

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

DANIELLI DUTRA PEÇANHA

**ANÁLISE FINANCEIRA DE ESTOQUES DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO INDUSTRIAL**

VOLTA REDONDA

2018

**FUNDAÇÃO OSWALDO ARANHA
CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOLTA REDONDA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**ANÁLISE FINANCEIRA DE ESTOQUES DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO INDUSTRIAL**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Curso de Nutrição do
UniFOA como requisito à obtenção do título
de Bacharel em Nutrição.

Acadêmica: Danielli Dutra Peçanha

Orientadora: Profa. Me. Ana Paula Caetano
de Menezes Soares

VOLTA REDONDA

2018

FICHA CATALOGRÁFICA

Bibliotecária: Alice Tacão Wagner - CRB 7/RJ 4316

P364a Peçanha, Danielli Dutra

Análise financeira de estoques de Unidade de Alimentação e
Nutrição Industrial. / Danielli Dutra Peçanha. – Volta Redonda:
UniFOA, 2018.

27 p. II.

Orientador(a): Ana Paula C. de Menezes Soares

Monografia (TCC) – UniFOA / Curso de Nutrição, 2018.

1. Nutrição - TCC. 2. Estoque estratégico. 3. Administração financeira. 4. Planejamento de cardápio. I. Soares, Ana Paula C. de Menezes. II. Centro Universitário de Volta Redonda. III. Título.

CDD 613

FOLHA DE APROVAÇÃO

Trabalho de Conclusão de Curso intitulado:

ANÁLISE FINANCEIRA DE ESTOQUES DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDUSTRIAL

Elaborado por Danielli Dutra Peçanha, apresentado publicamente perante a Banca Avaliadora, como parte dos requisitos para conclusão do Curso de Nutrição.

Aprovada em 11 de outubro de 2018

Banca Avaliadora:

Professora Orientadora

Ana Paula Caetano de Menezes Soares, Mestre, Centro Universitário de Volta
Redonda

Professor Avaliador

Marcelo Augusto Mendes da Silva, Mestre, Centro Universitário de Volta
Redonda

Professora Avaliadora

Kamila de Oliveira do Nascimento, Doutora, Centro Universitário de Volta
Redonda

Dedico este trabalho a Deus, por ser essencial em minha vida, autor do meu destino, meu guia e socorro presente da angústia.

AGRADECIMENTOS

A Deus em primeiro lugar por ter me capacitado, me dado saúde e oportunidade.

Agradeço a minha família que me apoiou emocionalmente e financeiramente nesses 4 anos, dando suporte e encorajando a passar por todas dificuldades encontradas pelo caminho, sem eles nada seria possível.

Ao corpo docente e a universidade que me preparou e forneceu material para estudo e em especial a minha orientadora que foi minha principal influenciadora a amar Unidade de Alimentação e Nutrição, me inspirando a aprender mais a cada dia, dividindo experiências que serão sempre lembradas.

Meus agradecimentos ao meu amor e meus amigos, que também acompanharam minha trajetória e me apoiaram em todos os momentos.

“Prefiro correr atrás do sol a esperar que ele venha incidir sobre mim”.

Eu sou o mensageiro – Markus Zusak.

RESUMO

A curva ABC é uma ferramenta gerencial que divide os itens do estoque de acordo com seu valor monetário e relevância, foi idealizada por Pareto e possibilita uma gerência econômica quando dentro dos pontos de corte pré-estabelecidos. Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição o nutricionista é o profissional capacitado para administrar e gerenciar a produção de alimentação coletiva equilibrada dentro das recomendações do Programa de Alimentação do Trabalhador. Para uma boa administração financeira o nutricionista deve ter um estoque estratégico, planejado de acordo com o cardápio estabelecido. O objetivo do presente estudo é analisar financeiramente o estoque de uma Unidade de Alimentação e Nutrição industrial que se divide em duas localidades, Volta Redonda/RJ com Unidade de Alimentação e Nutrição extraporte e Porto Real/RJ com Unidade de Alimentação e Nutrição porte pequeno. Para análise de dados foi utilizada a ferramenta curva ABC, a empresa contratada pesquisada nos forneceu a curva ABC utilizada no local. Nos resultados, observou-se que a empresa estudada se encontra com seus pontos de corte em discrepância com o recomendado pela literatura, conseqüentemente com erro gerencial. Também se encontrou divergências de gêneros nos pontos ABC. Concluiu-se que a empresa tem como ponto positivo a escolha dos gêneros, porém precisa construir um plano de ação a fim de definir o melhor momento de aquisição dos gêneros, dessa forma, diminuir os prejuízos e utilizar a ferramenta curva ABC de maneira efetiva.

