereira, Ana Rosa de Sousa. -- Lavras, MG : Fundação
Educativa de Lavras, 2025.
PDF

Bibliografia.

ISBN 978-85-67895-54-3

1. Agronegócio 2. Agropecuária 3. Frigorífico Nutrili 4.
Processo *Onboarding* I. Sousa, Ana Rosa de. II. Título.

25-268022

CDD-630.68

Índices para catálogo sistemático:

1. Agronegócio : Administração rural 630.68

Sumário

RESUMO.....	3
INTRODUÇÃO	4
DESENVOLVIMENTO	5
CONSIDERAÇÕES FINAIS	7
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	8

RESUMO

No âmbito das atividades do curso de Gestão do Agronegócio do Unilavras, foi realizada uma visita técnica ao Frigorífico Nutrili, com foco no eixo de Gestão de Pessoas. Durante a visita, os estudantes, acompanhados por professores, puderam conhecer a estrutura organizacional e operacional da empresa. Um dos destaques foi a vivência prática do processo de *onboarding*, aplicado pelo setor de Recursos Humanos da empresa aos novos colaboradores, o que proporcionou uma experiência imersiva e enriquecedora.

INTRODUÇÃO

A formação de profissionais qualificados para o setor do agronegócio demanda, além do conhecimento teórico, experiências práticas que aproximem os alunos da realidade do mercado de trabalho.

O agronegócio é o conjunto de atividades econômicas relacionadas à produção, industrialização e comercialização de produtos agropecuários. Vai muito além do campo e envolve toda a cadeia produtiva que começa com o fornecimento de insumos (como sementes, fertilizantes, máquinas e tecnologias), passa pela produção agrícola e pecuária nas fazendas, e segue até a indústria, onde as matérias-primas são processadas e transformadas em alimentos, bebidas, roupas, cosméticos, biocombustíveis, papel, entre outros produtos.

Já a produção de carne suína do Brasil é uma das mais importantes do mundo, sendo que o país ocupa a quarta posição como maior produtor e exportador global. A cadeia produtiva envolve desde a criação dos suínos em granjas tecnificadas até o abate e processamento da carne em frigoríficos com rígidos padrões sanitários.

Os principais estados produtores são Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul, Minas Gerais e Goiás, que se destacam pela organização, uso de tecnologias e integração entre produtores e indústrias.

Neste contexto, a visita técnica ao Frigorífico Nutrilli teve como objetivo complementar os estudos sobre gestão de pessoas, proporcionando aos estudantes do Unilavras a oportunidade de observar e vivenciar as práticas de recursos humanos em um ambiente empresarial real.

DESENVOLVIMENTO

A Nutrili Alimentos Ltda é uma empresa de abate e industrialização de carne suína, localizada em Lavras, no Sul de Minas Gerais. Fundada em 2001, a Nutrili passou por uma transformação significativa em 2010 ao integrar-se ao Grupo Fazenda São Paulo, consolidando sua posição no mercado de produtos suínos.

A empresa possui instalações modernas que permitem o abate de aproximadamente 700 suínos e a produção de 30 toneladas de produtos industrializados diariamente. Com um plano de expansão em andamento, a Nutrili projeta, até este ano (2025), aumentar sua capacidade para o abate de 3.000 suínos e a produção de 80 toneladas de produtos por dia.

O abatedouro-frigorífico oferece uma variedade de mais de 80 produtos, incluindo cortes *in natura*, linguiças, presuntos, bacon e produtos defumados. Esses produtos são distribuídos em mais de 2.500 pontos de venda, alcançando cerca de 150 cidades no Sul de Minas Gerais, além de mercados no Centro-Oeste de Minas, São Paulo e Rio de Janeiro, atendendo a uma população superior a 5 milhões de pessoas.

A visita ao Frigorífico Nutrili iniciou-se com uma recepção institucional, onde representantes da empresa apresentaram brevemente a história da organização, sua missão, visão, valores e área de atuação. Em seguida, os alunos foram convidados a conhecer a estrutura física do frigorífico, incluindo os setores de produção, controle de qualidade, armazenamento e expedição.

Após esse primeiro momento, o foco se voltou para o setor de Recursos Humanos. Os estudantes participaram de uma atividade prática que simulou o *onboarding* de novos colaboradores, processo que tem como objetivo acolher e integrar os recém-contratados à cultura e aos processos da empresa. Essa simulação foi conduzida pela equipe de RH da Nutrili, que apresentou os principais documentos, normas internas, treinamentos obrigatórios, procedimentos de segurança e boas práticas operacionais exigidos pela empresa.

Durante o *onboarding*, foram discutidos temas como:

- A importância da comunicação interna e da cultura organizacional;
- A apresentação da estrutura da empresa e dos canais de apoio aos colaboradores;
- O papel do RH na retenção de talentos e na motivação da equipe;
- Práticas de segurança no ambiente de trabalho, especialmente em frigoríficos;
- O uso de ferramentas de gestão para acompanhar o desempenho e o desenvolvimento dos funcionários.

Os alunos puderam tirar dúvidas, interagir com os profissionais do RH e refletir sobre a aplicação dos conteúdos aprendidos em sala de aula no contexto real de uma empresa do agronegócio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A visita técnica ao Frigorífico Nutrili representou uma valiosa experiência de aprendizado para os estudantes do curso de Gestão do Agronegócio do Unilavras. Ao conhecer de perto a operação de uma empresa do setor e participar do *onboarding* aplicado aos novos colaboradores, os alunos puderam perceber a importância da gestão de pessoas como pilar fundamental para o bom funcionamento organizacional. Esse tipo de atividade fortalece a conexão entre teoria e prática, além de estimular a visão crítica, a capacidade de observação e o interesse dos alunos em atuar com profissionalismo e responsabilidade em suas futuras carreiras no agronegócio.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Conab. Carne suína. Disponível em https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuário-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-carne-suina/item/download/15230_63da224312744ad3c4afe17a97e0f2f9

Acesso 15 de abril de 2024.

IBGE. Rebanho de Suínos (Porcos). Disponível em <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/suinos/br> Acesso 15 de abril de 2015.

Página Institucional da Nutrili Alimentos. Disponível em <https://nutrili.com.br/a-nutrili/> Acesso 15 de abril de 2025