



Trabalho 2.0 na Sadia

Criando uma Cultura Colaborativa para uma das maiores empresas do Brasil

Ioanis Sarantopoulos

Priscila Rezende

Realização:



Preparando a empresa de profissionais do futuro

O novo significado de trabalho em equipe

Do Antigo Paradigma	Para o Novo Paradigma
Autoritário	Colaborativo
Hierárquico	Orientado pelo conhecimento
Pouco transparente	Muito transparente
Burocrático	Informal mas estruturado
Focado no lucro econômico apenas	Focado na construção de conhecimento gerador de resultado
Espaço de trabalho presencial	Espaço de trabalho virtual
Muito tempo gasto em reuniões	Aprendizado pelas discussões em fóruns virtuais

Nossa Prática – Gestão (paciente) da mudança

- ◆ **Mudança lenta da cultura**
- ◆ **Convívio com o paradigma anterior**
- ◆ **Convicção de que o novo paradigma será vitorioso**
- ◆ **Investir tempo naqueles que acharam o tesouro do novo paradigma**

Case Sadia - Histórico

✓ **A Sadia sempre foi uma empresa com alta capacitação técnica e inovadora no mercado. No entanto, algumas lacunas foram identificadas:**

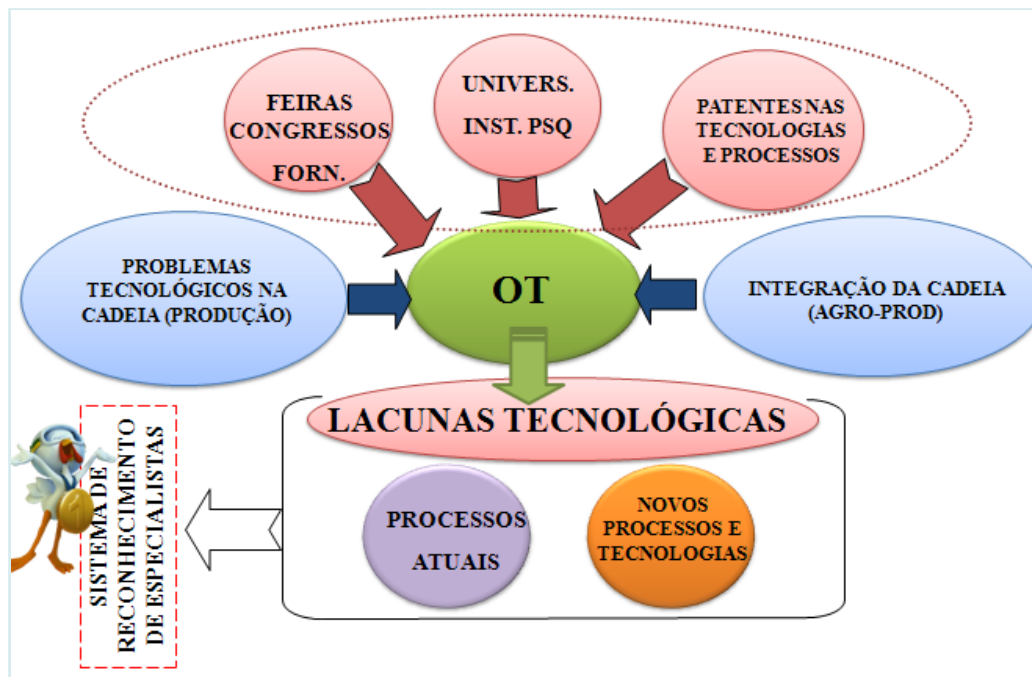
- ✓ Não havia ferramenta única para registro e disseminação de todo o conhecimento técnico;
- ✓ Não havia fluxo definido específico para projetos de inovação – sistematização. A implementação de novas tecnologias tendiam a ser engavetadas até que a concorrência implantasse antes;
- ✓ Não havia participação explícita e nem sempre era possível obter uma avaliação técnica de todos os stakeholders – decisão limitava-se à reunião de tomada de decisão presencial;



