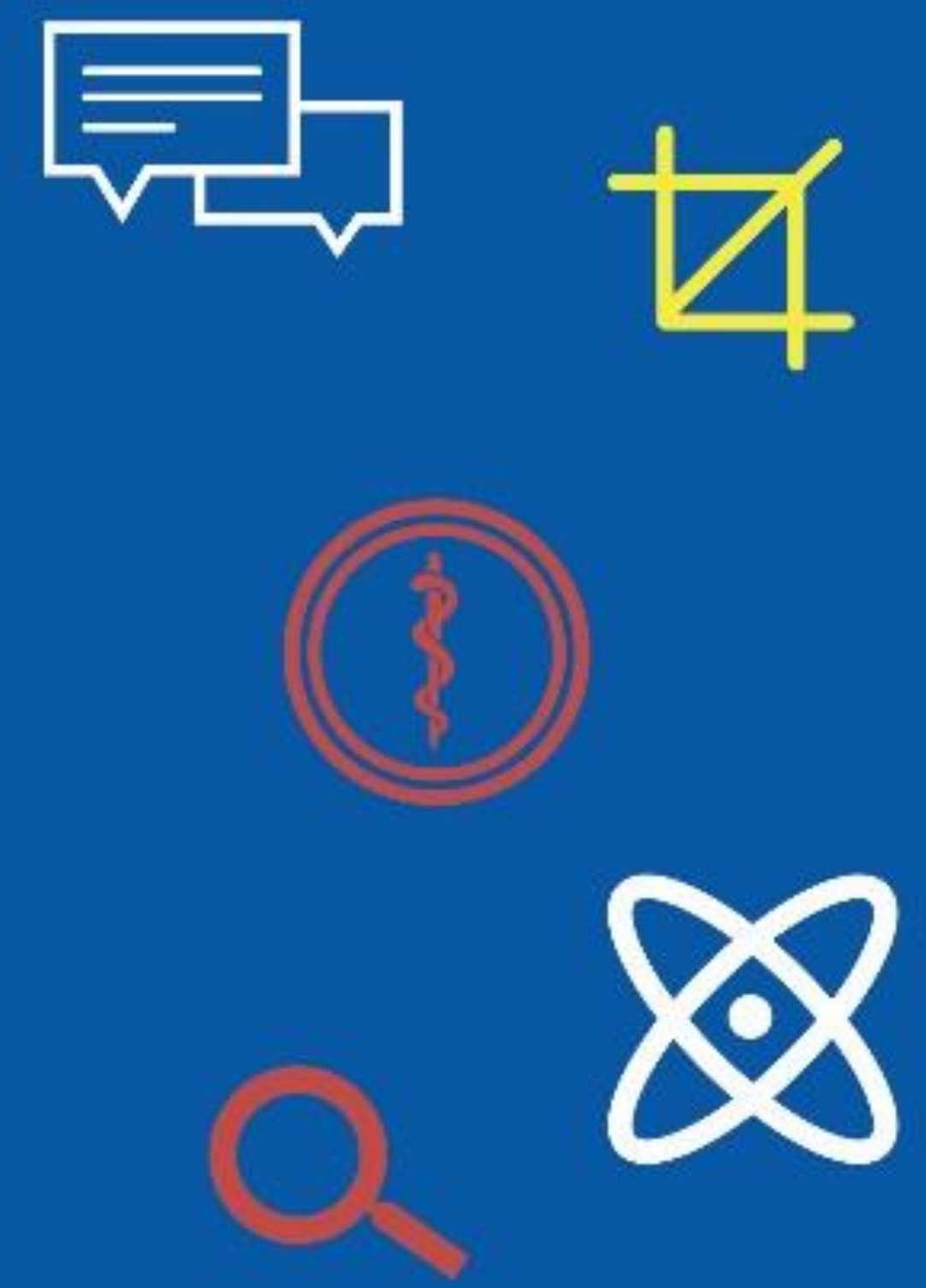




PUC
CAMPINAS
PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA

2ª MOSTRA DE TALENTOS DA GRADUAÇÃO



Centro de Economia e Administração (CEA)

