

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

Natalia Miorando<sup>1</sup>, Mirely Scharlau<sup>2</sup>, Adriana Hernandez Martins<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Acadêmico de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, [nath.miorando@hotmail.com.br](mailto:nath.miorando@hotmail.com.br)

<sup>2</sup> Acadêmico de Nutrição, Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, [mirelycharlau98@gmail.com](mailto:mirelycharlau98@gmail.com)

<sup>3</sup> Nutricionista, Docente do Centro Universitário Assis Gurgacz - Paraná, [adrihernandesm@gmail.com](mailto:adrihernandesm@gmail.com)

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). 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. 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. 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. 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.