

Análise do processo produtivo de uma empresa de salgados no município de Bambuí – MG

**Alisson Henrique SILVA¹; Jaqueline do Nascimento SILVA²; Lorena Coutinho
RODRIGUES³; Myriam Angélica DORNELAS⁴**

¹ Estudante de Administração. Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) *campus* Bambuí. Rod. Bambuí/Medeiros km 5. CEP: 38900-000. Bambuí-MG. ² Estudante de Administração. ³ Estudante de Administração. ⁴ Professor orientador - IFMG.

RESUMO

Necessitando de um maior gerenciamento do setor alimentício e para um maior e melhor atendimento da demanda existente, o presente trabalho busca identificar o produto que representa o maior percentual da produção da empresa Tianna Salgados e descrever seu processo produtivo. Através de um estudo de caso do processo produtivo da empresa em questão, englobaram-se assuntos como: Planejamento e Controle da Produção, Fornecedores e Materiais, Arranjo Físico e o Processo Produtivo, com o intuito de apontar possíveis gargalos nesse processo. Englobando todos os assuntos e relacionados ao referencial teórico. O principal produto da empresa é a coxinha, onde corresponde a 28% de toda produção, onde houve um maior detalhamento do seu processo, explicando cada etapa separadamente.

Palavras-Chave: Planejamento e Controle da Produção, Fornecedores e Materiais, Arranjo Físico e Gargalos.

INTRODUÇÃO

É cada vez mais crescente a preocupação com o setor alimentício nos dias de hoje. Evangelista (2001) alude a afirmação de Malthus em (1973) de que a população mundial ascende em maior agilidade que o fornecimento de alimentos. Necessitou-se, então, de um maior gerenciamento nos processos de fabricação, para um maior e melhor atendimento dessa demanda tão próspera. O ramo de produção alimentícia é de suma importância devido à pluralidade de produtos, conexão direta com a população e emprego de matérias-primas que são facilmente encontradas.

Planejamento e Controle de Produção (PCP) é a combinação entre o que o mercado requisita e o que as operações podem fornecer. Para a elaboração e implementação de um planejamento e controle da produção eficaz é necessário reconhecer as características dos produtos e serviços que são oferecidos, de acordo com as ideias de Slack, Chambers e Johnston (2009), que também

VII Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

estabelece ao PCP quatro atividades: Carregamento, Sequenciamento, Programação e Controle. Kotler e Armstrong (2008) afirmam que as empresas devem buscar os melhores fornecedores para suprir sua matéria-prima, fazendo pesquisas criteriosas para selecionar o melhor serviço. Prezando fatores como qualidade, rapidez e cumprimento de prazos. Conforme Slack, Chambers e Johnston (2009), os fornecedores têm o diagnóstico de toda operação, podendo abastecer a matéria-prima necessária à produção. Na visão de Oliveira (2011) existem três tipos de arranjo físico nas instalações industriais que são: o por produto, por processo e fixo. O arranjo físico por produto é aquele que os indivíduos, assim como o maquinário e instrumentos ficam estáticos enquanto os produtos se movimentam entre as áreas de trabalho. No arranjo físico por processo os indivíduos se movimentam com instrumentos leves no decorrer do processo produtivo e normalmente o maquinário fica estático. Já no arranjo físico fixo os indivíduos, o maquinário e instrumentos se movimentam e o produto fica imóvel.

O presente trabalho tem como objetivo identificar o produto que corresponde ao maior percentual de produção da empresa e descrever seu processo produtivo, bem como apontar possíveis gargalos no processo.

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho é configurado através de um estudo de caso, ocorrido na empresa Tianna Salgados uma empresa familiar que atua no mercado bambuiense, tendo como fonte produtiva massas alimentícias. Segundo Gil (1991) e Rudio (1999) *apud* Lopes e Lima (2008) o caráter descritivo do estudo, por sua vez, está presente à medida que se busca o conhecimento sobre a especificação de uma realidade a partir da descrição das características de seu processo de produção pesquisada, sem que houvesse, desse modo, interferências para modificá-las.

A pesquisa de campo possibilita a observação dos fatos e fenômenos que ocorrem na realidade, quais são as práticas utilizadas no dia a dia, viabilizando a interpretação dos dados e processo produtivo, relacionados à pesquisa bibliográfica, objetivando e abrangendo o problema pesquisado. Segundo Lakatos e Marconi:

A pesquisa de campo consiste na observação de fatos e fenômenos tal como ocorrem espontaneamente, na coleta de dados a eles referentes e no registro de variáveis que se presume relevantes, para analisá-los (LAKATOS; MARCONI, 1991. p 186).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

VII Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

A empresa Tianna Salgados, localizada em Bambuí – MG, é uma empresa especializada em salgados comerciais e Buffet para festa, está no mercado bambuiense desde 2009. Com o passar do tempo e a expansão da produção, a empresária Tianna detectou a necessidade de formalizar a empresa, investir em maquinário para agilizar a produção e construir uma cozinha para produção de salgados.

No que concerne ao seu volume de produção seu Carregamento é finito, tendo em vista que seu maquinário possui limite estabelecido e sua capacidade instalada é de 3000 salgados/hora. A empresa não trabalha com a totalidade da sua capacidade instalada devido inadequação do espaço físico. O sequenciamento da produção se dá através da data prometida, ou seja, a prioridade em se produzir é sequenciada de acordo com a data de entrega.

A programação se inicia assim que o pedido é solicitado, pois a empresa trabalha com a formação de estoques, logo pode-se afirmar que sua programação é para frente. Seu controle de produção é empurrado, uma vez que os materiais são movidos para a próxima etapa logo que processados.

