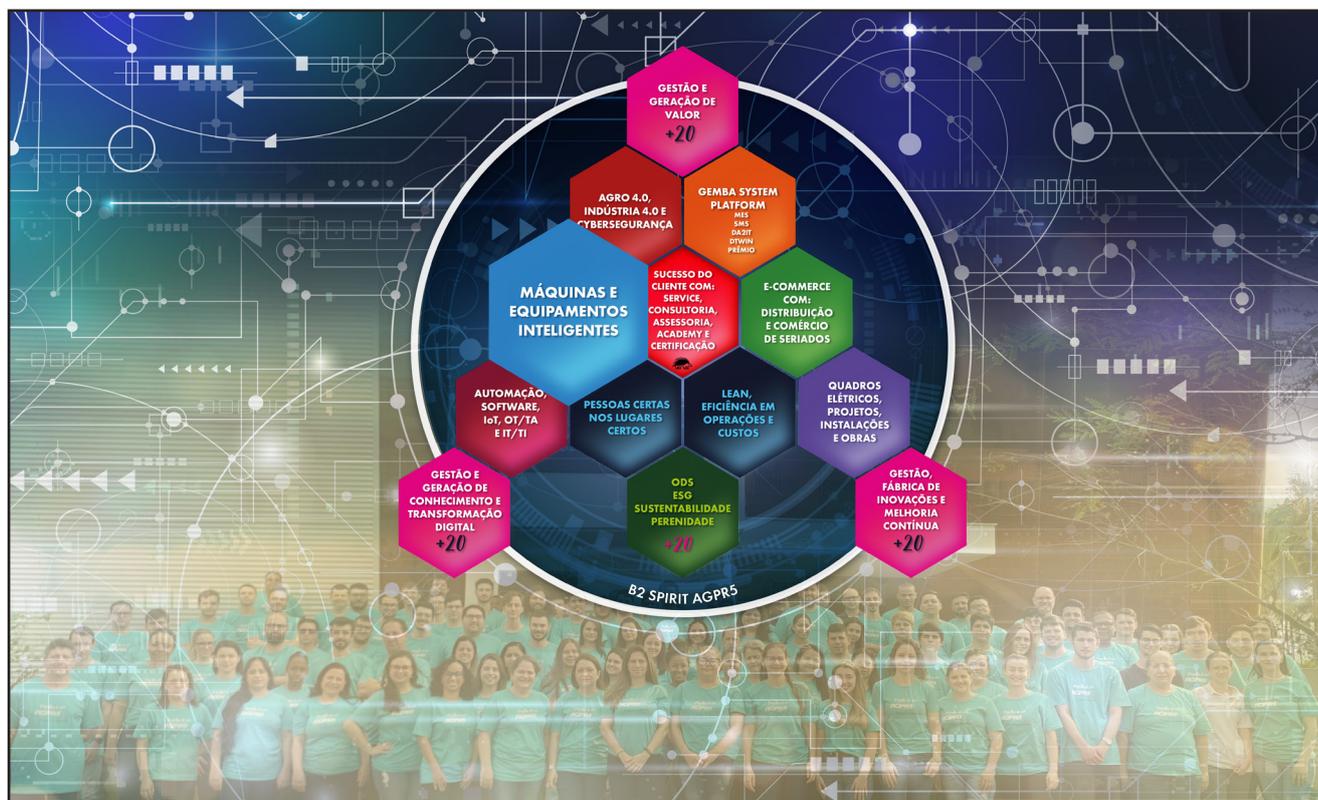


# NewsLetter

Ed. 16 - W 16 - Ano 23 - 16 a 22/04



## NESTA EDIÇÃO

### Mensagem do CEO

"Oscar 2023: melhorar gestão também é 'tudo em todo'..."  
pág. 150

### Mensagem Bíblica

Salmos 145:20  
pág. 151

### Marketing & Design

pág. 151

### Gestão de Pessoas

pág. 153

### Gemba System Platform

pág. 153

### Academy

pág. 154

### Projetos & Service

pág. 155

### DS - Diálogo de Segurança

pág. 157



**#MENSAGEMCEO**  
Alvaro Ghedin - [ceo@agpr5.com](mailto:ceo@agpr5.com)



## Oscar 2023: melhorar gestão também é ‘tudo em todo lugar ao mesmo tempo’

O filme “Tudo em Todo Lugar ao Mesmo Tempo”, dos diretores Daniel Kwan e Daniel Scheinert, foi o grande ganhador desse fim de semana no Oscar 2023, ao levar o maior número de estatuetas e o prêmio de melhor filme.

