



**11º Simpósio de Ensino de Graduação**

**DEFINIÇÃO DO ARRANJO FÍSICO DA INDÚSTRIA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS**

**Autor(es)**

---

STÉFANI CRISTINA NELLIS  
WILLIAN DA ROCHA  
GRAZIELE BORTOLOZZO

**Orientador(es)**

---

ANGELA DE FATIMA KANESAKI CORREIA

**Resumo Simplificado**

---

Contextualização: A organização de uma produção através de um eficiente arranjo físico é muito importante para qualquer indústria que não queira arcar com custos elevados durante a operação produtiva (AGUIAR, et. al., 2007). Desse modo, arranjo físico envolve todas as instalações, máquinas, equipamentos e pessoal da produção e a maneira de como serão colocados e disponibilizados no espaço físico (SLACK, 1996 apud ANDRES, 2003). Segundo Andres (2003) existem quatro tipos básicos de arranjo físico, que são: posicional, por processo, por produto e celular. Porém, para a determinação do arranjo físico ideal de uma indústria, é imprescindível que se conheça também o tipo de processo a ser projetado. Segundo Slack (1996) os tipos de processos empregados podem ser: processo por projeto, processos por jobbing, processo por lote ou batelada, produção em massa e produção contínua. Objetivo: Definir o tipo de processo e o arranjo físico da indústria de massas alimentícias. Método: Para realização do presente artigo foi necessário estudos de casos de outras indústrias e do conhecimento administrativo, pessoal e organizacional de uma indústria de massas alimentícias. Resultados: De acordo com as definições dos cinco tipos de processos utilizados para uma melhor administração da produção, o processo por batelada é o mais adequado para uma indústria de massas alimentícias. Esse processo conta com uma operação repetida, que produz uma quantidade de produtos iguais. Apesar do macarrão ter formatos diferentes, a sua massa será sempre a mesma, passando apenas por diversas máquinas de extrusão. O tamanho da batelada será diretamente proporcional ao tempo de sua produção, ou seja, na produção do macarrão o processo não poderá ser interrompido. Essas bateladas serão feitas de acordo com os pedidos dos clientes e os formatos desejados pelos mesmos. Já em relação aos arranjos físicos empregados nos processos industriais, o arranjo por produto é o mais adequado para a indústria de massas alimentícias. No arranjo físico por produto, as máquinas e os funcionários são fixos, assim como, na indústria de massas, onde o que se movimenta são os produtos e não as máquinas. Neste processo há uma alta taxa de produção já que, como na indústria de massas, o produto não irá mudar, a não ser seu formato, e deverá ser transportado pelos funcionários conforme a ordem de produção do produto até seu estado final. Conclusão: É possível observar que a escolha do tipo de processo e arranjo físico é de vital importância, e uma vez identificados os que mais se adequam à indústria de massas; sendo o tipo de processo por batelada e o arranjo físico, por produto; fica claro que tais fatores podem contribuir para uma produção mais rápida e eficiente. Entretanto, a escolha incorreta desses fatores pode acarretar em perda de tempo, matéria-prima e também perda do produto final.