

**SEÇÃO:** Painel

**ÁREA:** Alimentos

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Técnico Integrado

## **Acompanhamento dos processos de uma pequena agroindústria frigorífica para implantação do 5S**

Letícia Maria Beliski, Giniani Carla Dors  
IFC - Campus Concórdia  
Técnico em Alimentos  
E-mail de contato: [giniani.dors@ifc-concordia.edu.br](mailto:giniani.dors@ifc-concordia.edu.br)

A qualidade dos produtos depende diretamente de habilidade técnica e consciência sanitária, pois alimentos danificados e/ou contaminados podem causar danos à saúde do consumidor. Para que se garanta a qualidade do produto diversas medidas têm sido tomadas e existem vários sistemas de qualidade que podem ser implantados: BPF (Boas Práticas de Fabricação), APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), POP (Procedimento Operacional Padrão), PIQ (Padrões de Identidade e Qualidade), 5S, entre outros. O programa 5S é um requisito básico para o controle da qualidade, uma vez que proporciona vários benefícios ao setor. Porém, este programa implantado sozinho não assegura o Sistema da Qualidade eficiente, é necessário haver melhorias contínuas, treinamentos e conscientização do pessoal quanto à filosofia da qualidade. O objetivo deste trabalho foi acompanhar e auxiliar os processos de diferentes produtos em uma agroindústria frigorífica de pequeno porte e implantar o 5S nos dois almoxarifados da agroindústria. Assim, primeiramente, destinou-se um tempo para o conhecimento da empresa e dos processos que abrangem embutidos, defumados, curados e carnes in natura e temperadas. Após o conhecimento da indústria, através dos processos e setores, verificou-se a necessidade de organizar os almoxarifados para que o trabalho pudesse render melhor. Então, o método escolhido foi o 5S, pelo fato de que apresenta resultados mais imediatos e por ser a base para a implantação de outros programas de garantia de qualidade. Foi realizado treinamento dos funcionários para que pudessem conhecer, entender, implantar e manter o Programa nos setores escolhidos para o início da implantação. As práticas desenvolvidas durante o período de do trabalho realizado contribuíram expressivamente para a formação profissional como técnica em alimentos e a melhora nos setores, bem como interesse em dar continuidade na manutenção e implantação do Programa 5S por parte dos funcionários.

**Palavras-chave:** Programa 5S. Agroindústria frigorífica. Qualidade.