

ANÁLISE DE UM PROCESSO CRÍTICO EM UM FRIGORÍFICO DE FRANGOS DE GRANJA

Janeiza Fonseca Oliveira⁽¹⁾; Paulo Henrique Fernandes Caixeta⁽²⁾.

⁽¹⁾ Graduando em Engenharia de Produção - Centro Universitário de Patos de Minas - UNIPAM.
janeiza.fonseca@gmail.com.

⁽²⁾ Professor do curso de Engenharia de Produção - Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM.
paulohfc@unipam.edu.br.

1. INTRODUÇÃO

A busca por diferenciação e a alta competitividade dentro dos mercados faz com que empresas concentrem seus esforços para reduzir seus custos e melhorar sua produção. Assim, muitas indústrias vêm buscando encontrar soluções através de estudos em seu processo produtivo, de tal forma que possa causar um impacto menor para a economia em geral.

A Engenharia de Métodos busca alcançar através de análises o melhor método para executar uma operação, padronizando e determinando o tempo que deve ser gasto por uma pessoa devidamente treinada para realizar uma tarefa de forma eficiente, visando à redução de custos e produção de outputs com qualidade. Certamente são inúmeras as vantagens que ela traz para o sistema produtivo da empresa, pois seleciona os melhores métodos para a organização e distribuição do trabalho eliminando movimentos desnecessários, reduzindo custos e automatizando alguns processos.

Mediante o descrito, o estudo de tempos e movimentos aplicado em determinadas empresas proporciona melhorias no que tange aos aspectos de seus processos produtivos. Neste sentido fez-se a aplicação desse estudo em um frigorífico de frangos de granja, situado no município de Patos de Minas-MG. Logo, teve o propósito de analisar o processo de produção para identificar os gargalos existentes, verificar sua capacidade produtiva, e propor as recomendações viáveis e as melhorias para a eficiência do processo.

O presente trabalho tem por objetivo realizar um estudo de tempos e movimentos no processo produtivo de um frigorífico no abate de frangos de granja da cidade de Patos de Minas-MG, a identificar melhorias, aperfeiçoar o tempo de capacidade de operação, reduzir custo de produção.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Para a realização do estudo, assim como é solicitado pelo estudo de tempos e movimentos, será feita uma análise dos processos de um frigorífico de frangos de médio porte, localizado no município de Patos de Minas-MG, especificado ao estudo exploratório de dados e processos utilizados na empresa, no ano de 2017.

Dessa forma, pode-se acompanhar o processo produtivo e analisar as operações que apresentavam maior complexabilidade. Assim, juntamente com a empresa, foram estabelecidas quais operações apresentavam mais pontos críticos, portanto, foi escolhido o processo de “Abate e Resfriamento de Frangos” para a realização do presente estudo. A realização desta escolha se deu por um conjunto de atividades que fornece informações e produtos necessários para execução do processo.

O processo de abate de aves realizado pela empresa é similar ao informado e segue a sequência exigida pela Portaria nº 210 de 10 de Novembro de 1998, na qual foi instituída considerando a necessidade de Padronização dos Métodos de Elaboração de Produtos de Origem Animal no tocante às Instalações, Equipamentos, Higiene do Ambiente, Esquema de Trabalho do Serviço de Inspeção Federal, para o Abate e a Industrialização de Aves. (BRASIL, Portaria 210, 1998).

A pesquisa de campo utilizará as técnicas de observação direta, preenchimento de tabelas, pesquisa de documentação existente, e informações necessárias para o estudo. Ela irá facilitar o entendimento da execução dos processos críticos, analisar situações comuns e adversas, além de coletar pontos críticos existentes no processo produtivo.

Para tanto, pautou-se de pesquisas para o construto teórico, bem como de uma pesquisa de cunho quantitativo, onde serão cronometrados os tempos referentes ao processo produtivo, além da observação dos mesmos, com criação de tabelas necessárias para o estudo. Assim, resultou-se no Estudo de Tempos e Movimentos do processo críticos do setor de produção, propriamente dito, a apresentação de sugestões de melhorias, provindas das análises realizadas nos padrões de tempos dos processos e documentos existentes para estes fins encontrados na empresa.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este estudo de caso foi feito com base no controle de produção diária que é produzida no processo de abate no frigorífico de frangos, onde foi observado as atividades executadas, a produção atingida e a carga horária utilizada por todo o processo de abate.

Miranda (2009) descreve a cronoanálise analisa os métodos, materiais, ferramentas e instalações utilizadas para a execução de um trabalho com o objetivo de encontrar uma forma mais econômica de se fazer um trabalho, normalizar os métodos, materiais, ferramentas e instalações, determinar de forma exata e confiável o tempo necessário para um empregado realizar um trabalho em ritmo normal (tempo padrão).

Juntamente com as informações do processo e os dados coletados, foi possível entender cada função do processo e posteriormente realizar as cronometragens e calcular todos os tempos necessários, como mostra a tabela a seguir:

Tabela 1 – Tabela do cálculo do tempo normal e do tempo padrão.

Funções	Operador	Velocidade	\bar{X}	Tempo normal	Tolerância	Fator Tolerância	Tempo Padrão
Cortar o papo	1	100%	1,74	1,74	60	1,13	1,95
Reposicionar o frango	1	100%	1,56	1,56	60	1,13	1,76
Retirar a cloaca	1	100%	1,73	1,73	60	1,13	1,94
Abrir o abdômen	1	100%	1,33	1,33	60	1,13	1,50
Tirar as vísceras	3	100%	2,72	2,72	60	1,13	3,06
Primeira inspeção	1	100%	1,16	1,16	60	1,13	1,31
Retirar o coração	1	100%	1,89	1,89	60	1,13	2,13
Retirar o fígado	1	100%	2,37	2,37	60	1,13	2,66
Retirar a moela	1	100%	2,65	2,65	60	1,13	2,98
Segunda inspeção	1	100%	1,92	1,92	60	1,13	2,16
Cortar a moela	1	100%	2,39	2,39	60	1,13	2,69
Limpar a moela	1	100%	2,65	2,65	60	1,13	2,99
Reposicionar o frango	1	100%	1,64	1,64	60	1,13	1,85

Fonte: Próprio autor (2017).

Mediante a tabela apresentada acima, foi notório que a função de tirar as vísceras possui um maior tempo gasto para ser executada. Além disso, ela conta com a participação de 3 colaboradores, e pelo estudo de tempos há um gargalo nessa operação, atentando para o tempo necessário para a execução de cada tarefa. Assim, houve a redução de 1 colaborador que executava a função de retirar as vísceras, apresentado na tabela 1. Dessa forma, teve uma redução significativa para a empresa.



4. CONCLUSÃO

Tendo em vista os aspectos observados, houve o cálculo de tempos e movimentos com todos os dados coletados;

No presente estudo foi aperfeiçoado o tempo de capacidade de operação, onde foi notório e conseqüentemente reduzido um colaborador no setor de retirada de vísceras no processo de abate;

Dessa forma, com base no controle de produção diária que é produzida no processo de abate no frigorífico de frangos, houve uma redução de custo para a empresa, mantendo a mesma lucratividade de produção.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Secretaria de Defesa Agropecuária. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Portaria n. 210 de 10 de Novembro de 1998.

MIRANDA, Douglas. **Cronoanálise e o Lean Manufacturing**. Disponível em: <http://artigonal.com/ciencias-artigos/cronoanalise-e-o-lean-manufacturing-897751.html>. Acesso em 06 set. 2017.