



INSTITUTO FEDERAL  
MINAS GERAIS  
Reitoria

Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação  
e Pós-Graduação



SEMINÁRIO DE  
INICIAÇÃO CIENTÍFICA

## Resumo Expandido

<b>Título da Pesquisa:</b> Avaliação do uso de técnicas de controle de qualidade no abate de frangos no Instituto Federal de Minas Gerais, <i>Campus</i> Bambuí		
<b>Palavras-chave:</b> masp, controle de qualidade, abate de frangos		
<b>Campus:</b> Bambuí	<b>Tipo de Bolsa:</b> PIBIC	<b>Financiador:</b> IFMG
<b>Bolsista (as):</b> Otávio Amorim Santos		
<b>Professor Orientador:</b> Fabíola Adriane Cardoso Santos		
<b>Área de Conhecimento:</b> Engenharia de Produção; Controle de Qualidade		

**Resumo:** O mercado de carnes de frango em todo o mundo está em constante crescimento, o Brasil hoje é o terceiro maior produtor de carne aviar. Com um número cada vez maior de consumidores de carne de frango, as empresas têm que oferecer ao mercado produtos de qualidade para que estes tenham boa aceitação de seus clientes, que são hoje cada vez mais exigentes. Diante da relevância do assunto, e devido ao número considerável de frangos abatidos no Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), *campus* Bambuí, o trabalho apresentado trata-se de um estudo inicial cujo objetivo é avaliar o atual estágio do processo de abate de frangos e identificar como as ferramentas da gestão da qualidade estão sendo utilizadas nesse processo. A partir do diagnóstico e das deficiências encontradas, serão apresentados métodos como o MASP – Método de Análise e Solução de Problemas que contribuam para melhoria e bom funcionamento do processo produtivo no abatedouro.

### INTRODUÇÃO:

O mercado de carnes no Brasil e no mundo está cada vez mais competitivo e complexo. As crescentes exigências do mercado externo, no que se refere à importação de carne de frango do Brasil contribuem de maneira decisiva para que o país torne-se um dos melhores produtores de carne de frango do mundo em qualidade e lucratividade (BUENO, 2006).

De acordo com dados já analisados, a produção de carne de frango ganha destaque no mercado de consumo global de alimento, o qual está se tornando mais exigente, no que tange ao sistema produtivo. A garantia de manutenção do mercado de carne de frango consiste no fornecimento de produtos com padrões de qualidade estáveis, visando à satisfação e segurança do consumidor, além de manter o poder aquisitivo.

A gestão da qualidade é entendida como a abordagem adotada e o conjunto de práticas utilizadas para obter-se, de forma eficiente e eficaz, a qualidade pretendida para o produto. A gestão da qualidade de uma empresa envolve seus processos e se estende aos fornecedores e clientes, segundo Toledo (1997).

Muitos dos problemas existentes nas empresas não são estruturados o suficiente para serem resolvidos por meio de uma ferramenta quantitativa específica ou de um software. A adoção de uma metodologia para solucionar problemas genéricos pode ser muito benéfica

para a empresa, pois possibilita que as decisões tomadas sejam baseadas em fatos e dados, ao adotar um método há uma padronização a esse respeito na empresa.

Diante da relevância do assunto, e devido ao número considerável de frangos abatidos no Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG), campus Bambuí, pretende-se realizar um estudo a nível local. Assim, essa pesquisa trata-se de um estudo inicial cujo objetivo é avaliar o atual estágio do processo de abate de frangos e identificar como as ferramentas da gestão da qualidade estão sendo utilizadas nesse processo. A partir do diagnóstico e das deficiências encontradas, serão apresentadas propostas que contribuam para melhoria/bom funcionamento do processo produtivo.

#### **METODOLOGIA:**

O trabalho iniciará com uma visita ao abatedouro para conhecimento e descrição do processo de abate. Será realizada uma coleta de dados para buscar informações sobre o abate e os dados levantados serão utilizados com o intuito de se obter as primeiras impressões sobre o processo e como a metodologia de melhoria de qualidade poderá ser utilizada.

A melhoria da qualidade é uma atividade que deve estar presente nas rotinas diárias de qualquer empresa, o que significa que todos os processos podem e devem ser continuamente avaliados e melhorados impedindo que um produto ou serviço decaia com o tempo.

Um processo pode ser definido como um conjunto de causas tendo como objetivo produzir um efeito específico denominado produto do processo (DELLARETTI E DRUMOND, 1994). Todos os processos, não importam quão bem gerenciados, estão sujeitos a intervenções para melhoria do seu desempenho. Para isso, existem abordagens e técnicas que podem ser adotadas. Entretanto antes de ser melhorado, o desempenho de qualquer operação precisa ser medido (mensurado e analisado). Neste trabalho o enfoque se dará no controle do processo e na melhoria contínua da qualidade através da aplicação do método MASP – Método de Análise e Solução de Problemas. O MASP é uma técnica voltada para a resolução de problemas. Sua estrutura é composta segundo o PDCA, porém, é importante que não se confundam os dois métodos (CAMPOS, 1999). O ciclo PDCA apresenta a seguinte estrutura (WERKEMA, 1995-a):

- primeiro planeja-se (*Plan*);
- depois executa-se (*Do*);
- a seguir verifica-se (*Check*); e por fim
- atua-se corretivamente (*Action*), se for o caso.

