

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS: GESTÃO ESTRATÉGICA PARA A REDUÇÃO DE PERDAS

Kamila Maria Pancotte

Tamara Cristina Melz

Ligia Machado Prieto

Resumo

Introdução: Os estoques são recursos parados que possuem valor econômico agregado, representam investimento destinado a atividades de produção e servir os clientes. Portanto o estoque consome um capital e se o mesmo seja mais gastos do que lucro para os estabelecimentos, pode acontecer de prejudicar o local de produção com diversos fatores (CARMEM, et al, 2021).

O estoque prioriza funções básicas elas são: garantir a disponibilidade de insumos para produção, atuar como amortecedor durante o período de ressuprimento, adquirir produtos em lotes econômicos. Com o objetivo de uma gestão do estoque, a partir do planejamento, controle e melhoria no sistema de gestão. Sendo conjunto que integra desde as instalações, fornecedores, ponto de distribuição e comercialização, com o objetivo de atender os níveis de serviço do estabelecimento (CARMEM, et al, 2021).

O armazenamento de alimentos não perecíveis é algo que todos devem entender, para que não haja problemas durante o procedimento. Comparado com outros alimentos perecíveis, essa categoria de alimento tem a vida útil mais longa. Estes possuem maior durabilidade e são mais secos do que outros devido ao baixo teor de água em sua estrutura (MACHADO, 2000)

Para o controle de saída e entrada dos produtos não perecíveis é muito usado o método FEFO (First expired, first out), o primeiro que vence é o primeiro que sai, a movimentação dos itens é decidida pela sua validade do item. (PAOLESCHI, 2014)

Objetivo: Analisar as estratégias de armazenamento de alimentos não perecíveis em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), identificando práticas que garantam a organização, o controle de qualidade e a redução de desperdícios.

Metodologia: Foi realizado em uma UAN durante a organização do estoque encontrado no local, instalado ar condicionado, para manter o ambiente mais fresco, devido a grande quantidade de alimentos estocados. Estes alimentos devem ter seus devidos cuidados como não deve ser armazenado em locais frequentemente expostos à luz solar e deve ser mantido longe de produtos químicos.

Os alimentos devem ser acondicionados nas prateleiras de acordo com os grupos descritos nas mesmas. Os produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de maneira a serem consumidos primeiro (PVPS - Primeiro que vence, primeiro que sai), organizar os alimentos em pilhas devem ter no mínimo 10 cm de distância uma das outras.

O teto, pisos e paredes são revestidas de material liso, lavável e impermeável, na área de manipulação destes produtos há pias para os funcionários realizarem as higienes necessárias dos alimentos.

Resultados: A análise evidenciou que a unidade adotava estratégias adequadas para a organização e conservação dos alimentos, como também a utilização do método PEPS (Primeiro que entra, primeiro que sai), contribui para redução de desperdícios, melhora a eficiência operacional, otimiza o fluxo de caixa, contribui para uma melhor gestão de custos e de fácil visualização e contagem de estoque.

Conclusão: Podemos concluir que diante das pesquisas efetuadas, ao levantar discussões sobre todo o processo logístico de produtos não perecíveis, dada à importância do assunto, torna-se necessário compreender como o controle de estoque e organização de armazenagem eficiente contribuem para diminuição do desperdício, os custos e aumentar a produtividade da empresa.

Palavras-chave: Armazenamento; Organização; Não-perecíveis; Estoque; Produção.

Referências:

MACHADO, R. L. P. *Boas práticas de armazenagem na indústria de alimentos*. Brasília, DF: EMBRAPA – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2000. Disponível em: < <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/415590/boas-praticas-de-armazenagem-na-industria-de-alimentos>> . Acesso em: 2 abr. 2025.

PAOLESCI, Bruno. *Estoques e armazenagem*. São Paulo: Érica, 2014.

CARMEM, A. et al. Comparação do processo de armazenagem de produtos perecíveis e não perecíveis. [S.l.: s.n.], [s.d.]. Disponível em: https://www.fateczl.edu.br/engetec/engetec_2021/4_EnGeTec_paper_161.pdf. Acesso em: 2 abr. 2025.

Email's: kamila.m.pancotte77@gmail.com; tamara.melz@unoesc.edu.br;
ligia.prieto@unoesc.edu.br.