Independentemente das qualidades cinematográficas, a obra também pode sugerir uma boa reflexão sobre como pensar e implementar o sistema lean. É que, de certa forma, transformar e melhorar a gestão de uma empresa no sentido lean é ou precisa ser uma “aventura multidimensional”. O próprio título do filme já diz muito a respeito disso, ao nos lembrar de um fundamental princípio da gestão lean: implementar o lean é, essencialmente, a busca por melhorar tudo, em todo lugar, ao mesmo tempo. Vamos analisar rapidamente cada um desses aspectos.

No caso, “tudo” significa que, sem exceção, todas as atividades podem e devem ser melhoradas. Uma organização, seja qual for, é feita de “processos”, dos mais variados, pequenos ou grandes, estruturados para produzir, gerenciar e entregar todo tipo de produto ou serviço. Podem ser processos de produção ou administrativos e, por mais que já tenham sido racionalizados, sempre será possível identificar algo que pode ser feito com maior eficiência, atendendo melhor aos clientes.

“Todo lugar” pressupõe que analisar e melhorar processos significa fazer isso na organização inteira, envolvendo todos os setores, áreas ou departamentos. E todas as pessoas, do porteiro ao CEO. Também quer dizer que isso pode e deve ocorrer em todo tipo de empresa, das pequenas aos conglomerados. Isso significa também que uma integral transformação lean numa organização será melhor se isso ocorrer em seus fornecedores, nos fornecedores deles... e em toda a cadeia de valor.

E “mesmo tempo” quer dizer que essa transformação deve ser algo “contínuo”, ou seja, precisa ocorrer a todo momento, e não apenas em situações específicas ou quando se nota algum problema. Deve ser algo contínuo, uma preocupação

presente em todo e qualquer tempo dentro de uma organização.

Então, podemos concluir que, sim, uma real e sustentável transformação de gestão é algo multidimensional, no sentido de ter de ocorrer em múltiplas dimensões. Do contrário, terá efeitos limitados.

A diferença é que, no filme, a personagem principal usa habilidades excepcionais trazidas de outras dimensões. Já para implementar a gestão lean desse ponto de vista multidimensional, não precisamos de “superpoderes” para melhorar tudo, por todos, em todo lugar e sempre. Precisamos, sim, de pessoas “comuns”, mas com propósitos claros, motivação, método e capacidades devidamente desenvolvidas. Ou seja, que aprenderam os conceitos e práticas lean, a maneira lean de pensar, e são cotidianamente estimuladas a colocar isso em prática em tudo o que fazem.

Isso pressupõe haver lideranças que entendam e apoiem isso. Só assim é possível ter um efetivo modelo de gestão que mostre rapidamente qualquer desvio e crie um ambiente onde as pessoas não tenham medo de expor e resolver problemas.

A criação e manutenção de um sistema de gestão com essas características não é fácil, mas pode ser feito. Uma vez implantado, não vai levar uma empresa a um “universo paralelo”, como no filme. No entanto, certamente elevará a organização a outra dimensão em termos de produtividade, qualidade, competitividade e resultados.

Fonte: <https://www.lean.org.br/artigos/2451/oscar-2023-melhorar-gestao-tambem-e-tudo-em-todo-lugar-ao-mesmo-tempo.aspx>



**#MARKETINGEDESIGN**  
Anita Dal Pont - [anita.silva@agpr5.com](mailto:anita.silva@agpr5.com)

O Senhor guarda a todos os que o amam; mas todos os ímpios serão destruídos.

