

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

MIRELY SCHARLAU

NATALIA MIORANDO

**IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA 5's EM UMA COZINHA DE UM CENTRO DE
CONVIVENCIA PARA IDOSOS DA CIDADE DE CASCAVEL-PARANÁ**

CASCAVEL

2019

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

MIRELY SCHARLAU

NATALIA MIORANDO

**IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA 5's EM UMA COZINHA DE UM CENTRO
DE CONVIVENCIA PARA IDOSOS DA CIDADE DE CASCAVEL-PARANÁ**

Artigo apresentado á disciplina
Estágio Obrigatório em
Administração em unidade de
alimentação e nutrição, como
requisito parcial para obtenção da
aprovação.

Professora Orientadora: Adriana
Hernandes Martins.

CASCAVEL

2019

IMPLANTAÇÃO DO PROGRAMA 5's EM UMA COZINHA DE UM CENTRO DE CONVIVENCIA PARA IDOSOS DA CIDADE DE CASCAVEL-PARANÁ

¹SCHARLAU, Mirely

²MIORANDO, Natalia

RESUMO

INTRODUÇÃO: O Programa 5S auxilia na manutenção de Qualidade, contribuindo para um ambiente organizado, produtivo e melhorando a visão do estabelecimento, bem como transformando o modo que os funcionários veem o local de trabalho tornando-o mais eficaz. As etapas do Programa 5S são: Senso de Utilização (SEIRI); Senso de Ordenação (SEITON); Senso de Limpeza (SEISO); Senso de Saúde (SEIKETSU) e Senso de Disciplina (SHITSUKE). **METODOLOGIA:** Como primeiro passo para a implantação dos 5's na cozinha do centro de convivência, foi feito um treinamento com as cozinheiras falando sobre os 5 sentidos e os benefícios de sua implantação e prática no dia-a-dia. A apresentação dos 5 sentidos foi feita em slides simples e fala simples. Então, no mesmo dia foi realizada a implantação efetiva dos 5 Sentidos com a realização do "Dia D". Foi realizado o "Dia D", para que cada colaborador pudesse avaliar suas reais necessidades no posto de trabalho e descartar tudo aquilo que não seria de utilidade. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** A cozinha do Centro de Convivência já tem uma organização que foi feita pelos estagiários anteriores, então apenas tivemos que orientar melhor as funcionárias. Quanto ao senso de organização, foram etiquetados todos os temperos, produtos abertos, resfriados e congelados, com identificação, data de abertura e data de validade. Foram organizados os armários conforme as etiquetas que já existiam no local, também foram organizadas a dispensa conforme tipos de alimentos, datas de validade e ordem de uso. Foi reforçada a importância de se manter a cozinha arrumada, limpa e organizada durante a manipulação, para que assim tenham um ambiente de trabalho mais agradável e sem riscos de acidentes. No senso de saúde, foi reforçado o uso de uniformes limpos, uso de EPI'S, saúde do manipulador, higiene do manipulador. Isso aproximou mais os colaboradores no sentido de manter o ambiente de trabalho melhor para todos. No senso de autodisciplina, foi desenvolvido um check list onde estão listados itens a serem avaliados dentro da cozinha conforme cada um dos cinco sentidos. **CONCLUSÃO:** Os resultados obtidos, com certeza, foram positivos. As cozinheiras do centro de convivência se preocupam com a organização da cozinha, buscando dar sempre o lugar correto aos utensílios, manter só que o é utilizado dentro da cozinha, com o senso de higiene e saúde, a limpeza da cozinha. Mas para que o 5's ocorra corretamente ele deve ser mantido contínuo, isso resultará em uma unidade de alimentação e nutrição de qualidade.

