

APLICAÇÃO DO ARCO DE MAGUEREZ NO SETOR DE ESTOQUE DE UMA UAN COMERCIAL EM FORTALEZA - CE

Título da Sessão Temática: Alimentos, nutrição e saúde

Evento: VII Encontro de Iniciação e Pesquisa

Bruna Evangelista de Lima

Ana Raíza Oliveira dos Santos

Juçara da Cruz Araujo

Natalia Cavalcante Carvalho Campos

Centro Universitário Fametro – UNIFAMETRO

RESUMO

A elaboração e venda de produtos alimentícios em empresas comerciais, como restaurantes, desenvolve-se a cada dia. Porém, a baixa qualidade pode transformar-se em um problema de saúde pública quando não há fiscalização e orientação adequada. Pensando no oferecimento de alimentos que não causem riscos à saúde do consumidor, faz-se necessário o cumprimento das práticas higiênicas e sanitárias em todos os processos da cadeia produtiva. O Arco de Magueréz é uma ferramenta que oferece estratégias didáticas favorecem a solução de problemas de modo colaborativo e eficaz. O presente trabalho tem o objetivo de relatar a experiência da aplicação do Método do Arco de Magueréz no setor do estoque de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Fortaleza-CE. Foi realizado a aplicação do Arco de Magueréz em um restaurante comercial no mês de Setembro de 2019. Consiste em cinco etapas metodológicas, a observação da realidade, reflexão dos fatores, investigação, elaboração de hipótese para a solução dos problemas e aplicação de tais hipóteses. No presente estudo, foram observados problemas no estoque e armazenamento dos produtos, após a identificação do problema, realizou-se as etapas do Arco de Magueréz juntamente com o gestor, assim, permitindo a participação ativa na resolução do problema. O Arco de Magueréz mostra-se uma importante ferramenta na gestão de qualidade em UAN, suas principais vantagens são baixo custo, fácil aplicabilidade, versatilidade e exige pouco tempo. Portanto, com a aplicação do método foi possível criar alternativas viáveis para solucionar o problema.

Palavras-chave: Arco de Magueréz. UAN. Estoque. Armazenamento.

INTRODUÇÃO

A elaboração e venda de produtos alimentícios em empresas comerciais, como restaurantes, desenvolve-se a cada dia em um mercado muito competitivo pela obtenção de lucro. Na maioria dos casos, destacam-se por excesso em quantidade e baixa qualidade, podendo transformar-se em um problema de saúde pública quando não há fiscalização e orientação adequada (ATAMANCZUK, 2008). Pensando no oferecimento de alimentos que não causem riscos à saúde do consumidor, faz-se necessário o cumprimento das práticas higiênicas e sanitárias em todos os processos da cadeia produtiva. Para isso, o proprietário do estabelecimento precisa ter conhecimento a respeito das legislações que regem a produção e venda de alimentos.

No Brasil, dispõe-se a legislação pela ANVISA perante a utilização da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, a respeito de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, registrado no manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF). Por se tornar uma exigência nos estabelecimentos e uma obrigatoriedade de sua execução, é possível estabelecer critérios de avaliação desde o recebimento à distribuição do produto para a população, evitando futuras negligências, que possam proporcionar algum dano a saúde do consumidor (RAMOS; SCATENA, 2008).

O processo de gestão e controle do estoque deve ser realizado de forma precisa e cuidadosa, passando por etapas importantes que vão desde o planejamento de áreas, a aquisição de matéria prima até a venda do produto. O recebimento e o armazenamento devem ser acompanhados por profissionais treinados, a fim de certificar a segurança e a qualidade dos produtos, garantindo a preservação das propriedades dos alimentos. O controle de qualidade é fundamental nessa etapa e atua sobre requisitos mínimos como: matérias primas, embalagens e avaliação de insumos a serem consumidos (BERTOLINO, 2010). Com isso, é possível garantir a preservação dos alimentos, proteção contra contaminantes, evitar perdas e gastos desnecessários e adquirir um produto final com qualidade satisfatória (ABERC, 2003).