Plano de Execução da Melhoria no Processo Produtivo para uma Fábrica de Pães

Rebeca Zabini Fernandes

Curso de Administração

Contato: rebeca_zabini@hotmail.com

INTRODUÇÃO

As organizações são constantemente afetadas pelas mudanças do mercado, pelo aumento da concorrência e pela necessidade de buscar novas tecnologias para adaptar às suas atividades. Este trabalho visa analisar o processo produtivo de uma pequena fábrica de pães, a Panevita, e identificar os impactos do planejamento em função do layout de produção, o fluxo de processos, sistemas de controle de qualidade e capacidades da administração. Os conceitos estudados são relacionados à compreensão dos aspectos importantes de como atingir o sucesso organizacional, sendo os temas de administração e decisões da produção, que envolvem o planejamento e fatores para o controle das operações, assim como temas que permitem compreender como executar e manter a qualidade através de ferramentas oriundas do método Just in Time. Foi realizada uma pesquisa de campo através de entrevista e observação, para compreender os fatores que influenciam a decisão. O trabalho propõe uma nova proposta de layout para melhorar o processo produtivo da empresa estudada, além do uso de ferramentas da qualidade como uma melhor alternativa para o processo produtivo da fábrica, considerando o espaço atual e a necessidade da produção.

OBJETIVO

O objetivo geral deste trabalho é analisar o arranjo físico de uma pequena fábrica de pães e demonstrar, encontrando uma melhor alternativa, os impactos do planejamento de layout na produção, a fim de otimizar o tempo, reduzir custos e evitar falhas na produção, para garantir o sucesso da organização.