Dimensão da cadeia



Aprendizado tecnológico



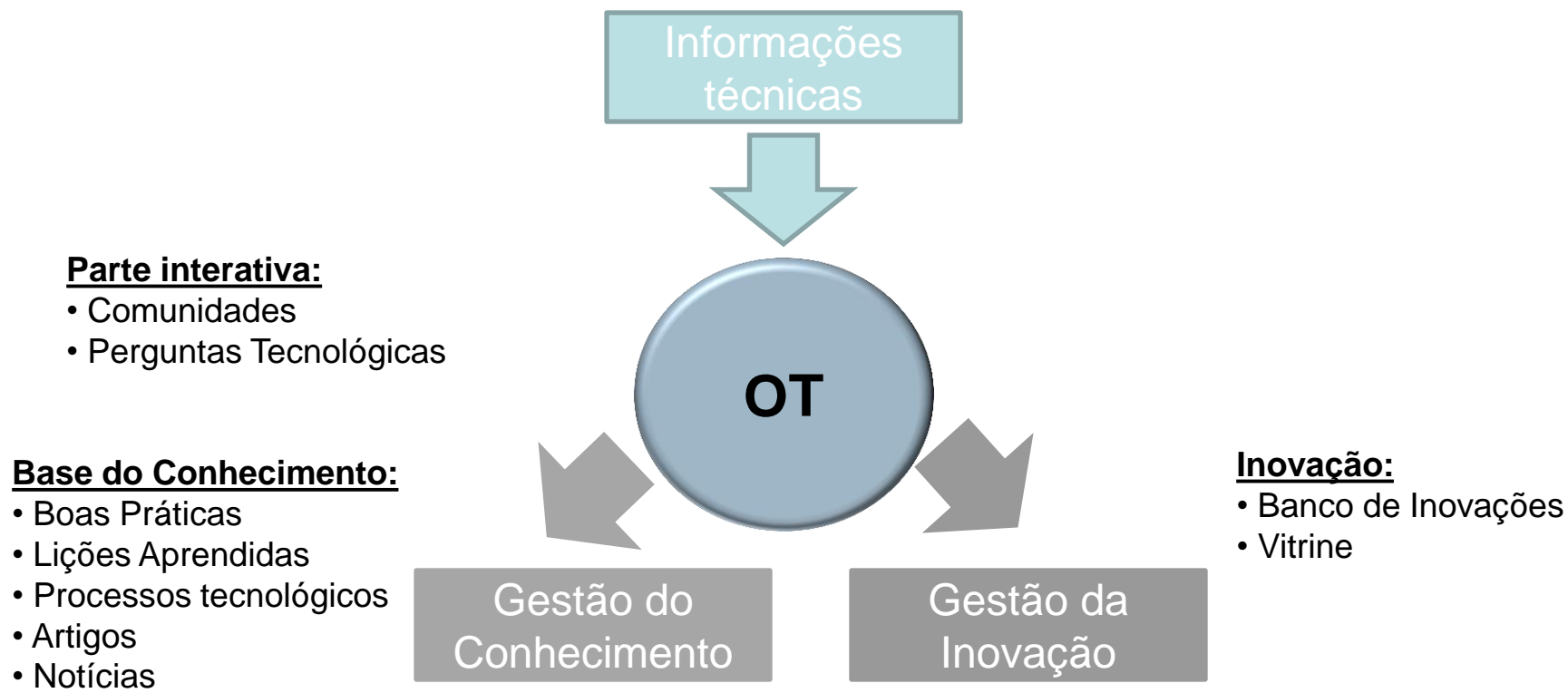
Case Sadia – Presente e Futuro

Quais nossos principais objetivos:

- ✓ Ter a Gestão do Conhecimento incorporada na cultura da empresa;
- ✓ Agilizar e tornar mais eficaz e sistemático o processo de inovação tecnológica da Sadia;
- ✓ Ter o corpo técnico mais bem capacitado do Brasil;
- ✓ Manter a Sadia na vanguarda tecnológica no setor de alimentos;
- ✓ Aprender Inovar com colaboração.

Observatório de Tecnologia (OT)

✓ O OT é hoje a principal ferramenta para a Gestão do Conhecimento e para a Gestão da Inovação na Sadia.



