

ELABORAÇÃO DE UM PLANO DE AÇÃO PARA O GERENCIAMENTO DE LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

Nariman Muzaffar Said¹; Gislene Balbino Carneiro dos Santos¹; Maria do Socorro Paredes Santos²; Elenilma Barros da Silva³

¹Acadêmica do Curso de Nutrição; ²Especialista em Alimentação Coletiva; ³Mestre em Saúde Sociedade e Endemias na Amazônia

nariman_said9@hotmail.com

Universidade da Amazônia (UNAMA)

Introdução: A logística de abastecimento é um processo administrativo complexo que abrange inúmeras fases, muitas informações e necessita que se tome várias decisões. Em todas as fases se têm diferentes obrigações que devem se dar de maneira interliga e acertada (HOFFMANN, 2001). A logística e o setor administrativo de suprimentos não estão preocupados unicamente com o fluxo de compras e vendas, mas com a relação harmônica entre os integrantes desse processo, assim falhas na logística tem como consequências: inadequada reposição de matéria-prima, alterações no cardápio por falta de alimentos, entre outros (ORNELAS, 2007). Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), a logística de abastecimento depende de inúmeros processos como a política de compras que deve respeitar certos critérios, como por exemplo: determinação do padrão do cardápio, número de comensais, estabelecer um per capita próprio para o estabelecimento, entre outros, para que assim a logística seja eficiente (HOFFMANN, 2001). **Objetivos:** Elaborar plano de ação para a construção de *checklist* de avaliação da qualidade do recebimento de carnes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Métodos:** o tipo de estudo foi transversal, observacional, descritivo e analítico. Foi realizado no período de 09 de setembro a 12 de setembro de 2014. Para a elaboração do *checklist* foi realizado um plano de ação utilizando-se a ferramenta 5W2H, contendo os itens: elaboradores, data, processo, metas, o responsável, o período de realização, o que está sendo analisado, quais os recursos usados, quem realizará, onde ocorrerá e o prazo. Foi montado um mapa de bordo no referido plano de ação para identificar o andamento do mesmo, no qual a cor verde indica o que já foi executado, em amarelo o que está sendo executado e em vermelho o que falta ser executado. Para a construção do *checklist* usou-se como base a literatura, PROENÇA, et al., 2008 e ORNELAS, 2007, a Resolução 216/2004 e a CVS 5/2013. **Resultados/Discussão:** O plano de ação foi elaborado contendo seis etapas, quais sejam: verificar o processo do recebimento de carnes na UAN; criar *checklist* do recebimento de carnes; validar o *checklist* com a equipe; treinar as pessoas envolvidas no processo; implementar o *checklist* do recebimento de carnes e monitoramento. As informações contidas no *checklist* são: o tipo de carne, o número da nota fiscal, a data e a hora da avaliação e as características em que se deve ser recebido os gêneros alimentícios, dentre elas as características da embalagem, sensoriais, gerais, temperatura, transporte e se atende às especificações do pedido. Sendo identificado em Conforme (C), Não Conforme (NC) e Não se Aplica (NA). O controle dos alimentos desde a etapa do recebimento até o destino final que é o consumo é imprescindível para garantir a qualidade do produto. As carnes são alimentos perecíveis e manter uma cadeia fria para conservar esses alimentos, possibilita manter a qualidade e a segurança dos mesmos, evitando perdas e danos no decorrer do processo (PROENÇA, et al.,2008). Em se tratando da qualidade microbiológica das carnes, é imprescindível o controle da temperatura, visto que, se ficarem em temperaturas inapropriadas pode levar a uma multiplicação de micro-organismos e assim causar alterações nesse produto, que inviabilizem o seu consumo. Assim sendo, é importante

que o transporte seja refrigerado e também esteja em condições higiênico-sanitárias adequadas para conservar o alimento (ORNELAS, 2007). Dessa forma, é necessária uma avaliação dos fornecedores, para que se tenha matéria-prima de fonte confiável para não colocar em risco a integridade e segurança dos produtos e por consequência a saúde dos comensais. Visto o papel de uma UAN que é fornecer alimentação adequada e nutricionalmente balanceada aos seus consumidores, nada mais importante do que garantir a qualidade de seus produtos, assim o registro de como está sendo recebida a mercadoria é imprescindível para assegurar uma aquisição segura de gêneros e ter um respaldo para eventuais problemas (HOFFMANN, 2001). **Considerações finais:** Diante da complexidade que envolve a logística de abastecimento de uma UAN podemos perceber o quanto se torna imprescindível uma boa política de compras por meio do setor público, através da licitação envolvendo todo o processo de fase interna e externa até a entrega dos produtos. Para tal recebimento, o fornecedor tem que se adequar aos critérios de qualificação solicitados pela unidade com sanções caso aconteça o contrário, sob pena máxima a descontinuidade do fornecimento para a unidade. E a unidade precisa ter critérios de avaliação da matéria-prima que recebe para verificar se a mesma atende aos critérios estabelecidos na licitação garantindo assim a qualidade das refeições servidas. Dessa forma, a verificação dos gêneros alimentícios no ato do recebimento é de extrema relevância, porém é necessário instrumentos que possibilitem o registro de tal fiscalização, dessa forma o *checklist* é uma ferramenta simples, de fácil manuseio e compreensão, que viabiliza tal registro e controle dessa etapa imprescindível no processo de produção.

Referências:

BRASIL. Resolução – RDC nº. 216, 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 15 de setembro de 2004.

BRASIL. Portaria – CVS nº. 5, 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento Técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF, 09 de abril de 2013.

HOFFMANN, F. L. **Fatores limitantes à proliferação de microorganismos em alimentos**. Brasil Alimentos. v. 9. 2001.

PROENÇA, R. P. C; SOUSA, A. A; VEIROS, M. B; HERING, B. **Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições**. Florianópolis: Da UFSC, 2008.

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética – Seleção e Preparo de Alimentos**. 8 ed. (revisada e ampliada). São Paulo: Editora Atheneu, 2007.