

TEC - CÂMARA DE ARQUITETURA E ENGENHARIAS (PÔSTER)

NOME: CYNTHIA TIRADENTES DA SILVA

TÍTULO: CAPACIDADE DE PRODUÇÃO E EFICIÊNCIA PRODUTIVA: APLICAÇÃO DA CRONOANÁLISE VINCULADA À AUTOMAÇÃO EM UMA PANIFICADORA INDUSTRIAL DE FLORESTAL/MG

AUTORES: VÂNIA DOS SANTOS VENTURA, CYNTHIA TIRADENTES DA SILVA, CÍNTYA TIRADENTES DA SILVA, LETÍCIA BETTONI SIQUEIRA, PÂMELLA GABRIELA OLIVEIRA PUGAS, VÂNIA DOS SANTOS VENTURA

AGÊNCIA FINANCIADORA (se houver): PAPq

PALAVRA CHAVE: CRONOANÁLISE, AUTOMAÇÃO, CAPACIDADE PRODUTIVA, PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL.

RESUMO

Para que uma empresa sobreviva autossuficiente é necessário o investimento contínuo em ferramentas e métodos que visem o planejamento e a organização de suas estruturas físicas e produtivas. Diversas são as ferramentas que auxiliam no planejamento e controle de produção, uma delas é a cronoanálise a qual analisa tempos, possibilitando assim, o balanceamento da capacidade, o layout, a produtividade, a sequência operacional e toda análise do fluxo produtivo. Pensando nisso, este estudo tem por objetivo aplicar um método de cronoanálise para o processo produtivo de uma panificadora industrial, a fim de definir o tempo padrão para a atividade operacional desenvolvida no setor de pesagem e estabelecer a capacidade de produção a partir dos resultados obtidos, além de propor soluções automatizadas às oportunidades de melhorias identificadas ao longo do trabalho. A metodologia utilizada inclui pesquisa documental, entrevistas com colaboradores, observação não-participante para realização da cronoanálise e cálculos das capacidades. Como resultados efetuou-se a cronoanálise no local de estudo e verificou-se o tempo padrão de 126,10s. Por ser um processo feito integralmente manual, o mesmo apresentou elementos que podem ser eliminados ou otimizados. Visando escolher um mecanismo de automação apropriado para solucionar tal necessidade tem-se realizado estudos para selecionar aquele que mais se adequará a realidade do setor de pesagem. A proposta é desenvolver um local de armazenagem temporária que contará com um sensor, que quando acionado irá dispor a quantidade pré-definida de ingredientes ao setor subsequente, visto que o mesmo requer medidas precisas para que não afete a qualidade do produto final.