

REORGANIZAÇÃO DO ESTOQUE DE PRODUTOS DE LIMPEZA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ - SC¹

Ellen Aline Aleixo², Liziane Cássia Carlesso³

¹ Trabalho de estágio obrigatório em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Comunitária da Região de Chapecó

² Aluna do Curso de Graduação em Nutrição na Unochapecó, ellen.aleixo@unochapeco.edu.br - Chapecó/SC/Brasil.

³ Professora Orientadora, Doutoranda em Engenharia de Alimentos, Curso de Nutrição (UNOCHAPECÓ), liziane-cc@unochapeco.edu.br -Chapecó/SC/Brasil.

INTRODUÇÃO

A gestão é fundamental para a administração eficiente dos materiais nas organizações. O gerenciamento de estoque é uma excelente ferramenta que possibilita realizar um total planejamento para monitorar os produtos dentro de um estabelecimento.

Em unidades de alimentação e nutrição os produtos de limpeza por muitas vezes são abandonados, o que contribui para gastos excessivos e desperdícios para a empresa. Além disso, eles são primordiais para manter a higiene ambiental do local, assegurando - se condições adequadas na instituição, contribuindo para a saúde ocupacional dos colaboradores, evitando exposição a agentes químicos, biológicos, e riscos ergonômicos.

De acordo com a RDC N° 275 de 21 de outubro de 2002 Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, no item 2.4.5 assegura - se a disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. A resolução também certifica no item 2.4.6 a diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.

OBJETIVO

Reorganizar o estoque dos produtos de limpeza em uma indústria que comercializa alimentos ultracongelados.

METODOLOGIA

O estudo foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada no município de Chapecó - SC. Realizou - se uma observação no local, o qual apresentou – se uma necessidade de reorganização dos produtos de limpeza.

RESULTADOS

O processo de reorganização foi executado em 6 etapas: 1) Foi realizada a contagem dos materiais disponíveis no estoque dos produtos de limpeza, a fim de contabilizar os insumos disponíveis. 2) Uma lista para efetuar pedidos de produtos que não possuam no estoque. 3) Planejamento do local para reorganizar - ló em vista de otimizar o espaço. 4) A diluição do detergente o suma grill a fim de praticidade e custo para a empresa. 5) Um cronograma de limpeza dos colaboradores, compondo - se função, data é o responsável, para garantir uma harmonia e organização dos funcionários. 6) E a criação de uma planilha para o controle das quantidade e previsão do ponto de pedido. A ferramenta utilizada foi o Word 2016 para a criação das etiquetas de identificação dos produtos e a planilha por meio do programa Excel 2016 para o controle de estoque.

É essencial que os produtos de limpeza tenham prioridade em uma UAN, visto que, grandes indústrias utilizam grandes quantidades, sendo valores altíssimos depositados nesses insumos, que precisam ser planejados e controlados diariamente.

Os materiais que têm boa saída como o detergente neutro e o suma grill sejam diluídos, isso favorece o custo e a praticidade na higienização. Outros itens como, saco de lixo, álcool 70%, álcool 90%, álcool em gel 70%, esponja verde, desinfetante, sabão líquido, aventais e toucas, precisam estar mantidos no seu devido lugar para facilitar a utilização do dia a dia. O cronograma de limpeza também favoreceu muito ao local, isto impõe que os funcionários visualizem a tarefa e assumam suas responsabilidades.

O resultado obtido apresentou - se de forma muito positiva, o qual foi aprovado pelas responsáveis e pelos colaboradores do local. O planejamento é uma ferramenta indispensável para se manter o gerenciamento de estoque dentro de uma empresa, pois com isto, proporciona um certo nível de segurança para fluir a produção.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Comprovou - se que a gestão de estoque é um facilitador para a sistematização e padronização de insumos periódicos. Além de também proporcionar uma previsão de demanda prevendo quantidades exatas dos produtos. Desse modo, contribui para a produção e o acompanhamento dos custos, o que faz a mercadoria girar, impossibilitando a ocorrência de impactos financeiros da empresa, aumentando a rentabilidade para otimizar os processos.

PALAVRAS - CHAVES: Produção de refeições; Estabelecimento comercial; Higiênico -

sanitário; Saúde de coletividades