



APLICAÇÃO DO MÉTODO DE ANÁLISE E SOLUÇÕES DE PROBLEMAS (MASP) NA DIMINUIÇÃO DE FALHAS NO PROCESSO DE COZIMENTO DE LINGUIÇAS

Pesquisador(es): ZARPELON, Elizandra; VANIN, Adriana Biasi

Curso: Engenharia de Produção

Área: Ciências Exatas e da Terra

Resumo: Nos últimos anos o setor da agroindústria cresceu significativamente, conquistando grande espaço no mercado econômico mundial. No que se refere a produtos embutidos e defumados, o grande volume de produção aliado a complexidade de cada etapa do processo, dificultam a manutenção da qualidade e dos níveis de produtividade. A presente pesquisa teve como objetivos avaliar o processo de cozimento de linguiças, relacionar com a qualidade sensorial e microbiológica dos produtos, qualificar as causas que levam ao reprocesso das linguiças cozidas, obter os custos decorrentes das falhas identificadas e apresentar uma proposta de melhoria visando a garantia da qualidade sensorial e microbiológica do produto e a diminuição das perdas. Para isso, aplicou-se a Metodologia de Análise e Soluções de Problema (MASP) e o diagrama de Causa e Efeito de Ishikawa. Os dados foram coletados num período de 30 dias totalizando 138996 amostras. As principais causas de reprocesso foram: cor fora do padrão, marcas de contato e tratamento térmico ineficiente que se associam, respectivamente a falhas de processo, operacionais e de manutenção das estufas. As propostas de melhorias culminaram em redução dos custos por reprocesso em 34,0% para falhas por tratamento térmico ineficiente, 33,5% para falhas por marcas de contato e 88,6% para falhas por desvios em relação à cor.

Palavras-chave: Embutidos. Qualidade. Reprocesso. Perdas. Custos.

E-mails: elizandrazarpe@gmail.com; adriana.vanin@unoesc.edu.br