



Recebimento e armazenamento do Hortifrúti em um hotel de Brasília - DF

Autor(res)

Andréa Gonçalves De Almeida
Victoria Jordana Soares Da Silva
Juliana Paiva Lins
Bruna Cristina Zacante Ramos
Melissa Cardoso Deuner
Gutemberg Delfino De Sousa
Camilla Araújo E Silva Cordova
Thaliane Tereza Araujo Dias Mack
Denise Utsch Teixeira
Gregório Otto Bento De Oliveira

Categoria do Trabalho

1

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

Introdução

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2019).

Para isso, é importante que tenha um bom planejamento e execução das atividades a serem realizadas. Dentre elas, existem materiais que são elaborados e servem como um manual de instruções/de apoio para os colaboradores, como o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's).

São detalhados atividades relacionadas com o funcionamento da UAN, como o recebimento, armazenamento, distribuição, e os processos que vão envolver a manipulação de alimentos.

Diante disso, o processo de compra de mercadorias é muito importante, pois é dele que vêm as matérias-primas, que são usadas na elaboração de uma preparação, por isso é importante ter bons fornecedores.

Objetivo

Dessa forma, o objetivo desse trabalho é informar como receber e armazenar de forma correta as matérias-primas do hortifrúti, e conseqüentemente minimizar o desperdício e minimizar os eventuais gastos, incentivando a sustentabilidade.

Material e Métodos

Este estudo foi elaborado a partir da análise do recebimento e armazenamento de matérias-primas do hortifrúti de uma UAN, localizada em um Hotel em Brasília-DF. Foi elaborado uma planilha de controle de recebimento e armazenamento baseado na legislação vigente (BRASIL, 2004). A partir, dessa análise, foi elaborado um



fluxograma e treinamento para os manipuladores de alimentos, que trabalhavam nesses setores e funções, com o intuito de padronizar o recebimento e realizar o armazenamento de forma adequada, evitando assim o desperdício de alimentos.

Resultados e Discussão

Foram observados alguns pontos negativos, dentre eles podem ser destacados quanto ao recebimento que o responsável não fazia a conferência de quantidade e qualidade das mercadorias recebidas. Dessa forma, antes mesmo de estocar, já tinha os desperdícios das mesmas que não estavam íntegras e nem seguras para serem usadas, trazendo um custo e desperdício para a unidade (FERIGOLLO, BUSATO, 2018).

Em relação ao armazenamento, foi identificado que as caixas estavam em contato direto com o chão, a temperatura não estava de acordo com o preconizado.

A UAN tem locais específicos para cada etapa, inclusive para o recebimento e armazenamento. No recebimento, a entrega das matérias-primas deve ser feita no local ideal, onde serão avaliadas a qualidade e quantidade das mesmas. E no armazenamento, os alimentos perecíveis devem ser estocados em temperatura controlada seguindo a legislação. (DE OLIVEIRA; PINTO, 2019).

Conclusão

A sustentabilidade é muito importante dentro de uma UAN, e não é interessante desperdiçar alimentos por falta de cuidado e manejo. É imprescindível que pratiquem a mesma, e assim evitem o desperdício e custos adicionais e desnecessários.

Como o hortifrúti tem matérias-primas sensíveis e perecíveis, requer-se um maior cuidado e atenção para que não estraguem com facilidade.

Referências

1. ABREU, Edeli Simioni De; Spinelli. Gestão de unidades de alimentação e nutrição. 5 ed. São Paulo: Metha, 2013.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.
3. SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. Manual de controle higiênico sanitário em serviços de alimentação. 7 ed. São Paulo: Varela, 2014.
4. FERIGOLLO, M. C.; BUSATO, M. A. Desperdício de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma revisão integrativa da literatura. HOLOS: Santa Catarina, Ano 34, Vol. 01, 2018.
5. TEIXEIRA, Suzana Maria F. Gomes E Outros. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo.: Atheneu. , 2003.