OT - Evolução



Fase 1



Conectar pessoas e disponibilizar informações



Fase 2



Construir novos conhecimentos



Fase 3



Incorporar informações externas e gerar inovações

OT - Evolução

entrada

DEZ 2007

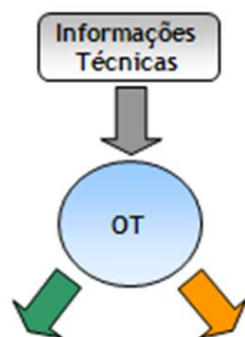
2008 - 2009

2009 - 2011

saída



O observatório de tecnologia é a principal ferramenta para gestão da inovação tecnológica na Sadia



Base de Conhecimento

Inovação Tecnológica

- Observatório de tecnologia implantado em 2007;
- Participação de 1.552 especialistas internos;
- Postadas 307 perguntas tecnológicas com 1.427 respostas;
- Postadas 484 lições aprendidas, 174 boas práticas e 233 processos tecnológicos;
- Propostas 86 novas tecnologias com 34 projetos de inovação tecnológica em andamento;
- Implantação de "Open Innovation" em 2010

Desktop Sadia - MetaFrame Presentation Server Client [SpeedScreen Da]

Português (Brasil - ABNT2) | provided by Sadia

Arquivo Editar Exibir Favoritos Ferramentas Ajuda

Endereço http://ot/Paginas/def.aux.aspx

Bem-vindo(a), Priscila Rezende - V.Anastacio | Meu Perfil | Ajuda

Observatório de Tecnologia

Notícias e Eventos | Base de Conhecimento | Comunidades | Diretório de Especialistas | Banco de Inovações | Vitrine Tecnológica

Projetos de Engenharia

14 jul Claudir Reick - Curitiba
A metodologia de desenvolvimento de projetos contempla vários processos que são complementares entre si, mas que individualmente podem gerar produtos para tomada de decisão.

leia

Carne suína para diabetes

03/08 Leonardo Miyata - Curitiba

leia

Próximos Eventos

04 ago Atualidades em Segurança Alimentar
05 ago ANPE - Gestão da Inovação Tecnológica: Modelo e F...
13 ago 5º Congresso Paulista de Nutrição

veja

Processos tecnológicos

Padrão: Elevador de Caçambas para Rações e Cereais
Norberto Gehlen - Curitiba
22 jun 2009

Adesivos e o processo de colagem dos cartuchos
Marcelo-Alexandre Rodrigues - Chapecó
29 mai 2009

Rotulagem automática dos produtos da linha light

Boas práticas

Extrato de Alecrim Desflavorizado
Yuri Lebedeff - Chapecó
Chapecó

Roteiro para avaliação de fornecedores alternativos para far...
Márcia Lúci - V.Anastacio
Pontas Grossa

Identificação de cor rosada em produto cozido/assado na lin...
Janiele Marangoni - V.Anastacio