METODOLOGIA

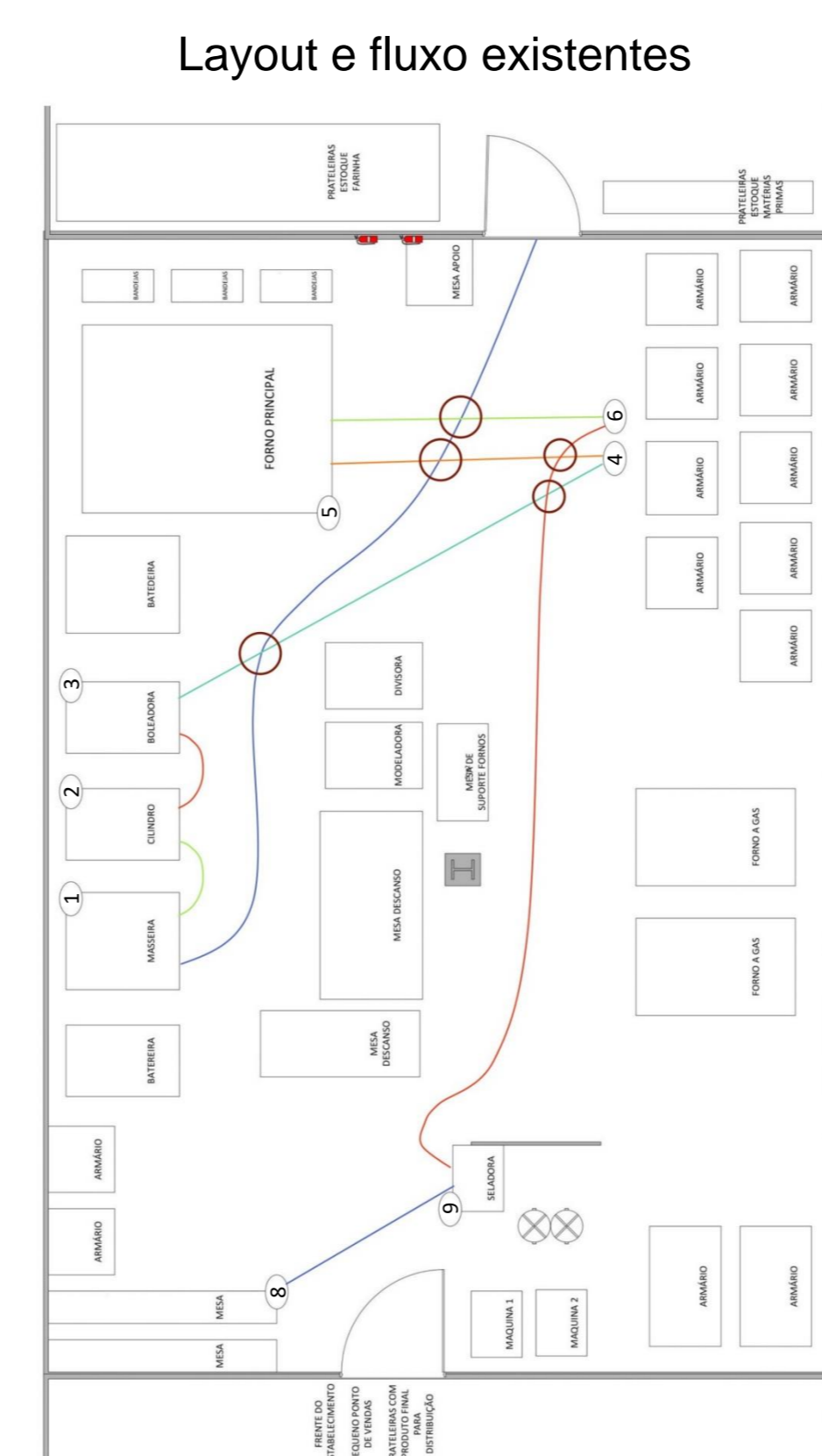
Este trabalho tem como foco desenvolver uma análise em ambiente empresarial com o propósito de elaborar um plano de melhoria na área produtiva de uma fábrica de pães. A natureza dessa pesquisa é aplicada, pois objetiva a construção de solução para problemas concretos. Quanto à abordagem do problema, a pesquisa é caracterizada como qualitativa, já que a subjetividade do material de estudo não pode ser traduzida em números. Já o objetivo da pesquisa é classificado como Exploratório, pois visa a construção de dados, com a principal finalidade desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, para a formulação de problemas, envolvendo levantamento bibliográfico e documental, entrevistas não padronizadas e estudos de caso. Por fim, os procedimentos técnicos utilizados neste trabalho são de Pesquisa Bibliográfica, elaborada a partir de material já publicado, como livros, artigos e materiais disponibilizados na Internet, a fim de definir as técnicas de controle e observação dos efeitos que a variável produz no objeto. Os instrumentos de coleta de dados utilizados nesta pesquisa são os de Observação e Entrevista, onde a Observação é normalmente aplicada ao estudo do trabalho e gerenciamento de operações, e a técnica de Entrevista para coletar as informações necessárias para o estudo, em um formato padronizado/estruturado de perguntas previamente estabelecidas.

OBJETO DE ESTUDO

O objeto de estudo deste trabalho é a fábrica de pães Panevita, localizada em Valinhos, interior de São Paulo. Desde 1998 oferece produtos como pães de hambúrguer, hot-dog, pão francês, bolos e outros.

A Panevita atende às cidades de Valinhos, Vinhedo e outras da região, sendo uma das principais fornecedoras para as indústrias, festas, eventos, cozinhas industriais e Auto Lanches. A Panevita funciona de segunda à sábado (exceto domingos), com uma produção constante.

Na Panevita o principal produto é o pão de hambúrguer, onde são feitos em média 1.000 pães por hora.



