

ETEC BENEDITO STORANI
EXTENSÃO EE PROF CYRO DE BARROS REZENDE

CURSO DE QUALIDADE

João Vitor Rosa Paulino

Julya Stefany Marretto de Souza

Lucas Henrique Silva

Maria Luiza Alves Ribeiro

PADRONIZAÇÃO DA PRODUÇÃO : O CASO DA
FÁBRICA DE CUPCAKES

VALINHOS – SP

2023

João Vitor Rosa Paulino

Julya Stefany Marretto de Souza

Lucas Henrique Silva

Maria Luiza Alves Ribeiro

PADRONIZAÇÃO DA PRODUÇÃO : O CASO DA FÁBRICA DE CUPCAKES

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Etec Benedito Storani, Extensão EE Prof. Cyro de Barros Rezende , do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, como requisito parcial para a obtenção da habilitação profissional de Técnico de Nível Médio em Qualidade sob a orientação do Professor Levi Augusto da Silva Vieira.

VALINHOS – SP

2023

João Vitor Rosa Paulino
Julya Stefany Marretto de Souza
Lucas Henrique Silva
Maria Luiza Alves Ribeiro

DEDICATÓRIA

Aos professores do curso de Qualidade que me forneceram todas as bases necessárias para a realização deste trabalho, agradecemos com profunda admiração o profissionalismo e as suas qualificações.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiro a Deus por ter me mantido na trilha certa durante este projeto de pesquisa com saúde e forças para chegar até o final.

Somos gratos à nossas famílias pelo apoio que sempre nos deram durante toda a minha vida.

Deixamos um agradecimento especial ao professor orientador pelo incentivo e pela dedicação do seu escasso tempo ao meu projeto de pesquisa.

Também queremos agradecer à Etec Benedito Storani e a todos os professores do nosso curso pela elevada qualidade do ensino oferecido.

RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo mostrar a necessidade de se formar uma cultura de padronização na produção de *cupcakes*, levando em conta as peculiaridades da produção desta guloseima (sabores, recheios, sazonalidades, perecibilidade, etc). Entende-se que este é um mercado em ascensão, devido principalmente à exposição em mídias digitais como o *Tiktok*.

A exposição causa um aumento de demanda, e por consequência, a qualidade destes produtos precisa acompanhar a elevação das vendas e da comercialização. Como se trata de um produto alimentício, este não pode ter problemas com a validade dos produtos, variabilidade de pesos, medidas e aparência, embalagem, que, além de comprometer a entrega final, podem trazer prejuízos, prejudicar a reputação do fabricante ou vendedor ou até ocasionar fatalidades (como o caso de um produto com amendoim ou lactose ser consumido inadvertidamente por pessoa alérgica).

Em vista disso, serão observados os pontos citados, explicando a necessidade de protocolos profissionais que garantam que todos os padrões de qualidade sejam atingidos.

Palavras-chave: *Cupcake*, Padronização, Produção

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| FIGURA 1- cupcake sem padronização..... | 10 |
| FIGURA 2- processo de padronização..... | 15 |
| FIGURA 3- cupcake com padronização..... | 16 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|---|----|
| TABELA 1-Qual é sua idade ? | 10 |
| TABELA 2 - Você costuma comer algum tipo de doce ? | 10 |
| TABELA 3 - O que você acha de padronização em <i>cupcakes</i> nas confeitarias ?..... | 11 |
| TABELA 4 - Você compraria um <i>cupcake</i> com defeito ? | 11 |

LISTA DE ABREVIATURAS / SIGLAS

(SGQ)-Sistema de gestão da qualidade

SUMÁRIO

| | |
|----------------------------|---|
| RESUMO | 1 |
| SITUAÇÃO-PROBLEMA | 2 |
| METODOLOGIA | 3 |
| APLICAÇÃO | 4 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 5 |
| REFERÊNCIAS | 6 |

SITUAÇÃO-PROBLEMA

Após uma pesquisa de campo realizada a partir do dia 20/10/2023 até 24/10/2023, foi descoberto um problema na padronização de *cupcake*, no qual havia muito desperdício de matéria-prima, pelo fato de contribuir para a diminuição da variabilidade dos processos de produção, a padronização desempenha importante papel no controle e melhoria da qualidade nas empresas, na confeitaria gera um grande efeito onde não havendo a padronização correta os problemas iriam surgir aos poucos podendo até causar a falência da empresa.

Os colaboradores não tendo uma especialização acabam produzindo os *cupcakes* de maneira errada não seguindo a padronização, onde causou um enorme prejuízo, reclamações diversas de clientes que não achavam o mesmo sabor e aparência de antes quando ainda havia a padrão.