Lições aprendidas

Teste
Ioanis Sarantopoulos - V.Anastacio
Duque de Caxias

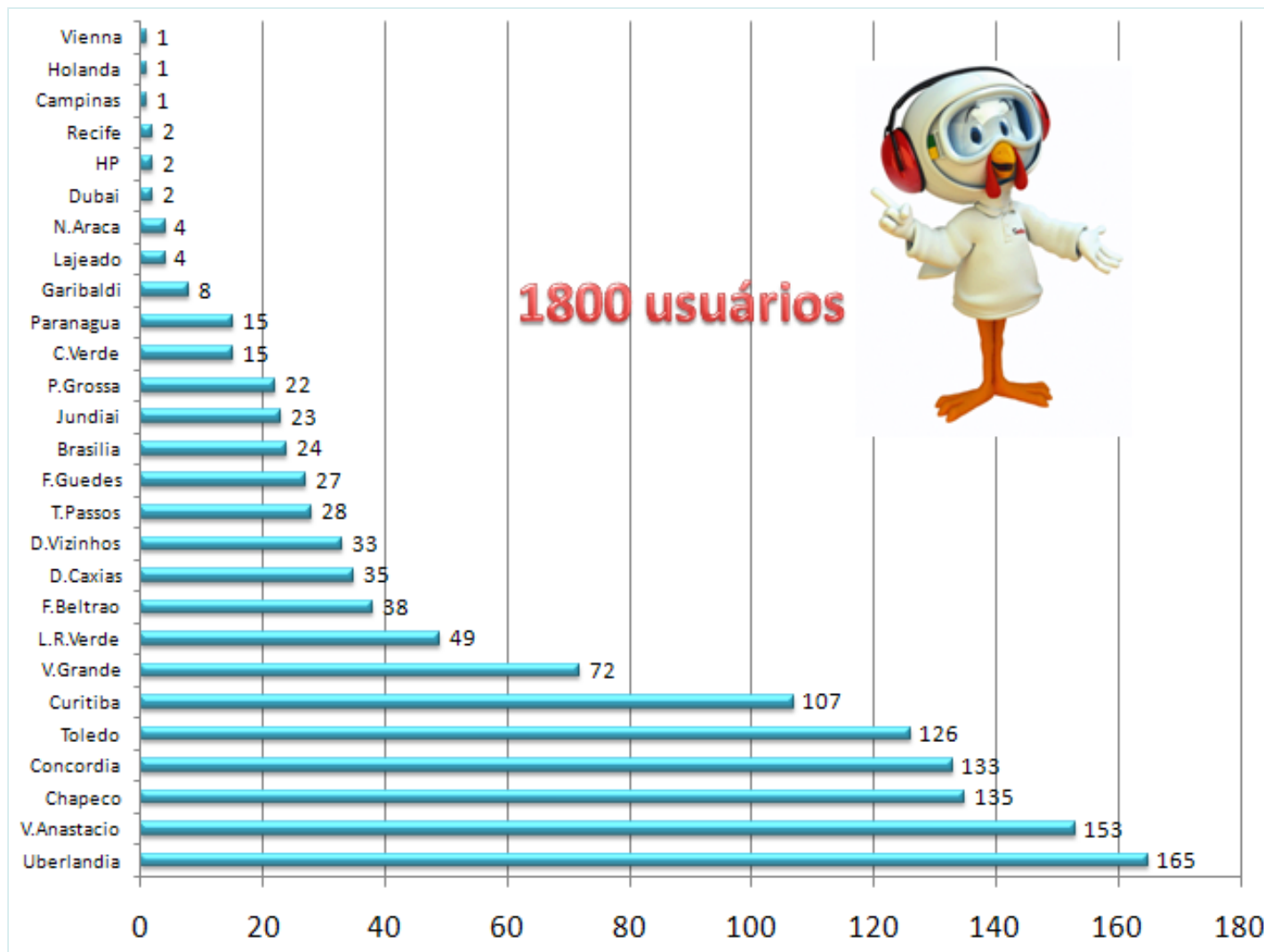
Importância de algumas exigências de dimensões e pesos de ma...
Eduardo Hüber - Concórdia
Concórdia

Influência da temperatura ambiente no uso de adesivo Technom...
Cláudio Pozzebon - Uberlândia
Uberlândia

Faça sua pergunta tecnológica

Local intranet

Criação de uma cultura única – diminuir a distancia entre colaboradores



Interação e Relacionamento

- Perguntas Tecnológicas
- 363 perguntas com 1628 respostas

Perguntas Tecnológicas em Aberto

Estamos investigando alternativas para eliminação de odores desagradáveis, existe aplicações realizadas com sucesso na Sádia?

por Geraldo.Passarelli - Curitiba | 16 abr 2010

R Responda a essa pergunta

Já foram dadas 3 resposta(s)

Que tipo de balde é utilizado para higienização? É doação, reutilizado?

por Rodrigo.Nascimento - F.Beltrao | 06 abr 2010

R Responda a essa pergunta

Já foram dadas 3 resposta(s)

No anexo (portaria 210, Ítem 4.5.8), a temperatura da carcaça destinada ao congelamento é de (10)C. Porque adotamos (4)C?

por Geraldo.Passarelli - Curitiba | 26 mar 2010

R Responda a essa pergunta

Já foram dadas 4 resposta(s)

[veja](#)

Perguntas Tecnológicas

É possível através de just técnicas, redução na var renovação para 1,9 litros processo de resfriamento por Fernando.Jesus - V.Anasta

R Foram dadas 2 resposta(s)