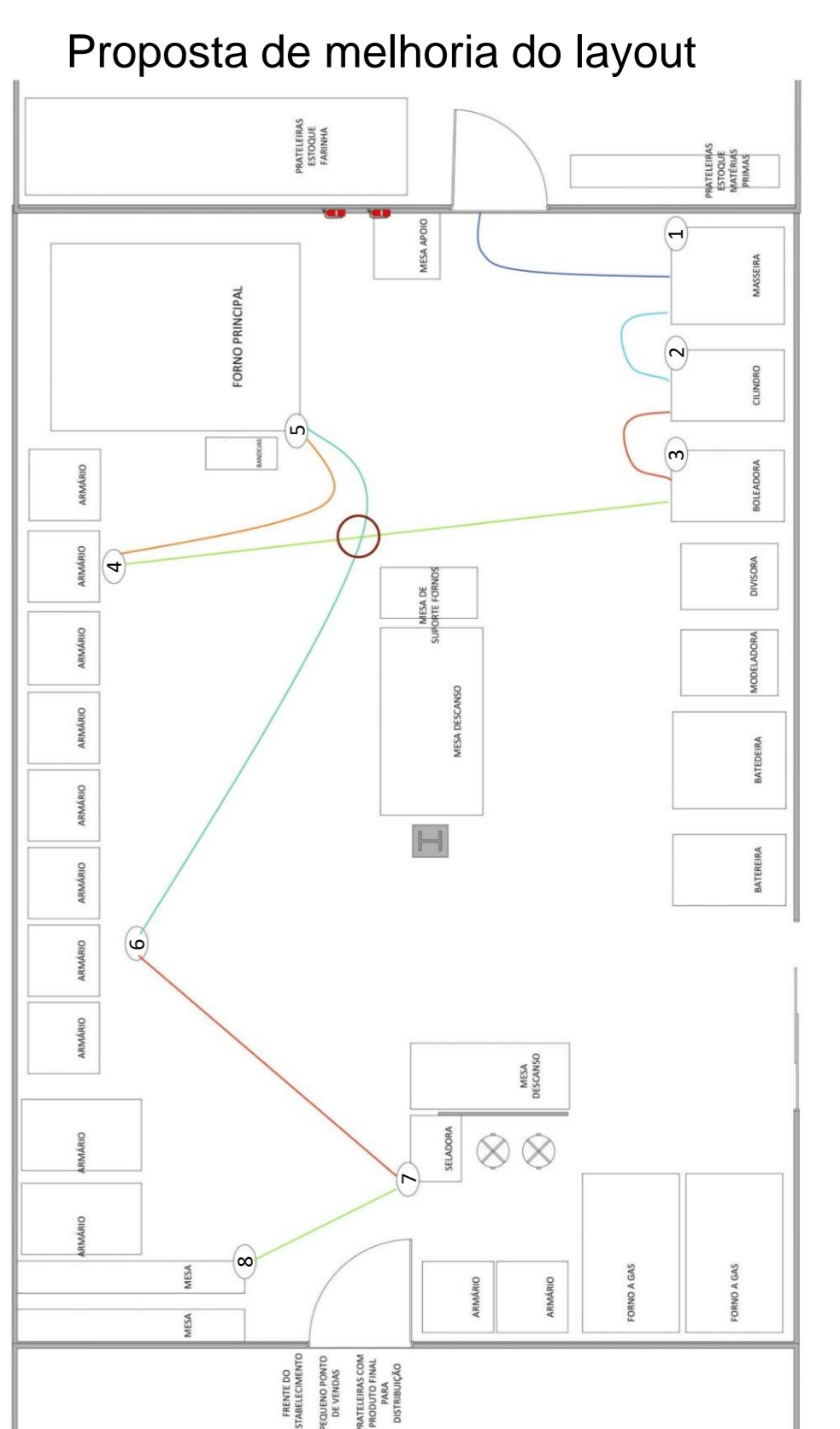
O local possui uma pequena recepção na primeira sala do prédio, seguida de um galpão onde são fabricados os produtos da Panevita e, ao fundo, uma porta que leva ao estoque de matéria prima. A figura não considera todo o terreno do estabelecimento, pois não se faz relevante entender toda a estrutura da fábrica além da produção e estoque; entretanto é válido ressaltar que o prédio possui dois andares: fábrica no térreo e estoque de não produtivos no segundo andar.