Figura 1- Modelo de *cupcake* sem padronização

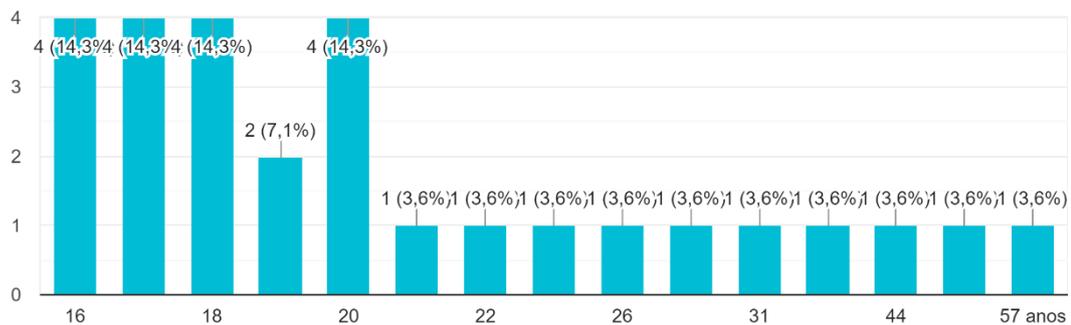
METODOLOGIA

Na nossa pesquisa de campo usamos como método o uso de formulários, com a finalidade do uso de padronização nas confeitarias, com isso, resultando em como a padronização pode ajudar no procedimento e qualidade durante o processo de fabricação de *cupcakes*. No resultado de pesquisa como pode ser visto há uma alta porcentagem de pessoas que concordam com o uso da padronização, mas com índice baixo de consumo de cupcakes entre elas, a partir disso aplicamos o método dedutivo, que significa que o autor do trabalho observa e analisa algum caso específico, para a partir disso tirar uma conclusão.

Concluimos com o resultado e a citação que “Padronizar a produção é, sem dúvida, uma estratégia indispensável para o sucesso, uma vez que permite obter produtos sempre com o mesmo padrão de qualidade, envolvendo aspecto, aroma e sabor, além de ser uma alternativa para a redução do custo de produção e que também permite evitar desperdícios”, afirma Marina Queiroz, especialista em panificação e professora do curso profissional avançado de panificação.

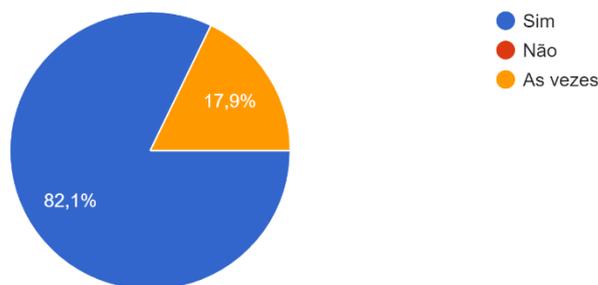
Qual sua idade?

28 respostas



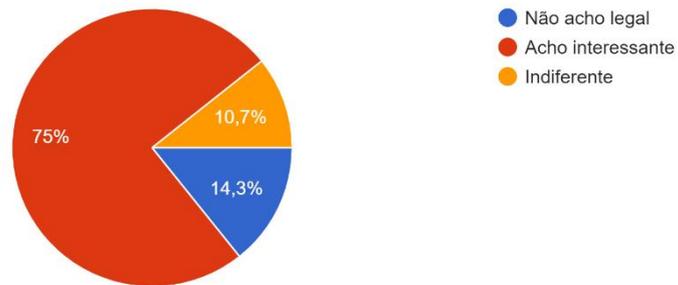
Você costuma consumir algum tipo de doce?

28 respostas



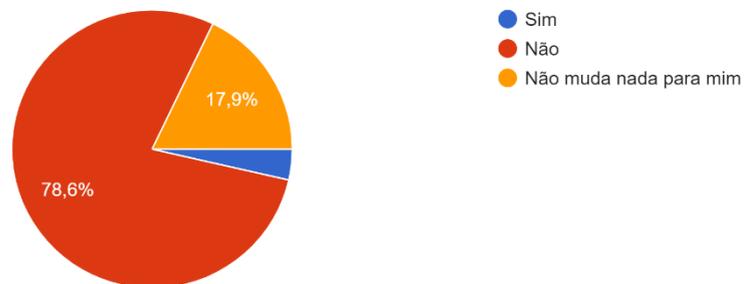
O que você acha da padronização em cupcakes nas confeitarias?