Quais os tipos de bicos e que utilizamos hoje para e que nos trazem redução de água bem como com ergonômica adequada p operadores ?

por Fernando.Jesus - V.Anasta

R Foram dadas 3 resposta(s)

Qual é a melhor Matéria Tender?

por Ioanis.Sarantopoulos - V.Ar

R Foram dadas 7 resposta(s)

The screenshot shows the 'Observatório de Tecnologia' website interface. The main content area displays a list of questions under the heading 'Perguntas Tecnológicas'. The first question is: 'No anexo (portaria 210, Ítem 4.5.8), a temperatura da carcaça destinada ao congelamento é de (10)C. Porque adotamos (4)C?'. It was asked by Geraldo.Passarelli - Curitiba on 26/03/2010 and has 4 answers. The second question is: 'Qual é a melhor Matéria Tender?'. It was asked by Ioanis.Sarantopoulos - V.Ar on 26/03/2010 and has 7 answers. The interface includes a search bar, navigation tabs, and a sidebar with various categories like 'Notícias e Eventos', 'Bases de Conhecimento', and 'Comunidades'.

Geração do conhecimento em equipes e áreas

49 Comunidades

- Comunidades Engenharia
- Meio Ambiente
- P&D

Funções

- **Comunicações técnicas**
- **Trabalhos em Grupo**
- **Geração do conhecimento**
- **Testes Industriais**
- **Curso a distancia (plano)**
- **Discussões técnicas**
- **Reunião de áreas dispersas**
- **Apresentação de laudos**
- **Gestão de equipes e projetos**

Comunidades Privadas

- Aplicativo MBA - Salsicha Congelada
- Banco de Resultados ASI
- Carne Cozida Aves Assados e Grelhados
- Coextrusão
- Comunidade Análise Sensorial
- Comunidade P&D
- COMUNIDADE SANIDADE DE AVES
- Eficiência de Fábrica
- ELABORAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE ENGENHARIA PARA A SADIA - UTILIZAÇÃO DO PORTAL DE TECNOLOGIA COMO MEIO
- Engenharia - Automação
- Engenharia - Civil
- Engenharia - Elétrica
- Engenharia - Industrializados
- Engenharia - Ração
- Engenharia - Refrigeração e Climatização
- Engenharia - Utilidades

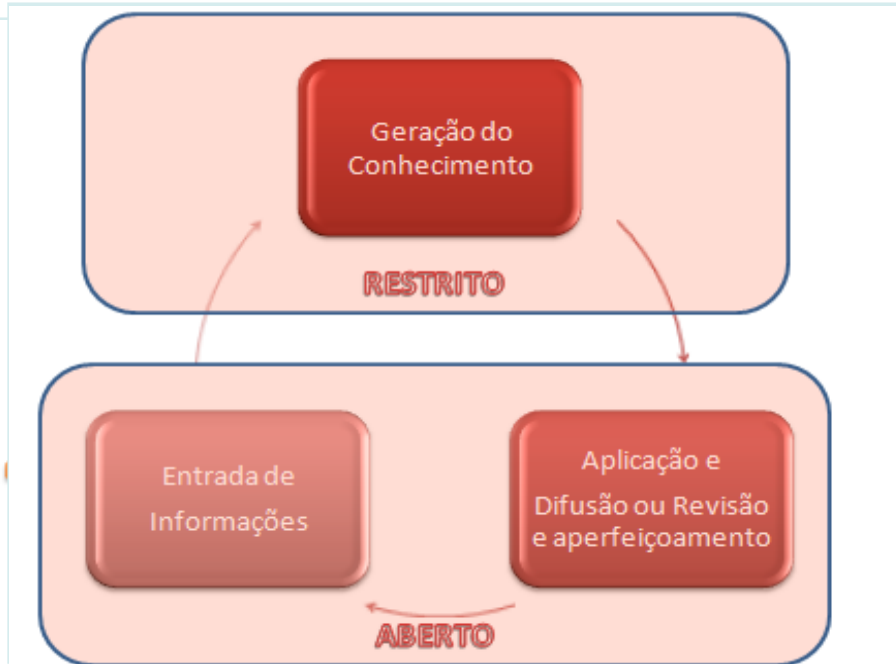
- Garantias da Qualidade
- GESTÃO DE PROJETOS DE ENGENHARIA
- Gestão de Projetos Sadia
- Grupo de Estudo 1
- Grupo de Estudo 2
- Grupo de Estudo 3
- Grupo de Estudo 4
- Grupo de Estudo 5
- Homologação de processos de Equipamentos Industriais e homologação dentro da Sadia.
- Interface ASI - consumidor e métodos
- Legislação de Alimentos
- MBA - ASSADOS E GRELHADOS ME
- MBA CORTES CLASSIF FRANGO YUM
- MBA LINGUIÇAS FRESCAIS
- MBA MASSA FRESCA
- MBA PRATO PRONTO
- Meio Ambiente