Com relação aos fornecedores da empresa Tianna Salgados, pode-se afirmar que os dois principais localizam-se na região centro-oeste e sudeste do estado de Minas Gerais e são, respectivamente, Comercial Azevedo e Distribuidora Foca.

No que se refere ao portfólio de produtos a Tianna Salgados conta com mais de vinte tipos, incluindo variados tipos de salgados, variados sabores e tamanhos distintos. Salientando que o produto principal da empresa, segundo a proprietária, é a coxinha correspondendo a 28% da produção de salgados.

Detectou-se que o arranjo físico da empresa abordada foi o arranjo físico por processo, no arranjo físico por processo as funcionárias podem se locomover com seus instrumentos leves, como bandejas e tabuleiros, no decorrer do processo produtivo e as máquinas ficam estáticas. O total do arranjo físico é de 33 m², sendo 8 m² do espaço reservado para a fritura e 25 m² destinados a produção dos diversos salgados. É notório que o *layout* não é adequado, pois dificulta a movimentação entre as funcionárias, sendo um dos seus principais gargalos.

A seguir o detalhamento do processo produtivo da coxinha:

- 1- Separação dos Ingredientes-** Nesse estágio separam-se as devidas quantidades de ingredientes a serem utilizados. No caso da massa são utilizados os seguintes ingredientes: 3 litros de leite; 4 litros de água e 4 quilos de farinha de trigo; essa quantidade renderá 110 coxinhas grandes ou 500 coxinhas pequenas e os ingredientes utilizados no recheio são: peito de frango, extrato de tomate e temperos.

VII Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

- 2- Preparo do Recheio** - É necessário cozinhar o peito de frango juntamente com os temperos e, em seguida, desossá-lo e desfiá-lo.
- 3- Aquecimento dos Ingredientes da Massa** - Nessa etapa os ingredientes, pertencentes à massa, com suas devidas quantidades são postos em uma parte da máquina responsável por esse processo e aquecidos por um período de 20 minutos.
- 4- Mistura por 10 minutos**- Após o aquecimento dos ingredientes o próximo passo, ainda no mesmo recipiente em que foram colocados, é misturá-los por 10 minutos, até que a massa esteja homogênea. Ressaltando que a máquina que aquece, é a mesma que mistura.
- 5- Esfriamento de Ambos** - Depois de percorrer as etapas anteriores, o próximo passo é retirar a massa dos recipientes em que foram colocados e levá-la ao local onde ocorre seu esfriamento por 40 minutos em temperatura ambiente.
- 6- Levadas em unidades distintas do maquinário** - Após o esfriamento, a massa juntamente com o recheio, é conduzida a unidades distintas do maquinário específico para este processo.
- 7- Moldagem da Coxinha** - São por meio das unidades, citadas anteriormente, que se moldam as coxinhas, essa moldagem é realizada através de uma peça que lhe dá o formato final. O tempo necessário para moldar as coxinhas é geralmente de 5 minutos. Ressaltando que as coxinhas que não atendem a seu formato original, são reprocessadas, mantendo o controle de qualidade da produção.
- 8- Processo de Empanamento**-Assim que as coxinhas saem da máquina, elas passam por um processo manual e individual de empanamento, e o tempo gasto nesse processo é em média 15 minutos para empanamento de 110 coxinhas grandes e 1 hora e 10 minutos para empanamento de 500 coxinhas pequenas. Ressaltando que o empanamento é feito na mesma mesa que se encontra a máquina.
- 9- Fritar ou Congelar**-Logo após o processo de empanamento as coxinhas estão prontas para serem fritas ou congeladas. Ressaltando que somente será realizado o processo de fritura se houver pedido. Caso haja pedido, elas serão levadas em um recipiente até a área de fritura, e com o óleo já quente elas são colocadas, este leva aproximadamente 5 minutos. Caso não haja pedido, as coxinhas serão embaladas em sacos plásticos e levadas até o freezer para serem congeladas.
- 10- Produto Final Frito/Congelado**- Nessa fase as coxinhas estão prontas para consumo imediato ou serem congeladas e armazenadas em *freezers*.

CONCLUSÃO

VII Semana de Ciência e Tecnologia do IFMG *campus* Bambuí
VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão
21 a 23 de outubro de 2014

Após realizado o estudo do processo produtivo da empresa Tianna Salgados identificou-se que o produto correspondente ao maior percentual de produção é a coxinha.

Identificando em seu processo produtivo aspectos positivos no quesito de Planejamento e Controle de Produção demonstrando que a empresa atende a demanda existente na data prometida, o que pode aumentar a confiabilidade aos olhos do consumidor. Percebe-se enquanto gargalo na produção a inadequação do espaço físico, visto que o mesmo não comporta uma melhor locomoção das funcionárias e melhor disposição do maquinário e do forno. Referente aos Fornecedores e Materiais, identifica-se como ponto favorável o fato que a empresa compra diretamente dos distribuidores a preços inferiores ao do mercado local. E no que concerne ao estoque da empresa analisada identificou-se como aspecto positivo o fato de mantê-lo, possibilitando a venda imediata.

Portanto, a partir da descrição do processo produtivo citada no decorrer do trabalho, conclui-se que a organização estudada possui poucos gargalos em seu processo produtivo, tendo como exemplo a inadequação do espaço físico.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EVANGELISTA, José. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Principios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson, 2008.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos da metodologia científica. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1991.

LOPES, Renata Almendra; LIMA, Jeane de Fátima Gomes de Lima. Planejamento e Controle da Produção: Um estudo de caso no setor de artigos esportivos de uma indústria manufatureira. Rio de Janeiro, 2008.

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Sistemas, organização e métodos: uma abordagem gerencial. 20. Ed. São Paulo: Atlas, 2011.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. Administração da produção. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.