Palavras-chave: Estoque Estratégico; Administração Financeira; Planejamento de Cardápio.

ABSTRACT

The ABC curve is a management tool, which divides the inventory items according to their monetary value and relevance, was idealized by Pareto and allows an economic management when within the pre-established cut-off points. In a Food and Nutrition Unit, the nutritionist is the trained professional to administer and manage the balanced collective food production within the Worker Food Program recommendations. For good financial management the nutritionist must have a strategic stock, planned according to the set menu. The objective of this study is to analyze financially the stock of an Industrial Food and Nutrition Unit that is divided into two localities, Volta Redonda / RJ with Food and Nutrition Unit extra size and Porto Real / RJ with Food and Nutrition Unit small size. For data analysis, the contracted company surveyed provided us with the ABC curve used at the site. In the results, it was observed that the company studied has its cut-off points in discrepancy with that recommended by the literature, consequently with managerial error. Also, found gender differences of the ABC points. It was concluded that the company has as a positive point the choice of the genres, but it needs to construct a plan of action in order to define the best moment of acquisition of the genres, thus reducing losses and using the ABC curve tool in an effective way.

Keywords: Strategic Stock; Financial management; menu planning.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Porcentagem dos pontos ABC representada pelo total de investimento.. 18

Figura 2 – Porcentagem dos pontos ABC representada pelo total de gêneros..... 19

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Quadro Geral de Divergências encontradas mediante suas devidas classificações.	22
--	----

LISTA DE SIGLAS

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador

MTE – Ministério do Trabalho e Emprego

SA – Serviço de Alimentação

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

PDCA – *Plan Do Check Act*

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	13
2	MÉTODOS.....	16
3	RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
4	CONCLUSÃO.....	25
	REFERÊNCIAS.....	26

1.INTRODUÇÃO

Atualmente as empresas estão buscando redução de custo devido à crise econômica instalada no Brasil desde 2014. Segundo Filho (2017), a política monetária do país eleva a taxa de juros em consequência da inflação, tornando necessário uma boa administração.

Em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o nutricionista que deve planejar, administrar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a resolução CFN N° 600/2018 (BRASIL, 2018). Sendo assim, tornando o principal contribuinte para essa redução de custo.

Segundo Teixeira et al. (2010), as UAN's presentes em indústrias são conhecidas como refeitório. Sua principal função é reduzir o índice de absenteísmo, índice de acidentes, prevenir e manter a saúde daqueles que atendem. Dessa forma o nutricionista deve se atentar as atividades de gestão logística dos bens em estoque.

Para uma gerência econômica de estoque deve ser otimizado o atendimento e minimizado os custos. Para otimização deve-se pressupor os níveis operacionais de estoque, dividido em: estoque mínimo que contém apenas itens de reserva para imprevistos, estoque médio que engloba 50% dos itens necessários mais o estoque mínimo e estoque máximo que é a quantidade máxima que pode ter no estoque, o que corre o risco de desperdício, por ter menor consumo do que o previsto. Com isso, a minimização de custos se deve a compra estratégica e bom planejamento para reposição de estoque (MEZOMO, 2002).

Para uma melhor gerência do estoque, também deve ser estabelecido um padrão de cardápio, de acordo com a estrutura do local, capacidade de produção, público alvo, orçamento disponível e alimentação equilibrada. O cardápio pode ser dividido em 3 categorias, que se diferenciam pelo número de preparações, sofisticação e custo, sendo elas, básica ou popular, intermediária e superior ou sofisticada (BENEDETTI; SOARES, 2016).

A categoria básica ou popular tem custo baixo e está diretamente ligada ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) que, sob responsabilidade do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), padroniza o serviço prestado na UAN que

são de preferência para trabalhadores de baixa renda que recebem até cinco salários mínimos, sendo que 20% é debitado dos trabalhadores, e os outros 80% é de responsabilidade do governo e empresas, a alimentação pode ser feita no próprio local de trabalho, ou por *tickets* alimentação ou cesta básica. De acordo com o PAT, as grandes refeições devem ter no mínimo 400 Kcal e as pequenas refeições 300 Kcal, com mais de 6% da composição deve ser proteico-calórica (BRASIL, 1991).

