



11º Simpósio de Ensino de Graduação

DEFINIÇÃO DO ARRANJO FÍSICO DA INDÚSTRIA DE SORVETE

Autor(es)

ALINE SOARES AVELAR
THAÍS CAMILLO DE ARAÚJO

Orientador(es)

ÂNGELA CORREA

Resumo Simplificado

DEFINIÇÃO DO ARRANJO FÍSICO DA INDÚSTRIA DE SORVETE.

Araújo¹, C. T.; Avelar¹, S. A.; T. C.; Correia², A. F. K. ¹graduandos de Engenharia de Alimentos FEAU/ UNIMEP ²professora orientadora FEAU/ UNIMEP **CONTEXTUALIZAÇÃO:** Segundo Slack, 2009 o arranjo físico de uma fábrica é essencialmente a disposição física da Indústria, incluindo o espaço necessário para movimentação de material, armazenamento, mão-de-obra indireta e todas as outras atividades e serviços dependentes, além do equipamento de operação e o pessoal que o opera. O arranjo físico de forma simples, é a configuração de departamentos e de instalações e equipamentos, com ênfase especial na movimentação otimizada, através de elementos aos quais se aplica o trabalho. O arranjo deve sempre propor bem estar. **Tipos de arranjo Físico** Segundo Peinado e Graeml (2007) existem diferentes tipos de arranjos físicos que guardam uma coerência entre as exigências de cada tipo de produto e a natureza do processo produtivo. Os tipos de Arranjo Físico ou *Layout* são: Arranjo por produto ou linha; Arranjo por processo ou funcional; Arranjo Físico Celular; Arranjo Físico Misto. **OBJETIVO:** Definir o tipo de processo e o arranjo físico da Indústria de Sorvete. **MÉTODO:** Para o desenvolvimento deste artigo foram prevalecidos como base, referenciais teóricos tais como o Gerenciamento e Administração de Produção, com a prioridade de compreender qual o processo e arranjo mais adequado ao processo de produção da Indústria de sorvete. **RESULTADOS: Tipo de Processo empregado na Indústria de Sorvete.** Dentre todos os processos apresentados, na indústria de sorvete será o Processo em Lote ou Batelada. Este processo foi escolhido por ser o mais utilizado na produção de alimentos, e também devido aos estudos de viabilidade empregados no projeto. Este processo permite uma variedade de produtos, produção de lotes nos mesmos equipamentos, há uma série de operações que vão sendo realizadas à medida que as outras operações forem alcançadas. Ou seja, o material passa por todos os equipamentos onde vai ocorrer a transformação em produto acabado. **Tipo de Arranjo Físico empregado na Indústria de Sorvete.** O arranjo que será utilizado é Por Produto ou Linha (Flow Shop), os equipamentos executam as mesmas operações de maneira contínua e o material se move com pequenas interrupções entre eles até chegar a produto acabado. Uma só linha de produção, os produtos finais são justamente iguais e toda a matéria-prima é processada da mesma forma e na mesma sequência. Apesar de apresentar processo repetitivo e monótono, serão sempre realizados ajustes a fim de obter maior qualidade no produto, produção e desempenho dos colaboradores. Este arranjo físico é o mais empregado nas indústrias de alimentos e de acordo com o processo é o mais adequado. **CONCLUSÃO:** O arranjo físico de uma organização não busca apenas aperfeiçoar as condições de trabalho, mas principalmente racionalizar os fluxos de fabricação, e a disposição física dos postos de trabalho. O arranjo físico e tipo de processo determinam as características da produção como: custo para produzir, mão de obra, capacidade (matéria prima e produto acabado) e etc., essas informações que são indispensáveis na tomada de decisão no planejamento, bem como para definir seus objetivos e metas.