Ao adentrar a fábrica, o primeiro aspecto que chama atenção é não conseguir compreender a ordem das máquinas. Observa-se que os materiais de apoio não possuem um local previamente definido, o que torna o ambiente desorganizado e imprevisível. Além disso, a distância entre as primeiras máquinas a serem utilizadas no processo produtivo, em relação ao estoque de matéria prima demonstra um claro desperdício em termos de processamento, movimentação e transporte.

Compreendendo a importância da boa condução do processo produtivo, a fim de que se alinhem os recursos diretos com os objetivos da organização, abrangendo desde a matéria prima, espaço físico, mão de obra e outros fatores, apresenta-se uma proposta de novo layout da fábrica Panevita.

Um bom arranjo físico depende da clareza dos objetivos gerais da empresa, no caso da Panevita, a produção de pães, bolos, etc. e também da segurança e conforto para os colaboradores no ambiente de trabalho. A fábrica atualmente não possui um arranjo físico claro, o que faz com que os processos e etapas da produção não tenham uma ordem lógica ou organização.

Como alternativa à realidade da Panevita, a proposta é baseada no layout por produto, ou em linha, pois a produção dos pães de hambúrguer (e também levando em consideração outros produtos da fábrica) requerem uma sequência ou linha de montagem, pois têm alta demanda durante o ano, tornando as produções em larga escala mais baratas, em termos de custo. Quando maior o volume, menor a variedade – o que torna este tipo de layout ideal para a Panevita.



CONCLUSÃO

Considerando a produção como parte central de qualquer organização e a necessidade da empresa em manter a correta administração da produção, é preciso que seja rápida e flexível em seus processos. Para isso, a organização deve assumir determinadas mudanças ou melhorias em sua forma de produzir bens e/ou serviços através de um bom planejamento desde a entrada de matéria prima até o consumo final. Este trabalho tem por objetivo avaliar os impactos no planejamento da produção, considerando seu layout e as ferramentas de melhoria contínua.