A categoria intermediária e superior ou sofisticada se diferenciam pelo maior custo na aquisição de gêneros, são destinados a um menor número de pessoas, adquirir maior número de alimentos pré-processados, utilizando preparações finas (CHEMIN; MARTINEZ, 2014).

Sendo assim, o pedido de compras deve ser feito baseado no cardápio pré-existente, sendo a descrição e a compilação de todo o material necessário. Uma boa gestão de estoque é importante para uma padronização de serviço e para evitar desperdício, com o giro do estoque pode gerar lucro ou prejuízo (FONSECA; SANTANA, 2012).

No Serviço de Alimentação (SA) o estoque recebe 3 tipos de gêneros alimentícios, sendo eles: gêneros perecíveis, que são de fácil deterioração quando não são armazenados corretamente; não perecíveis, que tem mais tempo de prateleira, e semiperecíveis, que são os intermediários que influenciam diretamente no padrão de cardápio servido e dimensionalização do local de estocagem (MEZOMO, 2002).

Para administrar o processo de estocagem existe uma ferramenta chamada curva ABC. Utilizada para controle de estoque e que divide os gêneros em 3 grupos, dando atenção ao custo e volume de estocagem. A ferramenta de curva ABC descreve que os itens "A" contêm 60% dos investimentos que representam 20% do estoque de gêneros e costumam ser itens vitais e de alto custo; os itens "B" contêm 30% dos gêneros estocados e correspondem a aproximadamente 30% dos investimentos de intermediária importância, não precisando de controle rigoroso. Sendo assim, somando os itens "A" e "B" temos 50% dos gêneros estocados e 90% do investimento total, precisando de mais atenção e vigilância. Por fim, os itens "C" representam 10%

do investimento e 50% dos gêneros estocados, em sua maioria de uso trivial, usado como estoque de segurança (MEZOMO, 2002).

Desta forma, justificou-se a realização do trabalho por saber a importância de uma gerência inteligente em UAN e, que a ferramenta curva ABC é eficiente e antiga se tornando conhecida como ferramenta administrativa, mas nem sempre utilizada da forma correta, não desempenhando seu papel, que é importante em empresas que produzem alimentação coletiva, pois o excesso, a perda ou a compra de última hora podem gerar um custo acima do orçamento.

Diante do exposto, o presente estudo teve como objetivo analisar financeiramente o estoque de uma UAN industrial por meio do diagnóstico da curva ABC da unidade.

2.MÉTODOS

O delineamento do presente estudo é transversal, com o propósito descritivo e com abordagem quantitativa e qualitativa.

Foi escolhida uma indústria com UAN extraporte, ou seja, que serve um grande volume de comida e dividida por unidades segundo descreve Pinheiro-Sant'ana (2012), se localiza na região Sul Fluminense que trabalha em regime comodato, no qual a empresa contratada é supervisionada por nutricionistas da empresa contratante. Essa indústria está dividida em duas localidades, porém é supervisionada pela mesma gerência e tem o mesmo contrato vigente, sendo que, apenas a UAN 1 que está localizada no município de Volta Redonda/RJ é considerada extraporte e serve grande volume de comida, sendo composta por uma cozinha central, onde fica o estoque máximo e mais 16 restaurantes nos quais a comida é distribuída e tem um estoque mínimo, pois o serviço é transportado. O arroz, feijão e guarnição são preparados na cozinha central e a proteína, saladas, sucos e sobremesas são preparados nos restaurantes. Já a UAN 2 é porte pequeno por ser independente em sua produção e está localizada no município de Porto Real/RJ contendo apenas um restaurante com estoque máximo que prepara um menor volume de comida para ser servido no próprio local, porém é uma unidade da UAN 1 e seu estoque foi analisado pensando em sua estrutura física.

A UAN 1 serve 500 lanches hora extra, 8.000 almoços, 1.700 jantares e 500 ceias diárias e, a UAN 2 serve 100 desjejuns, 190 almoços, 70 lanches e 80 jantares diárias.

