

ESTRATÉGIAS DE CONTROLE DE ESTOQUE DOS INSUMOS NÃO PERECÍVEIS DO CURSO DE GASTRONOMIA / UFC

V Encontro de Iniciação Acadêmica

Caio José Franco de Oliveira, Regina Maria Bastos dos Santos

RESUMO O estoque é utilizado com o intuito de armazenar, organizar e direcionar os insumos para as aulas práticas. Este trabalho tem como objetivo realizar um levantamento bibliográfico acerca das melhores estratégias de controle de estoque a serem aplicadas nos laboratórios do Curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal do Ceará. Para isso, a metodologia de pesquisa utilizada foi o levantamento bibliográfico de caráter exploratório e análise qualitativa. Os principais resultados demonstraram a importância da utilização do sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai), em que os alimentos são retirados de acordo com o seu prazo de validade, sendo esses ordenados nas prateleiras priorizando a ordem de vencimento. Outra informação encontrada é que materiais de limpeza devem ficar separados dos insumos, em outro espaço apropriado. Há também o controle feito no formato de planilha do Excel, contendo dia, mês e ano em que o produto deu entrada no armazenamento, além de constar a data de validade e quantidade do insumo. A gestão de estoques leva a várias ações que permitem controlar se os estoques estão bem localizados em relação aos setores que irão utilizá-los, bem como facilitar o manuseio e retirada para a utilização dos insumos nas aulas práticas. Conclui-se com esta pesquisa que a aplicação da combinação dessas estratégias irá ajudar no modelo de gestão de estoque que se almeja para os laboratórios do Curso de Bacharelado em Gastronomia. O controle de estoque é essencial para se tomar decisões na hora de fazer pedidos ao fornecedor, de organizar e planejar o estoque. Com um controle eficaz será possível alcançar os objetivos planejados.

Palavras-chave: GESTÃO. INSUMOS. ESTOQUE.