Palavras-chaves: 5 sentidos, organização, disciplina

1. INTRODUÇÃO

Após Segunda Guerra Mundial no Japão, o país foi marcado por problemas no sistema produtivo ligados à segurança no trabalho, limpeza, organização, higiene e disciplina. Isso gerou a chamada crise da competitividade, então, foi necessária uma reestruturação para organizar as indústrias e melhorar a produção para ser compatível

com o mercado mundial. Este visava solucionar os problemas que levaram à crise, a partir de 1950, surgiu o “5S”, a sigla de um programa desenvolvido e consolidado no Japão, caracterizando a base da Gerência pela Qualidade Total (GQT). (LEONEL, 2011)

O Programa 5S auxilia na manutenção de Qualidade, contribuindo para um ambiente organizado, produtivo e melhorando a visão do estabelecimento, bem como transformando o modo que os funcionários veem o local de trabalho tornando-o mais eficaz. As etapas do Programa 5S são: Senso de Utilização (SEIRI); Senso de Ordenação (SEITON); Senso de Limpeza (SEISO); Senso de Saúde (SEIKETSU) e Senso de Disciplina (SHITSUKE). Trazem consigo o trabalho em conjunto e a busca pela maior produtividade e ganho, entretanto, a conscientização de todos os envolvidos é primordial para que todos os sentidos sejam aplicados e executados dia a dia e, conseqüentemente os resultados atingidos e o sucesso obtido. (PEREIRA *et al*, 2012)

Segundo Campos (1999), um Programa 5S visa mudar a maneira de pensar das pessoas na direção de um melhor comportamento, para toda a sua vida. O Programa 5S não é somente um evento episódico de limpeza, mas uma nova maneira de conduzir a empresa com ganhos efetivos de produtividade.

O presente artigo tem como objetivo implantar a ferramenta 5 sentidos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Cascavel-Paraná, proporcionando um ambiente padronizado, organizado, com o mínimo ou nenhum desperdício e aumentar a produtividade.

2. METODOLOGIA

Como primeiro passo para a implantação dos 5's na cozinha do centro de convivência, foi feito um treinamento com as cozinheiras falando sobre os 5 sentidos e os benefícios de sua implantação e prática no dia-a-dia. A apresentação dos 5 sentidos foi feita em slides simples e fala simples. Então, no mesmo dia foi realizada a implantação efetiva dos 5 Sentidos com a realização do “Dia D”. Foi realizado o “Dia D”, para que cada colaborador pudesse avaliar suas reais necessidades no posto de trabalho e descartar tudo aquilo que não seria de utilidade.

2.1 Seiri ou Senso de Utilização

Este Senso consiste em separar o que utilizamos do que não precisamos, ou seja, ter somente o necessário, no momento necessário. (ECKERT, 2015) Com isso, fizemos a eliminação do que não era utilizado na cozinha, de alimentos vencidos que estavam na prateleira e objetos que não era de uso na cozinha e deixamos só o que era utilizado.

2.2 Seiton ou Senso de Organização

Este senso nos diz que cada coisa tem seu lugar e cada coisa deverá estar em seu lugar. (ECKERT, 2015) Os utensílios foram organizados em seus devidos lugares respeitando a sequência lógica de trabalho e suas etiquetas, facilidade de uso e manuseio.

2.3 Seisou ou Senso de Limpeza

Senso de limpeza mostra a importância de manter o ambiente limpo. Para isto, o principal é não sujar. Uma limpeza bem implantada é o primeiro passo para a certificação da organização em normas especializadas do ramo. (ECKERT, 2015) Foi feito um fala com as cozinheiras explicando a importância de se manter tudo limpo e organizado.

2.4 Seiketsu ou Senso de Saúde

O Senso de Saúde nos traz a importância em manter a higiene e um local de trabalho visualmente sob controle, partindo do princípio do estabelecimento de controles que garantam todos os demais sentidos. (ECKERT, 2015)

2.5 Shitsuke ou Senso de Autodisciplina

Esse senso diz respeito a importância de se ter colaboradores comprometidos, cumprindo severas normas éticas, táticas e com progressos contínuos a nível particular e coletivo. (ECKERT, 2015) Ocorreu a aplicação de um check list para a comprovação de que tudo estava sendo seguido.

2. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A cozinha do Centro de Convivência já tem uma organização que foi feita pelos estagiários anteriores, então apenas tivemos que orientar melhor as funcionárias. Partindo do princípio, a aplicação do senso da utilização, foi observado a otimização do uso do espaço. Na dispensa foram encontrados alguns alimentos que estavam vencidos, ou que não eram utilizados. Foram etiquetados e arrumados conforme data de validade e

utilização. Nos balcões continham alguns equipamentos e objetos que estavam fora do lugar, então foi tirado tudo o que não era utilizado, e guardados em seus devidos lugares.

Quanto ao senso de organização, foram etiquetados todos os temperos, produtos abertos, resfriados e congelados, com identificação, data de abertura e data de validade. Foram organizados os armários conforme as etiquetas que já existiam no local, também foram organizadas a dispensa conforme tipos de alimentos, datas de validade e ordem de uso.

O centro de convivência já tem uma rotina de limpeza, é feita todas as terças e quintas-feiras e mantidos em dias de semanas, mas foi reforçada a importância de se manter a cozinha arrumada, limpa e organizada durante a manipulação, para que assim tenham um ambiente de trabalho mais agradável e sem riscos de acidentes.

No senso de saúde, foi reforçado o uso de uniformes limpos, uso de EPI'S, saúde do manipulador, higiene do manipulador. Isso aproximou mais os colaboradores no sentido de manter o ambiente de trabalho melhor para todos.

No senso de autodisciplina, foi desenvolvido um check list onde estão listados itens a serem avaliados dentro da cozinha conforme cada um dos cinco sentidos do programa, onde esses itens foram qualificados de 1,0 á 4,0 sendo 1,0 ruim e 4,0 ótimo. No final de cada senso, foi feita a somatória e média da pontuação para melhor visualização dos resultados. Ao final do check list também foi feito a média da pontuação para assim saber se a cozinha está mesmo organizada. A média final do local foi de 3,8 sendo 4,0 a pontuação máxima.

3. CONCLUSÃO

A implantação do Programa 5S não é uma tarefa fácil, visto este atua diretamente com a mudança de cultura e com o modo em que cada colaborador deve passar a perceber suas atividades. É necessário que cada colaborador tenha uma visão holística do processo, compreendendo todo o entorno ao seu trabalho.

Os resultados obtidos, com certeza, foram positivos. As cozinheiras do centro de convivência se preocupados com a organização da cozinha, buscando dar sempre o lugar correto aos utensílios, manter só que o é utilizado dentro da cozinha, com o senso de higiene e saúde, a limpeza da cozinha. Mas para que o 5's ocorra corretamente ele deve

ser mantido contínuo, isso resultara em uma unidade de alimentação e nutrição de qualidade.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICAS

LEONEL, José Carlos Ribeiro Da Rocha Pureza. ***O PROGRAMA 5S E SUA APLICAÇÃO EM UMA FÁBRICA DE EMBALAGENS DE PAPEL***, 2011.

CAMPOS, V.F. ***TQC – Controle da Qualidade Total (no estilo japonês). 8 ed. Belo Horizonte: Editora de Desenvolvimento Gerencial***, 1999.

PEREIRA, Karina Lúcia Benites; CAMARGO, Raphaela Castro de; SANTOS, Valquíria Pereira dos; LOPES, Vanila Pereira; ***PROGRAMA 5S: UMA FERRAMENTA PARA ELIMINAR DESPERDÍCIOS E OTIMIZAR OS CUSTOS NO PROCESSO PRODUTIVO***; 2014.

VANTI, Nadia. ***Ambiente de qualidade em uma biblioteca universitária: aplicação do 5S e de um estilo participativo de administração***; 1999.

ECKERT, Amanda Mallmann; ***5S: IMPLEMENTAÇÃO DO PRIMEIRO SENSO E PROPOSTA PARA EXECUÇÃO DOS DEMAIS***; 2015.