Salmos 145:20



**#MARKETINGEDESIGN**

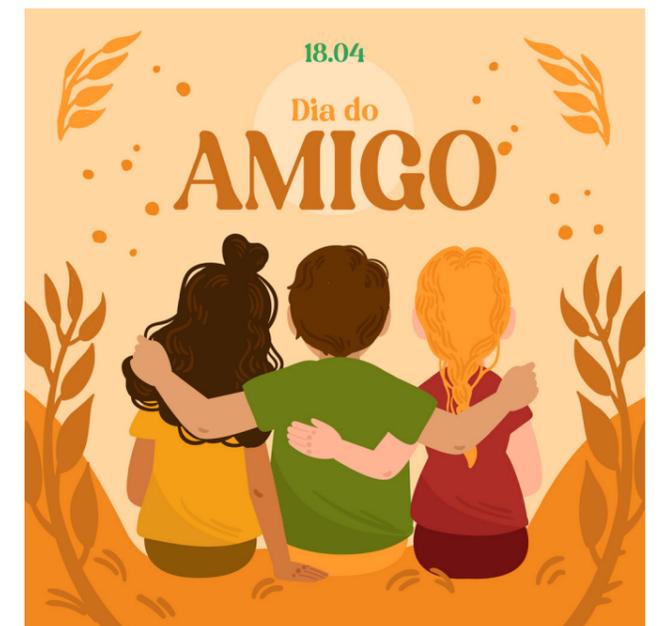
Julye Franceli do Amaral - [julye.amaral@agpr5.com](mailto:julye.amaral@agpr5.com)  
Manuella Florentino - [manuella.silva@agpr5.com](mailto:manuella.silva@agpr5.com)  
Anita Dal Pont - [anita.silva@agpr5.com](mailto:anita.silva@agpr5.com)

## Datas Comemorativas

18/04 - Dia do Amigo

21/04 - Tiradentes

22/04 - Descobrimento do Brasil



## AGPR5 nas mídias

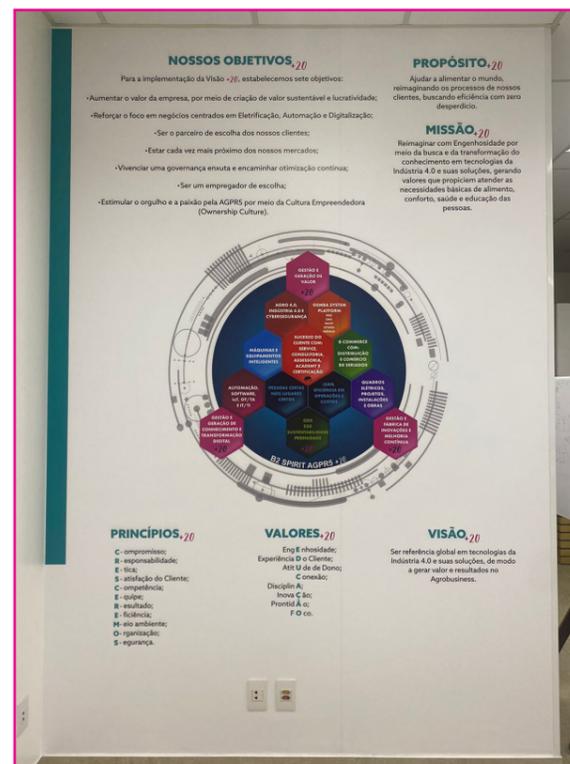
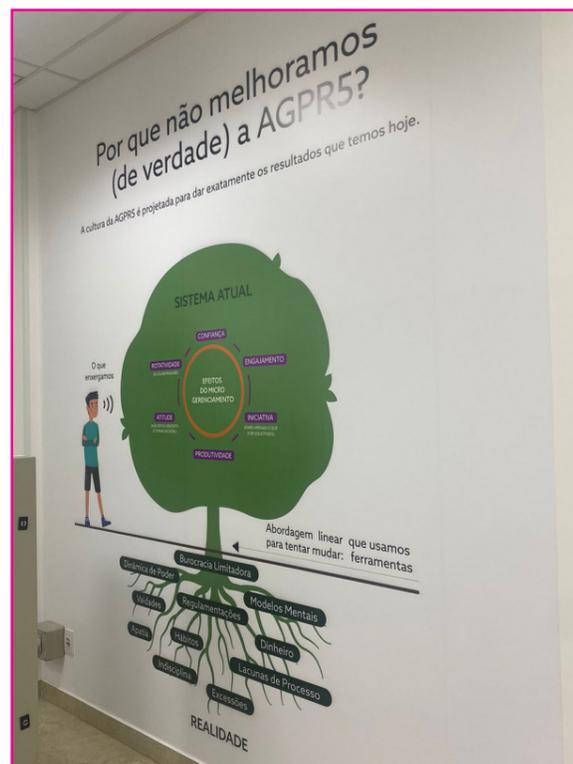


Acesse nosso Instagram:  
[instagram.com/agpr5a5group/](https://www.instagram.com/agpr5a5group/)

## Blocos de anotação



## Sala de Treinamento



## #GESTÃO DE PESSOAS

Fernanda Pulner Accordi - fernanda.pulner@agpr5.com

## Aniversariantes



Henrique Neri dos Santos  
22/04

“Desejamos paz, amor, felicidade, saúde e que seus sonhos se realizem sempre!”

