

ESTUDO DE CASO: DETERMINAÇÃO DAS CAUSAS RELACIONADAS A OCORRÊNCIA DE SOBREPESO EM EMBALAGENS DE LINGUIÇAS

Fernando Luis Cavassin¹, Adriana Biasi Vanin²

1. Discente do curso de graduação em Engenharia de Produção, Unoesc, Joaçaba, SC
2. Docente do curso de graduação em Engenharia de Produção, Unoesc, Joaçaba, SC

Autor correspondente: Fernando Luis Cavassin, cavassin.fernando@gmail.com

Área: Ciências Exatas e Tecnológicas

Introdução: Nos últimos anos, juntamente com o agronegócio, o setor de embutidos cresceu significativamente, conquistando grande espaço no mercado econômico mundial. Neste cenário, as empresas, buscando atender as exigências dos consumidores para manter-se competitivas no mercado, tem investido em controle de processos e produtos. **Objetivo:** Determinar as causas que levam a ocorrência de sobrepeso em embalagens de linguiça cozida, quantificar os impactos financeiros gerados e apresentar propostas de melhoria ao processo. **Método:** Monitorou-se a temperatura na formação da massa e dos gomos em diferentes pontos da estufa durante o cozimento, mensurou-se a massa (gramas) após as etapas de embutimento, de cozimento e da embalagem final, e da quebra das estufas após o cozimento. Também aplicou-se o diagrama de Causa e Efeito de Ishikawa para diagnosticar outras possíveis as causas relacionadas ao problema. **Resultados:** Os principais fatores que impactaram na ocorrência de sobrepeso, foram a ausência de padrões específicos de massa após embutimento e falhas operacionais. **Conclusão:** As propostas de melhorias apresentadas resultaram em uma redução de 1,1% do sobrepeso inicial para 0,49% de sobrepeso.

Palavras-chave: Embutidos; Produtividade; Sobrepeso; Custo; Padronização.

Agradecimentos: O autor Fernando Cavassin agradece ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.