28 respostas



Você compraria um cupcake com defeito?

28 respostas



APLICAÇÃO

A padronização tem sido vista como um importante instrumento para a melhoria da qualidade e do desempenho de processos produtivos. A obtenção de produtos de qualidade e a redução de custos são alguns dos benefícios da padronização dos processos. Pelo fato de contribuir para a diminuição da variabilidade dos processos de produção, a padronização desempenha importante papel no controle e melhoria da qualidade nas empresas. Segundo Ungan (2006), um consistente sistema da qualidade pode gerar repetibilidade, melhoria contínua e melhor atendimento das necessidades dos clientes.

A repetibilidade pode ser conseguida principalmente por meio da padronização, que é o processo de desenvolvimento e combinação de técnicas em que se determinam padrões para os procedimentos operacionais. Trata-se, portanto, de uma ferramenta gerencial relevante para a melhoria do desempenho empresarial. Gestão da qualidade, segundo Toledo e Carpinetti (2000), Miguel (2005) e Correia, Mélo e Medeiros (2006), consiste em um conjunto de atividades coordenadas visando dirigir e controlar uma organização em direção à excelência, o que engloba planejamento, controle, garantia e melhoria da qualidade, resultando na satisfação dos clientes em relação aos produtos e serviços comercializados. O sistema de gestão da qualidade (SGQ) é uma forma eficaz de tornar os princípios da qualidade (foco no cliente; liderança; envolvimento de pessoas; abordagem de processo; abordagem sistêmica para a gestão; melhoria contínua; tomada de decisão baseada em fatos; e benefícios mútuos nas relações com os fornecedores) mais adequados à linguagem e à cultura dos empresários e gestores, de maneira que eles possam ser mais bem compreendidos e aceitos, proporcionando melhores níveis de segurança, eficiência, confiabilidade e produtividade.

Os principais benefícios de sua adoção podem ser sumarizados em: redução de defeitos, de retrabalho e do prazo de entrega; menores níveis de estoque; redução de custos em geral; maior competitividade empresarial, maior participação no mercado, aumento de lucro; e clientes internos e externos mais satisfeitos. As funções de cada colaborador e o passo a passo da fabricação são desenvolvidos de forma eficiente quando as atividades diárias estão padronizadas. O termo “qualidade dos produtos” não se refere apenas aos ingredientes que são utilizados, mas também aos processos de elaboração, às características sensoriais (aroma, aspecto e sabor) e à aparência. Caso não haja padronização, alguns dos inconvenientes são: – A falta de atenção para com a qualidade dos ingredientes adquiridos junto aos fornecedores, certamente, levará à obtenção de produtos com diferenças significativas de qualidade. – Um mesmo produto de tamanhos diferentes apresentará diferenças no assamento.

Se as massas que serão colocadas para assar apresentarem tamanhos diferentes, as maiores sairão mal assadas e as menores, muito assadas ou até queimadas. Isso sem dúvida implicará em prejuízos para a padaria. – A falta de

padronização ou planejamento sempre nos deixará à mercê da sorte ou dependente de esforços excessivos e estresses frequentes na área de produção para atendermos bem os clientes



Figura 2- Processo de padronização

Considerações finais

O objetivo do grupo em questão era a melhoria do processos de fabricação em uma confeitaria que não conseguiam ter suas metas alcançadas por que não haviam conhecimento de ferramentas da qualidade assim para elucidar as considerações finais deste trabalho, resgatou-se o problema de pesquisa que é a falta de padronização no processos , mas para que a padronização, O conceito de padronização é utilizado na manufatura para manter a estabilidade nos processos e garantir que as atividades sejam realizadas sempre da mesma forma, com um determinado intervalo de tempo e o menor nível de desperdício, conseguindo elevada qualidade e alta produtividade , e nas pesquisas realizadas notou-se que os participantes apreciavam mais os cupcakes que saiam de um processo de padronização, por que era perceptivo a qualidade do produto final.



Figura 3 – *cupcake* com padronização

REFERÊNCIAS

<https://4cinco.com/padronizacao-de-processos/> acesso em: 24 setembro.2023

Queiroz, Mariana. a importância da padronização da produção em padarias.

acesso em: 23 setembro.2023

Toledo e Carpinetti (2000), Miguel (2005) e Correia, Mélo e Medeiros (2006). Melhoria do desempenho empresarial. Gestão da qualidade. https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/4535466/mod_resource/content/1/Introdu%C3%A7%C3%A3o%20e%20cap%201%20GQ%20Carpinetti.pdf

acesso em: 24 setembro.2023