



IMPLANTAÇÃO DA FERRAMENTA 5'S EM UMA PANIFICADORA DE LARANJEIRAS DO SUL-PR

Daiane Lançanova ¹

Eloiza Muzzolon ²

Anderson Félix da Silva ³

Angélica Patrícia Bertolo ⁴

Cátia Tavares dos Passos ⁵

Uma prática fundamental na indústria de alimentos é adotar ferramentas que garantam a qualidade e segurança dos produtos. A ferramenta 5S (SEIRI – Senso de utilização; SEITON – Senso de arrumação; SEISO – Senso de limpeza; SEIKETSU – Senso de saúde e higiene; SHITSUKE – Senso de autodisciplina), é um programa que tem como intuito principal mobilizar, motivar e conscientizar as pessoas envolvidas em uma instituição, alterando comportamentos e atitudes. Em vista disso, o objetivo do presente trabalho foi implantar os cinco sentidos em uma panificadora do município de Laranjeiras do Sul, a fim de melhorar a organização. Logo, durante duas semanas, foram realizadas visitas de acompanhamento do processo produtivo na panificadora, com o propósito de observar, registrar e entender através de fotos e anotações a dinâmica de trabalho. A partir destas observações foi possível estabelecer o que deveria ser modificado. Então, durante uma semana, foram aplicados os três primeiros sentidos na área de produção, estoque e embalagem, sendo deixados à disposição e identificados, somente os objetos e matérias primas utilizados diariamente. Para isso foi realizada a destinação adequada de materiais, separando o que é necessário do desnecessário, organização e destinação adequada, além da limpeza e identificação de materiais e espaços. Todo este processo foi realizado com a participação dos funcionários responsáveis por cada setor. Com isso, foi verificada a redução do

¹ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital PROEXT 2011. Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: daia_lancanova@hotmail.com

² Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Voluntária Edital 09/PROEC/UFFS/2011. Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: luiza_muzz@hotmail.com

³ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital 09/PROEC/UFFS/2011. Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: anderfelixsilva@gmail.com

⁴ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital 09/PROEC/UFFS/2011. Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: angelica_bertolo@hotmail.com

⁵ Professora Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente – Curso de Engenharia de Alimentos – Curso de Engenharia de Alimentos - Coordenadora do Projeto Edital 09/PROEC/UFFS/2011 Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: catia.passos@uffs.edu.br

tempo necessário para a procura desses materiais. Foram descartados todos os materiais que eram reutilizados, como potes de plástico e vidro, os quais eram utilizados para guarda de outras matérias primas, o que causavam troca de ingredientes nas receitas. As matérias-primas do estoque foram dispostas de acordo com a data de validade e catalogadas, melhorando assim o aproveitamento desses materiais e controle efetivo do estoque, reduzindo a perda de materiais vencidos, fato que era bastante recorrente. Após a implantação destes três primeiros sensores, aplicou-se um curso expositivo e dialogado, com duração de 4 h, com a finalidade de capacitar a equipe para dar continuidade à implantação do Programa 5S, uma vez que a total eficiência da ferramenta depende da motivação e conscientização das pessoas envolvidas. Durante o curso procurou-se demonstrar a importância da aplicação do programa 5S através da exposição das fotos da modificação do ambiente. O intuito deste era fazer com que os participantes acompanhassem as melhorias obtidas no próprio local de trabalho e se sentissem motivados a manter o sistema de qualidade na produção. Sendo assim, foi verificada uma motivação por parte da equipe em manter a aplicação do programa, uma vez que as mudanças viabilizaram uma melhor organização de materiais, reduzindo o tempo de preparo e facilitando assim o trabalho.

Palavras-chave: programa 5'S; organização; motivação; produtividade.