O MASP procura eliminar de forma eficaz e definitiva problemas indesejados. Um problema pode ser definido como um nível não aceitável de anormalidades ou não conformidades existentes (WERKEMA, 1995-a).

Quando esse nível de anormalidades ou de não conformidades atinge ou supera um determinado patamar, passa a constituir-se em um problema. Para solucionar esse problema é necessário que se utilize uma metodologia mais específica, que empregue uma abordagem simples e estruturada, de maneira a organizar, orientar e disciplinar a forma como pensamos,

interpretamos, analisamos e consolidamos todas as atividades que envolvam as situações em que haja necessidade de análise e solução de problemas. Assim é o MASP, e por essa razão é um método adotado costumeiramente por organizações que estão sempre em busca de melhoria na qualidade de seus produtos ou serviços. O método de solução de problemas apresenta duas grandes vantagens: possibilita a solução dos problemas de maneira científica e efetiva, assim como permite que cada pessoa da organização se capacite para resolver os problemas específicos de sua responsabilidade. Na aplicação do MASP são utilizadas as "Sete Ferramentas da Qualidade".

As sete ferramentas da Qualidade, apresentadas a seguir, são recursos a serem utilizados na aplicação da Metodologia de Solução de Problemas.

1. Estratificação;
2. Folha de Verificação;
3. Gráfico de Pareto;
4. Diagrama de causa e efeito;
5. Histograma;
6. Diagrama de dispersão;
7. Gráficos de controle.

Elas são usadas com a finalidade de definir, mensurar, analisar e propor soluções para os problemas que interferem no bom desempenho dos processos de trabalho (WERKEMA, 1995-b).

O Método de Solução de Problemas é constituído de oito processos (CAMPOS, 1994):

1. Identificação do problema (definição clara do mesmo);
2. Observação (investigação das características do problema);
3. Análise (descoberta das causas fundamentais);
4. Planejamento da Ação (planejar a ação de bloqueio das causas do problema);
5. Ação (executar o plano de ação para bloquear as causas fundamentais);
6. Verificação (verificar se o bloqueio foi efetivo);
7. Padronização (prevenir contra o reaparecimento do problema);
8. Conclusão (recapitulação de todo o processo e planejamento das ações futuras).

Se esses passos são claramente entendidos e implementados nessa sequência, as atividades de melhoria dos processos serão consistentes do ponto de vista lógico e cumulativas ao longo do tempo.

## **RESULTADOS E DISCUSSÕES:**

Até o presente momento foram feitas visitas iniciais ao abatedouro o que permitiu a identificação de algumas falhas no processo de abate de frangos e tais informações serão utilizadas no desenvolvimento e aplicação da metodologia proposta.

## **CONCLUSÕES:**

O tempo médio de aplicação de um processo MASP é de três a seis meses e apesar de parecer bastante longo, é o tempo necessário para remover problemas definitivamente. Apesar do MASP parecer um método simplista para resolução de um problema, ao longo do tempo demonstra ser um meio seguro e rápido, além de ser um método científico de análise de problemas.

## **REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA:**

BUENO, M.P. **Gestão da Qualidade nos Frigoríficos de Abate e Processamento de Frangos no Estado de Mato Grosso do Sul**. 2006. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Consórcio entre a Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Universidade de Brasília e Universidade Federal de Goiás, Campo Grande, MS, 2006.

CAMPOS, V.F. **TQC: Controle da Qualidade Total (no estilo japonês)**. FDG, Belo Horizonte, MG, 1999.

CAMPOS, V.F. **TQC: Gerenciamento da Rotina do Trabalho do dia-a-dia**. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, Escola de Engenharia da UFMG, 1994.

DELLARETTI FILHO, O.; DRUMOND, F.B. **Itens de controle e avaliação de processos**. Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, 1994.

TOLEDO, J.C. **Gestão da qualidade na agroindústria**. In: BATALHA, M. O. Gestão agroindustrial. São Paulo: Atlas, vol. 1, cap. 8. 1997.

WERKEMA, M.C. **Ferramentas estatísticas básicas para o gerenciamento de processos**, Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, Escola de Engenharia da UFMG, vol. 1, 1995-a.

WERKEMA, M.C. **Ferramentas estatísticas básicas para o gerenciamento de processos**, Belo Horizonte: Fundação Christiano Ottoni, Escola de Engenharia da UFMG, vol. 2, 1995-b.