Diante dos riscos de uma falta de controle no setor de estoque de uma UAN, faz-se necessário que essa temática seja abordada com o levantamento de suas principais não conformidades para adequação das mesmas. Para isso, torna-se importante realizar uma problematização, identificando potencialidades e dificuldades do processo de controle da matéria prima de um serviço de alimentação.

O Arco de Maguerez utilizado como metodologia em situações na sociedade e vivência, estando relacionado a pedagogia de resolução de problemas, foi recuperada no Brasil por Bordenave e Pereira em 1982, aplicando a Educação Problematizadora. Baseado em hipóteses de observação de realidade separadas por cinco etapas de construção do Arco de Maguerez, para a realização do reconhecimento de problemas, além da reflexão de fatores encontrados para definição do estudo, a apuração dos pontos observados para a obtenção de informações a serem analisadas para a resolução de problemas, a construção de hipótese para elucidação do problema e por fim aplicação de uma ou mais suposições para solução (COLOMBO; BERBEL, 2007).

O Arco de Maguerez adjunto aos processos de descoberta da problematização em Unidades de Alimentação de Nutrição (UAN) comercial, oferece estratégias didáticas favorecem a solução de problemas de modo colaborativo e eficaz. De modo que o presente trabalho tem o objetivo de relatar a experiência da aplicação do Método do Arco de Maguerez no setor do estoque de uma Unidade de Alimentação e Nutrição em Fortaleza-Ce.

METODOLOGIA

Trata-se de um relato de experiência de natureza descritiva e qualitativa, utilizando como instrumento de investigação a aplicação do Arco de Maguerez, realizado em setembro de 2019, em uma UAN, localizada em Fortaleza, Ceará, escolhida de forma aleatória. Para a realização da experiência, os colaboradores da unidade foram convidados e nesse momento foram explicados o objetivo e a metodologia a ser aplicada. Participaram no total 6 funcionários, o proprietário, o cozinheiro e os ajudantes de cozinha. Foram utilizados papel e caneta na construção do arco para apresentar aos participantes e coletar os dados. A análise de resultados desse estudo tem como base o próprio Arco, aplicado pelos alunos no estabelecimento. Após a verificação e análise da problemática, formulou-se uma atividade com a utilização de itens do próprio local, para percepção sobre a necessidade da organização durante o processo de armazenamento dos alimentos. Nesta perspectiva teve-se como fator principal além da observação e identificação da problematização, a resolução do problema, executada de forma simples e objetiva.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em todas as cinco etapas da construção do Arco de Maguerez, o proprietário da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) comercial estava presente e se dispôs com entusiasmo a colaborar para que as atividades de construção e aplicação da metodologia de problematização fossem exitosas e contribuíssem para que o estabelecimento se adequasse às normas preconizadas pelas RDCs nº 275 e 216.

Na visita inicial, foi aplicado a primeira etapa do arco, que consistia na observação direta, ampla e atenta dos setores que constituíam a UAN, a fim de identificar as atividades que precisam ser trabalhadas e melhoradas. A análise visual possibilita a identificação da área mais precária, decidiu-se que a área de armazenamento de matérias primas precisaria ser trabalhada.

Após identificar que o setor de estoque seria o ponto chave a ser trabalhado, iniciou-se a segunda etapa. Foram levantados questionamentos sobre os critérios de organização e planejamento do estoque, observa-se inexistências de registros, como planilhas de controle de estoque e operações de higiene. Além disso, não existe um profissional responsável pelo setor, dificultando por exemplo o controle de entrada e saída dos produtos. Isso implicava em perda de produtos por vencimento, aumentando o desperdício e os gastos.

Na terceira etapa, buscou-se identificar a origem do problema, realizou-se uma pesquisa teórica sobre controle de qualidade aplicado ao estoque. Foram encontrados os conceitos “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS) e “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS), são metodologias aplicáveis ao controle de estoque, para isso, necessita-se de um controle mais rígido, como planilhas, softwares de controle ou etiquetas coloridas que indiquem o material a ser usado. Pode-se pensar ainda na organização física em prateleiras ou pallets de forma prática e lógica.