- METAS P&D
- Modelo de Referência de Automação de Fábricas de Ração
- Open Innovation - Grupo de Discussão
- Presunto Cozido - Alternativas de processos.
- Projeto - Sistema de Resfriamento de Perú
- Projeto Afiador de Facas - UP Toledo
- Projeto Conceitual Planta Piloto
- Projeto OM - Discussão de Processos
- QFD
- Saudabilidade - lipídeos
- Saudabilidade - redução de sódio
- Saudabilidade Sadia S. A.
- Softwares para Engenharia
- Tecnologia na Intralógica
- teste
- TESTE - Bomba de transporte de miúdos

Novos Processos de Gestão do Trabalho

Gestão de Conhecimento e Inovação na Engenharia

•Geração de Conhecimento
Tecnológico de Engenharia



Gestão da Inovação Tecnológica 2.0 – Proposição, Priorização, Avaliação e Aprovação de novas Tecnologias

- Novas propostas entravam esporadicamente sem um fluxo contínuo;
- Implementação de novas tecnologias tendiam a ser engavetadas até que a concorrência implantasse antes;
- Não havia participação explícita de stakeholders – eficácia limitava-se na reunião de tomada de decisão;
- Não havia avaliação técnica para tomada de decisão pelos stakeholders

Processo de Inovação

1 - 100 Exibir: Todos os Itens

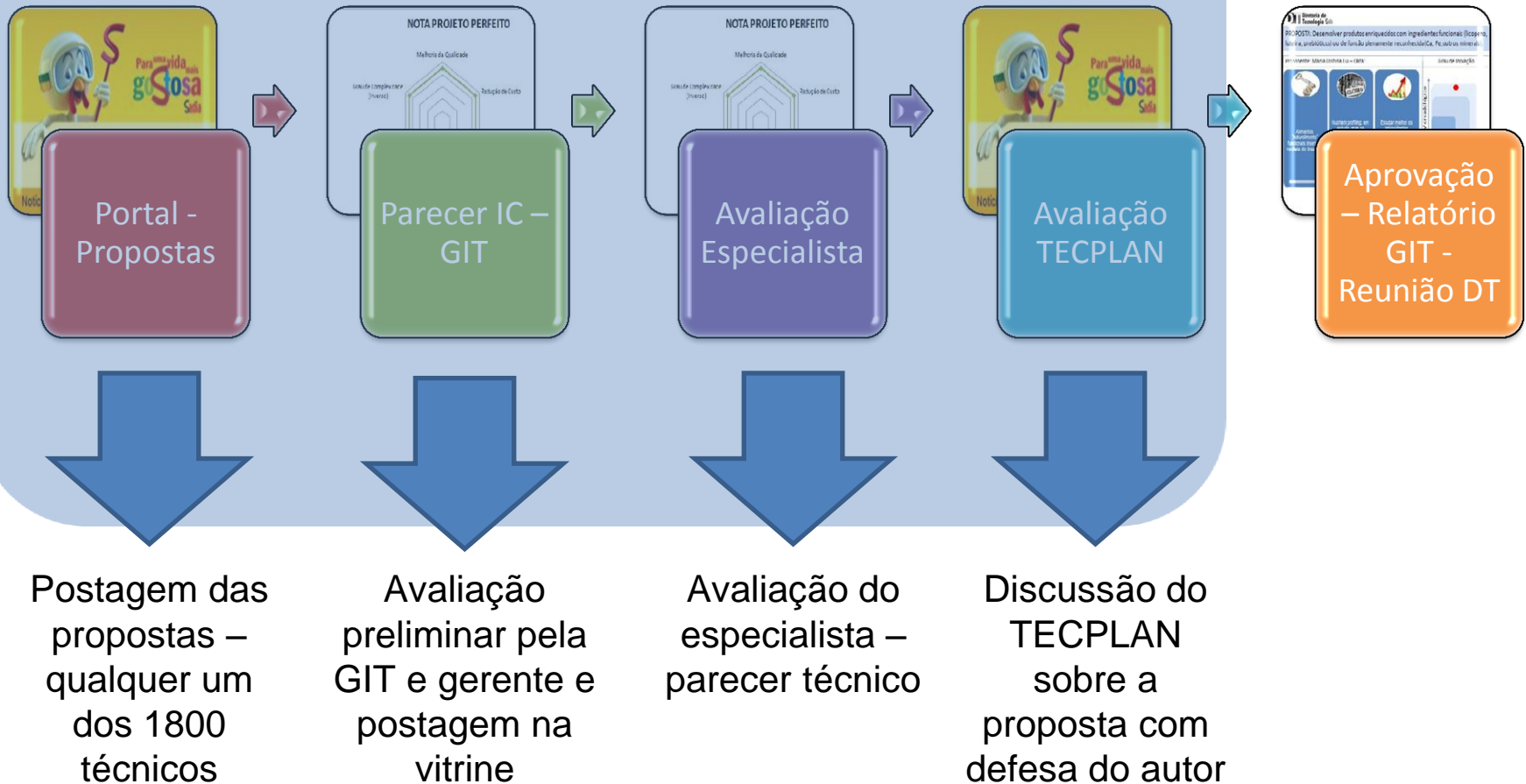
Id	Criado	Tipo	Avaliado	Status de Aprovação
er -	18/12/2008 15:04		Sim	Rejeitado
e -	17/12/2008 18:25		Sim	Aprovado
evak -	10/12/2008 11:56		Sim	Rejeitado
-	10/12/2008 09:42		Sim	Rejeitado
-	8/12/2008 09:30		Sim	Rejeitado