## Tempo de empresa



## GEMBA BPF DIGITAL

Daniel Feliciano Felipe - daniel.feliciano@agpr5.com

Nos dias 17, 18 e 19 de abril, aconteceram os eventos de lançamento do Gemba BPF Digital.



Uberlândia/MG



Coromandel/MG



Patos de Minas/MG



## Academy Service

Ariel Teixeira - ariel.teixeira@agpr5.com

Maria Eduarda Faviano - maria.eduarda@agpr5.com

## ACADEMY AGPR5 - CONCLUSÃO DOS CURSOS

### Ind. Quadros + Projetos

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Gesiel Zanette	607	14/9/2022	0%
Gabriel Mendes	3009	12/8/2022	4%
	3015	17/2/2023	80%
	3011	20/2/2023	37%
Giuseppe Ghedin	600	18/3/2022	11%
	610	18/3/2022	40%

### Estoque

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Maikon dos Santos	616	1/3/2023	8%
	617	1/3/2023	0%
	618	1/3/2023	0%
	619	1/3/2023	0%
	3501	1/3/2023	0%
	3509	1/3/2023	0%
3510	1/3/2023	0%	

### TPMS

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Warlon Nascimento	617	1/4/2022	56%
	618	11/1/2023	97%
Eliangel Suarez	3501	27/3/2023	38%

### Service

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Adriel F.	618	12/9/2022	89%
Marcio Dias	616	6/3/2023	36%
	617	6/3/2023	17%
	618	6/3/2023	24%
	3509	6/3/2023	90%
	3510	6/3/2023	15%

### Gemba System Platform

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Ana Carolina B.	3006	8/11/2022	55%
Maicou Fortuna	3812	13/3/2023	1%
	3509	13/3/2023	0%
	3501	13/3/2023	0%

### TI

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Nicolas Silva	3503	1/7/2022	21%
	3508	1/7/2022	12%

### Sistemas

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Vinicius Damiani	3014	3/3/2022	23%
	3507	28/11/2022	14%
	3509	13/12/2022	0%

### Comercial

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Erika Lima	400	12/4/2022	3%
	401	12/4/2022	0%

### Automação

NOME	CURSO	DATA	ANDAMENTO
Leila Dias	618	14/6/2022	95%
	600	5/8/2022	16%
Filipi Piucco	401	4/8/2022	17%
Marcos H. Alves	616	28/11/2022	42%
	400	27/2/2023	2%
Lucas Adriano	618	15/2/2023	88%
	3502	17/4/2023	1%
	3508	17/4/2023	0%
	3509	17/4/2023	0%
	3510	17/4/2023	0%
	3503	25/4/2023	0%
Igor Marcon	618	15/3/2023	81%
Michel Rosa	3501	6/3/2023	27%
Tayna da Silva	631	25/4/2023	23%
Eduardo Savio	631	25/4/2023	34%

## #PROJETOSESERVICE



## Projetos e Instalações/Obras Elétricas

Vanio Arend - vanio.arend@agpr5.com

C031 - JBS Dourados-MS  
 C034 - JBS Rolândia-PR  
 C298 - JBS Xanxerê-SC  
 C324 - JBS Seberi-RS  
 C326 - Copagri Cuiaba-MT  
 C333 - Comil Cascavel-PR

C336 - Panelaço Alimentos Turvo-SC  
 C344 - Louis Dreyfus Matão-SP  
 C345 - Cermoful Morro da Fumaça-SC  
 C347 - Louis Dreyfus Itumbiara-GO  
 C349 - Parati São Lourenço do Oeste-SC



## Automação e Software

Filipi Piucco - filipi.piucco@agpr5.com

C014 - BRF Brasil Foods SA Nova Mutum-MT  
 C031 - JBS Dourados-MS  
 C034 - JBS Rolândia-PR  
 C043 - Mantiqueira Primavera do Leste-MT  
 C049 - Agrogen Montenegro-RS  
 C059A - Pluma Bariri-SP  
 C079 - BRF Brasil Foods Catanduvas-SC  
 C112 - JBS Brasília-DF