Ao avançar para a quarta etapa, realizou-se uma dinâmica com o proprietário e os funcionários, nesta atividade se dispôs na mesa alguns itens não perecíveis, dos quais: alimentos dentro do prazo de validade, alimentos vencidos e próximos do vencimento. Foi pedido que eles identificassem com etiquetas coloridas e organizassem nas prateleiras seguindo os princípios das PVPS. Após a realização da atividade foi sugerido a reflexão sobre o cumprimento ou não destes pontos no setor de estoque.

Ao finalizar a quinta e última etapa, aplicou-se alternativas viáveis à realidade e condições financeiras da empresa, para que fosse possível solucionar os problemas identificados. Sendo elas, um funcionário responsável pela organização do estoque, já que ninguém desempenhava tal função, e também a construção de uma planilha, ou a etiquetagem dos produtos, a fim de controlar o prazo de validade dos itens.

Silva et al. (2015), em seu estudo com duas unidades de alimentação do município de Vitória- ES, também encontraram inconformidades no armazenamento das matérias primas, no que se refere a não indicação do prazo de validade e controle da ordem de entrada e saída. Isto reflete a necessidade de dar maior atenção a estes processos básicos.

Ao analisar a gestão de estoque de uma empresa em Jaguaré, Pereira et al. (2015), notaram que os produtos eram armazenados nos locais que tinham espaços, sem que fossem organizados por ordem de chegada. O que favorecia a saída de itens que tinham chegado por último, e a permanência de produtos que tinha sido comprados com maior antecedência. Estes achados, nos fazem notar a carência gerencial nos estoques organizacionais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Arco de Maguerez mostra-se uma importante ferramenta na gestão de qualidade em UAN, suas principais vantagens são baixo custo, fácil aplicabilidade, versatilidade e exige pouco tempo. Através da aplicação dessa metodologia de problematização, foi possível construir um olhar crítico em setores básicos dentro de uma UAN, além de contribuir para que as dificuldades de controle do estoque fossem solucionadas. Refletir sobre as influências que a carência organizacional tem sobre os custos, possibilitou a construção mútua de uma proposta de intervenção que trouxesse benefícios a empresa.

REFERÊNCIAS

SILVA L. C.; SANTOS D. B.; JOSÉ J. F. B. S.; SILVA E. M. M. Boas práticas na manipulação de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Demetra**, Espírito Santo, v. 10, n. 4, p. 797-820. 2015.

PEREIRA B. M.; CHAVES G.; BELLUMAT M. S.; BARBOZA M. V.; DUTRA R.V. Gestão de estoque: um estudo de caso em uma empresa de pequeno porte de jaguaré. **Enegep - XXXV Encontro Nacional de Engenharia de Produção: Perspectivas Globais para a Engenharia de Produção**, Fortaleza. 2015.

COSTA, R. A; MOURÃO, J.A; ÂNGELO, A.M.O; VIEIRA, G.H.F; ALVES, L.A.O. Análise bacteriológica de merenda escolar servida em um colégio estadual de Sobral, Ceará. **Revista Higiene Alimentar**, v.22 n. 166/167, p.138-141, 2008.

COLOMBO, Andréa Aparecida; BERBEL, Neusi Aparecida Navas. A Metodologia da Problematização com o Arco de Maguerez e sua relação com os saberes de professores. **Semina: Ciências Sociais e Humanas**, Londrina, v. 28, n. 2, p. 121-146, jul./dez. 2007.

ABERC (Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas). **Manual ABERC de práticas da elaboração e serviços de refeições para coletividade**. São Paulo. 7 ed, 2003.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia, com ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

ATAMANCZUK, M. J.; KOVALESKI, J. L.; FRANCISCO, A. C. **O papel do controle de estoque na centralização de compras**. Ponta Grossa. 2008.