-	8/12/2008 09:21		Sim	Rejeitado
-	8/12/2008 09:00		Sim	Rejeitado
ena -	28/11/2008 08:15		Sim	Aprovado

Exibir: Todas as Postagem

#	Comentários	Modificado	Co-Autor
- 30			
59	3	24/3/2010 13:23	
7:28	5	5/3/2010 07:28	Marina Moreno - V Anastacio
08:20	4	24/3/2010 13:22	
06:09	11	24/3/2010 13:22	
11:00	8	15/1/2010 10:56	Marina Moreno - V Anastacio Juliana Katayama - V Anastacio
0:54	4	17/12/2009 13:41	Gregor Rieff -

Gestão da Inovação Tecnológica 2.0 – Proposição, Priorização, Avaliação e Aprovação de novas Tecnologias

Dentro do Portal





DESAFIOS FUTUROS

Da Sadia para a BRF – Um desafio ainda maior



- ✓ Faturamento Líquido R\$ 20,9 Bilhões (2009)
- ✓ 64 Unidades Industriais
- ✓ 100 000 colaboradores
- ✓ Exportação 190 mil ton/mes para 110 países
- ✓ Abate de 6,7 milhões de frangos/dia e 39,3 mil porcos/dia
- ✓ Produção anual de 4,8 milhões de toneladas de alimentos cárneos
- ✓ Produção anual de 1,2 milhões de toneladas de leite
- ✓ Portfolio de 3000 SKUs
- ✓ Maior produtor de alimentos congelados do Brasil
- ✓ Maior exportador de frangos do mundo
- ✓ Segunda maior produtora de proteína do mundo
- ✓ 20% do trade mundial de frango
- ✓ 9% do trade Global de proteína

<http://www.guiainvest.com.br/comunicado/brfs3.aspx?informacao=95624>

Obrigado pela atenção!

- ◆ **Eder, Getulio, Priscila, Fernando, Ana, Ioanis e Tania**



Contatos: ioanis.sarantopoulos@sadia.com.br

11 21133014

19 92495040