

INTRODUÇÃO DA METODOLOGIA SIX SIGMA NA GESTÃO DA REDE DE FRIO DE UMA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES

Bernardo I^I, Soares A^{II}, Bettencourt-Câmara M^{III}

Poster 18

Six Sigma, 6σ , é uma metodologia de melhoria da qualidade e do negócio baseada em dados estatísticos que visa a obtenção de processos com 99,99966% de produtos livres de defeitos (ou seja, apenas 3,4 produtos defeituosos por milhão). Originalmente desenvolvida pela Motorola em 1986, esta metodologia é atualmente, no contexto de crise que vivemos, aplicada em muitos setores de atividade, nomeadamente nos setores alimentar e da saúde, em diversos processos e serviços visando, entre outros aspetos, a eliminação de desperdícios, defeitos e erros.

A Sogenave é uma Central de Abastecimento de produtos alimentares que compra, vende e distribui por todo o território nacional uma vasta gama de alimentos perecíveis e não perecíveis. Dispondo de duas plataformas logísticas a Sogenave prepara cerca de 90.000 toneladas/Ano de produtos correspondendo a 3 milhões de Picking/Ano. No setor alimentar, o controlo da qualidade e da segurança alimentar é crítico. A Sogenave tem um sistema HACCP implementado, certificado pela NP-EN-ISO 22000:2005. O sistema HACCP foca-se na gestão e controlo de perigos alimentares; a metodologia Six Sigma contempla igualmente a melhoria do negócio. O Six Sigma tem ferramentas que possibilitam a medição do impacto negativo de produtos defeituosos, de desperdícios e/ou de erros na empresa. Neste âmbito, afigura-se interessante associar o Six Sigma à gestão da segurança alimentar.

A otimização da conservação de géneros alimentícios perecíveis congelados durante a receção na plataforma logística de Lisboa constituiu o caso-estudo para a apresentação do Six Sigma na Sogenave. Visando o controlo da temperatura na receção de alimentos congelados e a validação dos tempos de permanência dos produtos rececionados nas antecâmaras o presente estudo será apresentado e discutido segundo o delineado pelo Departamento de Controlo da Qualidade da empresa e considerando o processo DMAIC, “define-measure-analyse-improve-control” da metodologia Six Sigma.

^I Estagiária de Nutrição na Sogenave.

^{II} Diretor do Departamento da Qualidade da Sogenave.

^{III} Investigadora do CiiEM, Centro Interdisciplinar de Investigação Egas Moniz, Campus Universitário, Cooperativa de Ensino Superior Egas Moniz.