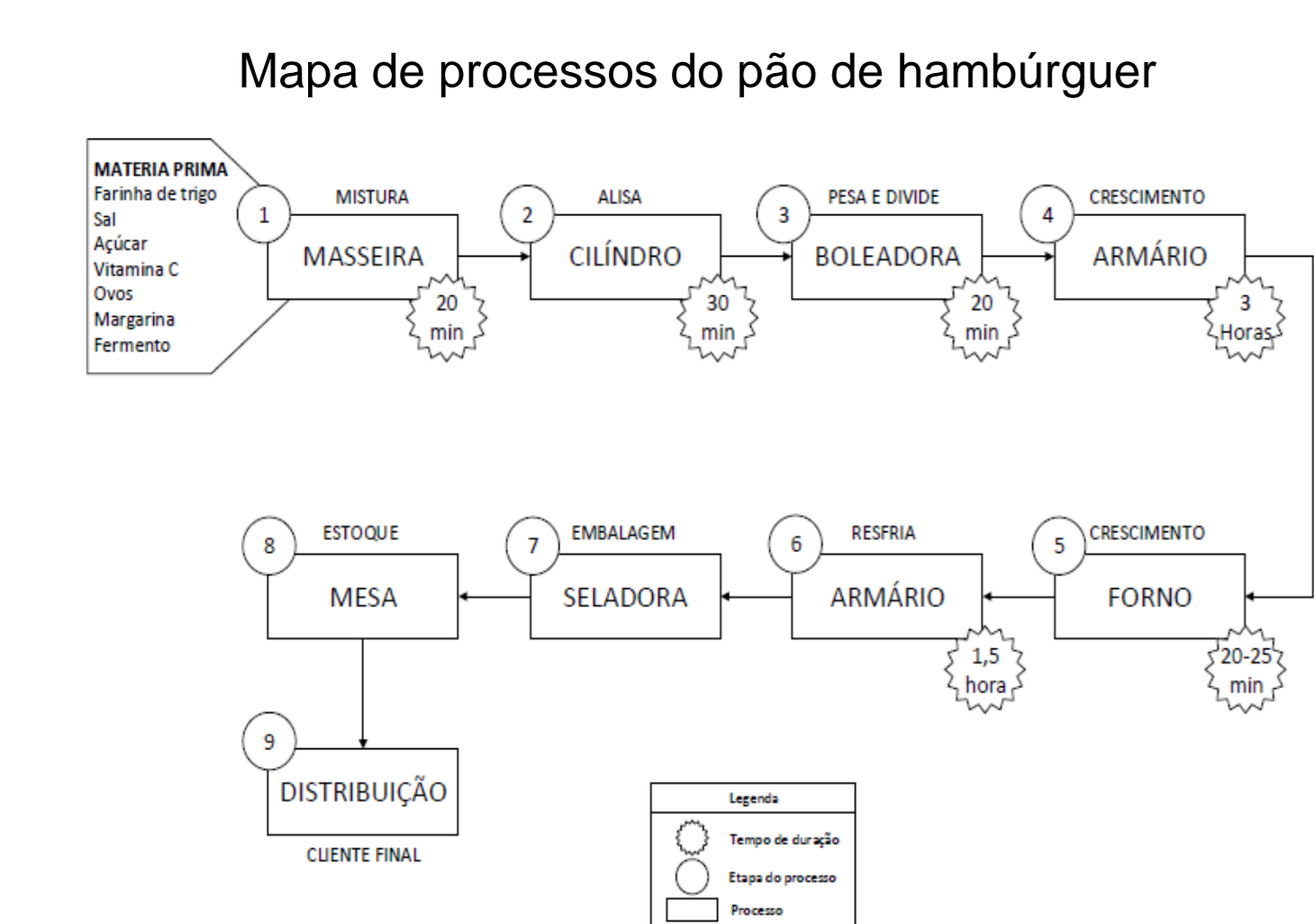
Através de levantamento bibliográfico, foi possível criar um embasamento teórico para estudo do caso. Fez-se então, uma proposta de layout por produto (ou em linha). Percebeu-se que o arranjo físico atual da empresa não promove a eficácia do fluxo produtivo, pois os fluxos de máquinas e a distância da primeira em relação ao estoque, são desnecessários e ineficientes, gerando desperdício de esforço, de transporte e movimentos, além de não tornar o local de trabalho organizado. A finalidade da mudança com disposição de máquinas para um layout em linha é beneficiar o uso dos recursos transformadores, com roteiros de trabalho simples e fluidos, evitando ao máximo o desperdício de movimentos, espera e transporte.

REFERÊNCIAS

- BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos: logística empresarial**. 4ª Edição. Porto Alegre: Bookman, 2006. (p.22-23, 29, 31, 34)
- GIL, Antonio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2008. (p.27 e 51)
- SIMCHI-LEVI, D.; KAMINSKY, P.; SIMCHI-LEVI, E. **Cadeia de suprimentos: projetos e gestão**. Porto Alegre: Bookman, 2003. (p.27-28, 34)
- SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart e JOHNSTON, Robert. **Administração da Produção**. 3ª Edição. São Paulo: Atlas, 2009. (p.4-5, 181-205, 283, 462-563, 482)

RESULTADOS DA PESQUISA

A partir da entrevista e observação analítica do ambiente produtivo para levantamento de dados, foi possível desenvolver o mapa de processos que apresenta as etapas da produção dos lotes de pães de hambúrguer, contemplando as matérias primas necessárias e os tempos de cada etapa.



Desenvolveu-se a planta baixa da fábrica. Na figura abaixo, é numerada uma sequência, de 1 a 8, que corresponde ao uso de máquinas e equipamentos para a produção do pão de hambúrguer, produto principal da fábrica.

Demonstram os movimentos executados para o processo produtivo de pães de hambúrguer. O fluxo de movimentação está indicado por linhas, onde são apontados com círculos os conflitos de passagem, que prejudicam a movimentação e o layout da produção.

Orientadores: Prof. Paulo Zuccolotto (TC I), Prof. Flávio Bressan (TC II), Prof. Geraldo Gonçalves Jr. (TC III), Prof. Carlos A. Amaral Moreira (TC IV)