

REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS COM BASE NOS CONCEITOS LEAN EM UMA MICROEMPRESA ALIMENTÍCIA NO VALE DO PARAÍBA ODS (12)

Luiz Guilherme Vicente Alves (Fatec Cruzeiro – Prof. Waldomiro May)
Polyana Bueno dos Santos (Fatec Cruzeiro – Prof. Waldomiro May)
Prof. Me. Maurílio José Pereira (Fatec Cruzeiro – Prof. Waldomiro May)

O presente estudo tem como finalidade aplicar os princípios da filosofia Lean em uma microempresa do ramo alimentício situada na Região Metropolitana do Vale do Paraíba e Litoral Norte (RMVPLN), com o objetivo de reduzir desperdícios e propor melhorias que impactem clientes internos e externos. O trabalho justifica-se pela relevância econômica do setor alimentício, que contribui significativamente para o PIB nacional e a geração de empregos, bem como pela identificação de gargalos que comprometem a eficiência e a competitividade das microempresas. A fundamentação teórica está baseada nos conceitos de Lean Manufacturing, seus oito tipos de desperdícios e ferramentas da qualidade como PDCA, Kaizen, matriz GUT e 5W2H. A metodologia utilizada combina pesquisa bibliográfica, estudo de caso e pesquisa-ação. Para coleta de dados, foi realizada entrevista semiestruturada com a proprietária da empresa Cantina Bom Sabor (nome fictício), possibilitando o mapeamento dos principais desperdícios. Entre os pontos mais críticos identificados estão: superprodução de produtos perecíveis, alto tempo de espera em horários de pico, controle de estoque manual, com risco de perdas, necessidade de atualização tecnológica e aproveitamento limitado do capital humano. Por meio deste estudo, foi possível alcançar uma compreensão mais aprofundada sobre o tema proposto, associando fundamentos teóricos extraídos da revisão de literatura com uma aplicação prática, construída a partir da pesquisa-ação e do estudo de caso. A partir dessa abordagem, identificaram-se os principais desafios enfrentados no ambiente analisado, propôs-se melhorias viáveis e gerou-se informações relevantes que contribuíram diretamente para a otimização dos processos. Como resultado prático, foi elaborada a Matriz GUT para os desperdícios encontrados. Após a priorização elaborou-se um plano de ação detalhado, utilizando a ferramenta 5W2H, direcionado à redução dos desperdícios, que obtiveram maiores pontuações, encontrados ao longo da pesquisa. Além disso, as conclusões obtidas servirão de base para estudos futuros, auxiliando outros profissionais e pesquisadores na tomada de decisões estratégicas dentro da área da Gestão, promovendo assim uma contribuição significativa para o meio acadêmico e para o ambiente organizacional.

Palavras-chave: *Lean Manufacturing*; Desperdícios; Setor alimentício; Melhoria contínua.