



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

APLICAÇÃO DA METODOLOGIA FMEA - ANÁLISE DE MODO E EFEITO DE FALHAS - EM UMA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

ARAUJO, Francieli de Souza¹; COSTENARO, Anna Gabriela¹; PRANDO, Suélen Aparecida Padilha².

1. Discentes do Curso de Administração, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC); 2. Docente do Curso de Administração, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências Sociais

Introdução: A qualidade do produto, especialmente de alimentos, é essencial para a satisfação do cliente. Por isso, empresas de laticínios precisam ter sua produção otimizada, pois as falhas oriundas da fabricação podem gerar altos danos de produtividade que refletem negativamente na confiabilidade que o consumidor deposita na marca. O presente trabalho apresenta uma análise utilizando a metodologia FMEA- Análise de Modo e Efeito de Falhas no processo de fabricação de produtos em uma empresa de laticínios em prol da melhoria contínua. O FMEA tem por objetivo gerar um plano de ações em que são propostas melhorias para a falha identificada, visando a redução de riscos em projetos e processos (PETRONILHO, 2010). **Objetivo:** Identificar a possibilidade de ocorrência de falhas no processo produtivo que poderiam comprometer o produto final. **Método:** Quanto a natureza o estudo classifica-se como uma pesquisa aplicada, tem como objeto de estudo o ambiente organizacional, buscando soluções para a área de produção; quanto à abordagem do problema, aplicam-se métodos qualitativos. O presente artigo caracteriza-se como um estudo de caso onde aplicou-se a ferramenta FMEA no setor de produção da empresa Santa Bárbara Alimentos. Quanto aos objetivos, caracteriza-se como pesquisa exploratória ao buscar soluções para o departamento produtivo. A coleta de dados foi realizada através da observação atenta de todo o processo da fábrica, desde o recebimento do leite até a expedição dos produtos. Além disso, coletou-se um depoimento do gerente de produção e da engenheira de alimentos a respeito das atividades mais relevantes do processo produtivo e esclarecimento de dúvidas. **Resultados:** A partir da aplicação da metodologia FMEA e da análise realizada no laticínio, concluiu-se que o departamento com maior probabilidade de falhas é o setor de produção. As principais atividades que possuem potenciais pontos de falha são: o recebimento da matéria-prima; a pasteurização do leite; a dosagem de insumos; a colocação dos queijos na salmoura; a temperatura da câmara de maturação e a embalagem do queijo, sendo essa última a etapa mais crítica e que merece mais atenção, de acordo com o plano de ação aplicado na empresa. **Conclusão:** No final desse estudo, foi possível identificar que a metodologia FMEA contribui para prevenir ou eliminar falhas do processo produtivo.



Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para
o Desenvolvimento Sustentável*

Nesse contexto, propõe-se à empresa aplicar a ferramenta em outros departamentos, para que este estudo venha contribuir com o desenvolvimento desta indústria, aumentando a confiabilidade dos processos e produtos e consequentemente diminuindo ou eliminando a probabilidade de ocorrer falhas.

Palavras-chave: Falha; FMEA; Indústria; Laticínio; Processo.

Contato: Francieli de Souza Araujo, francisouzaaraujo@gmail.com; Anna Gabriela Costenaro, annagabrielacostenaro@gmail.com .