



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS

PROJETO DE TRABALHO

ANÁLISE E PROJETO DE SITUAÇÃO REAL DE PROJETO

Paulo Roberto Mattielo Filho - 792323

Pedro Peverari di Lallo - 792328

Matheus Ossent de Oliveira - 792305

Professor: Dr. João Alberto Camarotto

Sumário

1	Identificação e reconhecimento da situação estudada	3
1.1	Caracterização da Empresa	3
1.2	Situação Estudada	3
1.3	Instrumentos de Trabalho	3
1.4	Layout	4
1.5	Sequência das atividades	4
1.6	Pessoal	4
1.7	Tarefas	4
1.8	Rendimento e produtividade	4
1.8.1	Produção	4
1.8.2	Produtividade	4
1.8.3	Qualidade	5
1.9	Duração do trabalho	5
1.10	Ambiente Físico-Químico do Trabalho	5
1.11	Saúde dos Operadores	5
2	Análise e Diagnóstico	5

1 Identificação e reconhecimento da situação estudada

1.1 Caracterização da Empresa

Nome: A fábrica pizzaria.

Setor: Alimentício.

Fornecedores: Atacados e produtores laticínios - variados, sem contratos fixos, fornecem os ingredientes para montar as pizzas, como farinhas, molhos e queijos.

Clientes: Consumidores B2C.

Horário de funcionamento: 18 às 23 todos os dias.

Horário de trabalho: Das 7 (preparação e fracionamento dos insumos) às 16 e das 18 às 23 (preparação das massas e das pizzas em si) todos os dias.

Produto: Pizzas.

Exigência de qualidade: Pizzas de nível alto a um preço baixo, consumidores prezam pelo custo benefício e o estabelecimento apresenta rigorosos padrões de qualidade. O ponto principal é não apresentar variabilidade na quantidade de recheio, nem em sua qualidade. As massas por sua vez apresentam problemas quanto ao período de maturação.

1.2 Situação Estudada

Produção da massa para as pizzas, bem como preparação, organização dos ingredientes e preparo da pizza em si.

1.3 Instrumentos de Trabalho

- Forno;
- Esteira;
- Luvas;
- Toucas;
- Conchas para pegar molho;
- Bancadas individuais
- Bandeijas com ingredientes;
- Cortador de pizza;
- Cortador de presuntos;
- abridora de massas;
- Câmara fria;

- Computadores para recebimento de pedidos;
- Furadores;
- Espátulas;

Forno/ Esteira/ Luvas/ Toucas/ Conchas/ Facas/ Bancadas individuais/Câmara fria/ computadores para recebimento de pedidos/ Balcão onde são separadas pizzas para delivery.;

1.4 Layout

O layout da fábrica pizzaria inclui um forno em esteira que permite a produção contínua de pizzas. Há uma área de preparação de ingredientes, uma área de armazenamento de alimentos refrigerados e uma área de expedição. O forno em esteira é colocado na cozinha e é utilizado para cozinhar as pizzas. O layout é projetado para facilitar a produção e entrega de pizzas.

1.5 Sequência das atividades

1.6 Pessoal

10 pessoas envolvidas no preparo/ 5 envolvidas em atividades administrativas;

1.7 Tarefas

Preparação da massa realizada em uma máquina de mistura onde os ingredientes (açúcar, água, sal, farinha, fermento). Os ingredientes se mantêm sempre em uma bancada ao lado do misturador, dessa forma o operador consegue adicioná-los facilmente sem se movimentar pela fábrica (da pizza). Após pronta, a massa é embalada e armazenada num resfriador. Depois, cada um dos pizzaiolos abrem a massa maturada e então adicionam os ingredientes já preparados individualmente por um cozinheiro utilizado só para isso.

1.8 Rendimento e produtividade

1.8.1 Produção

A pizzaria apresenta, segundo o Dono do Estabelecimento, uma produção de 200 a 250 pizzas por dia. Entretanto, foi comentado que, em algumas ocasiões, chegam a ser vendidas mais de mil pizzas em um só dia.

1.8.2 Produtividade

Tabela 1:

Aferição do rendimento e produtividade:	Número De unidades vendidas/dia	200
	Número de funcionários	10
	Período de trabalho/dia	7
	Número de fornos	2
	Tempo de uso do forno	4,5
	Tempo por pizza no forno	1,5
	Produtividade por trabalhador	20
	Produtividade Horas-Homem	2,857142857
	Ocupação da máquina	80,00%
	Produtividade do processo	28,57142857

1.8.3 Qualidade

A empresa não apresenta indicadores para o controle da qualidade dos produtos.

1.9 Duração do trabalho

O período vai das 18 às 23 com ritmo variável de acordo com a demanda (que apresenta picos aos finais de semana).

1.10 Ambiente Físico-Químico do Trabalho

A pizzaria que fizemos a análise possui um ambiente de trabalho ativo e movimentado. Como esperado, a presença do forno e da cozinha resulta em temperaturas elevadas, exigindo dos trabalhadores uma boa resistência ao calor. Porém, a iluminação é boa, o que permite uma visibilidade clara na cozinha, o que é importante para garantir a qualidade e precisão nas atividades realizadas. Para não apresentar problemas agudos relativos ao calor, a pizzaria apresenta sistema de ventilação ativa, que apesar de útil apresenta gargalo, dada a grande potência do forno.

Os “montadores” das pizzas não ficam fixos em suas bancadas, tendo que ir buscar o pedido, colado no lado oposto do salão, atrás das atendentes. Isso faz com que o tempo seja desperdiçado e com que o ambiente (em horários de pico) fique bem movimentado. A produção de pizzas é contínua e o ambiente pode ser agitado devido ao fluxo constante de clientes e à necessidade de atender aos pedidos rapidamente. Isto exige dos trabalhadores uma combinação de habilidades culinárias e físicas, além de uma disposição para trabalhar em um ambiente desafiador.

1.11 Saúde dos Operadores

Sem problemas de saúde decorrentes do trabalho.

2 Análise e Diagnóstico