C231 - Indukern Jundiá-SP  
 C278 - JBS Foods Garibaldi-RS  
 C298 - JBS Xanxerê-SC  
 C310 - ADORO São Carlos-SP  
 C324 - JBS Seberi-RS  
 C327 - Itabom Itapui-SP  
 C336 - Panelaço Alimentos Turvo-SC  
 C343 - ZINPRO Marialva-PR



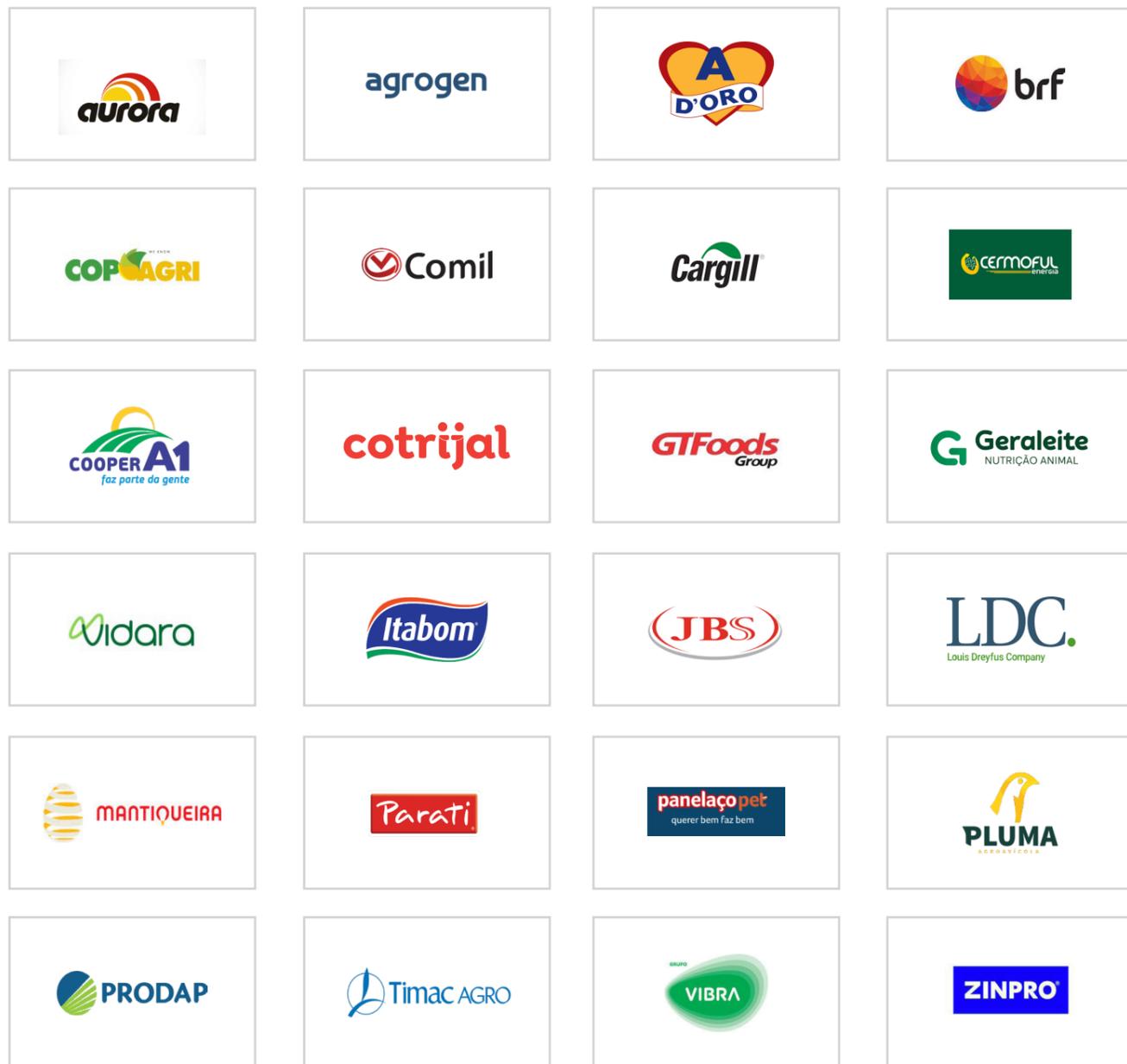
## Service

Ariel Teixeira - ariel.teixeira@agpr5.com

Maria Eduarda Faviano - maria.eduarda@agpr5.com

002-JBS Nuporanga-SP  
 014-BRF Brasil Foods SA Nova Mutum-MT  
 015-BRF Brasil Foods SA Rio Verde-GO  
 034-JBS Rolândia-PR  
 049-Agrogen Montenegro-RS  
 053A-Cargill Quatro Pontes-PR  
 054A-JBS Aves Morro Grande-SC  
 055-GT Foods Paranavaí-PR  
 063-Aurora Alimentos Cunha Porã-SC  
 066-Vibra Sete Lagoas-MG  
 071-Cotrijal Não-Me-Toque-RS  
 079-BRF Brasil Foods Catanduvas-SC  
 080-Cooper A1 Mondai-SC

088-BRF Videira-SC  
 090-BRF Brasil Foods Mineiros-GO  
 099-Farben Içara-SC  
 104-Vibra Itapejara D'Oeste-PR  
 106-Salus Group Santo Antonio de Posse-SP  
 112-JBS Brasília-DF  
 231-Indukern Jundiá-SP  
 264-Geraleite São Gotardo-MG  
 278-JBS Foods Garibaldi-RS  
 295-Timac Agro Rio Grande-RS  
 298-JBS Xanxerê-SC  
 303-Prodap Barra do Garça-MT



#DS

Fernanda Pulner Accordi - fernanda.pulner@agpr5.com



## DS - Diálogo de Segurança

### DICAS DO PROTEGILDO

## SEGURANÇA COM

# PANELAS DE PRESSÃO

**Além de ser utilizada no cotidiano, a panela de pressão é item indispensável nas cozinhas industriais. Embora seu modo de uso pareça simples, há alguns cuidados a serem tomados para que nenhum acidente aconteça.**

● Faça uma inspeção prévia:

**Vedação:** não deve estar ressecada, com trincas ou esfoladuras. Verifique se o assento onde a vedação se aloja está ausente de detritos;

**Tampa e corpo:** não devem estar deformados ou amassados, o que prejudicará o fechamento correto e a vedação do vapor;

**Cabo e suportes de pega:** devem estar inteiros e bem fixados;

**Válvula reguladora (por onde sai o vapor):** sem amassos, limpa e correspondente à panela;

**Válvula de segurança:** verifique se não está bloqueada com detritos, o que fará com que ela não atue quando necessário, explodindo a panela;

● Não encha demais a panela. Observe a marca de nível máximo permitido. Em geral, não mais de 2/3. Cuidado com alimentos que fazem espuma e "sobem", entupindo a válvula reguladora. Nesses casos, use um nível menor que o normal, pelo menos a metade.

● Use a quantidade suficiente de líquido e evite que o interior seque, com risco de dano à panela, que pode derreter, apagar o fogo, criando risco de explosão de gás. Fique atento à ausência de vapor na saída da válvula reguladora.

● Procure não deixar o fogão desatendido quando está cozinhando. Vire os cabos das panelas para dentro do fogão. Use temporizadores para marcar tempos de cozimento.

● Não use a panela de pressão como fritadeira. Ela não foi feita para suportar temperaturas muito mais altas que de água fervendo e vapor pressurizado.

● Após formação de vapor, o fogo pode, ser reduzido. Isso evita que a água evapore rapidamente e o conteúdo queime.

● Reduza a pressão corretamente antes de abrir a panela. A maneira mais recomendável é colocá-la sob água corrente, para esfriá-la. Outras opções são aguardar o esfriamento natural ou liberar a válvula reguladora, mas com cuidado para não se queimar.

● Lave bem a panela usada. Remova a vedação, lave em separado. Higienize bem a panela, os berços da vedação, limpando com cuidado o sistema da válvula reguladora e o alojamento da válvula de segurança.



Colaboração: Mario Fantazzini

Arte: Beto Soares/Estúdio Boom

A REPRODUÇÃO DESTA PÁGINA DA REVISTA PROTEÇÃO ESTÁ AUTORIZADA PARA USO INTERNO DAS EMPRESAS