Para análise de dados a empresa contratada disponibilizou a curva ABC com estoque máximo referente ao mês de junho de 2018. A empresa contratante informou que o contrato não define um padrão de cardápio, pois o controle é feito por incidência no mês, mas a nutricionista da empresa classifica, por intermédio dos seus conhecimentos técnicos, o cardápio vigente como padrão popular. Tal informação orientou a análise dos resultados da curva, segundo os parâmetros de classificação dos gêneros de acordo com a perecibilidade e pontos de corte ABC da curva estabelecidos por Mezomo (2002) e supracitados.

Os resultados do presente estudo foram efetuados com auxílio do programa Excel 2013 da empresa *Microsoft* e para elaboração dos quadros de divergências foi

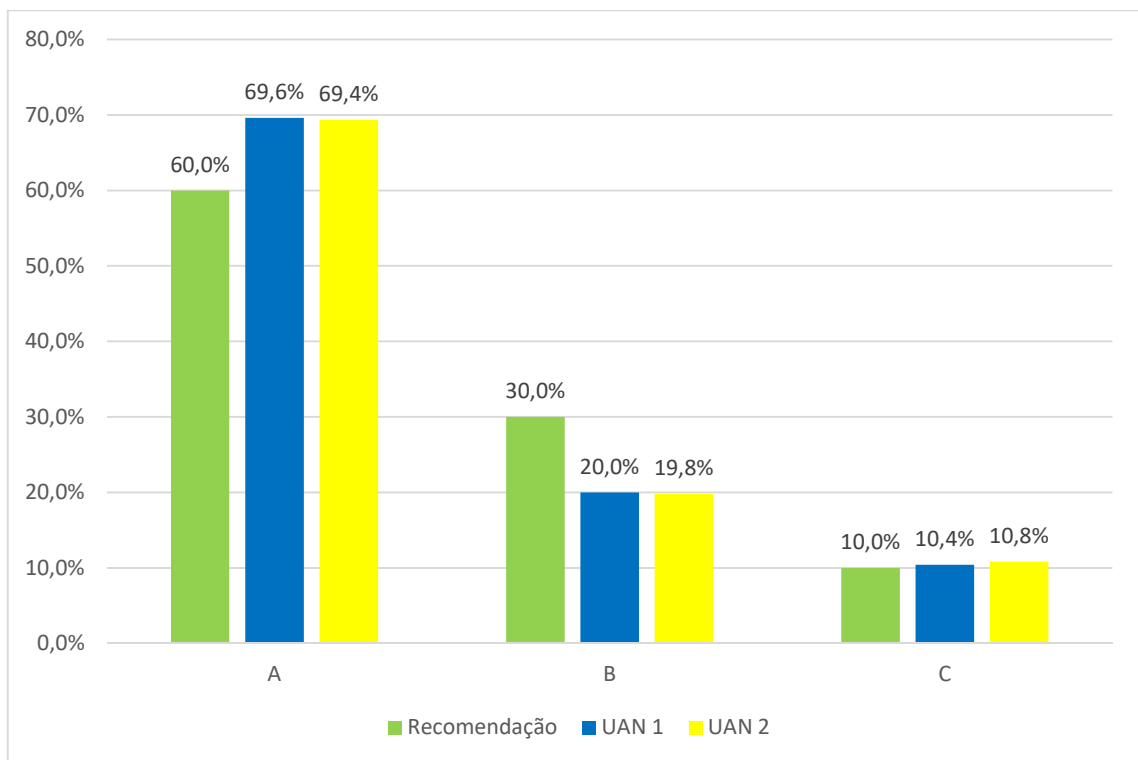
utilizado o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de Benedetti; Soares (2016) como base, na qual, foram analisados itens semiperecíveis, não perecíveis e perecíveis.

3.RESULTADOS E DISCUSSÃO

Pode-se observar abaixo na figura 1 que no Ponto A as UAN's 1 e 2 estão respectivamente com 69,6% e 69,4% do total de investimentos, ficando acima do recomendado pela literatura que é de 60%, em que deve estar os itens de maior valor monetário e de uso vital.

No Ponto B as UAN's 1 e 2 respectivamente estão com 20% e 19,8% do total de investimentos, ficando abaixo do recomendado que é de 30% com itens de intermediária importância enquanto que no Ponto C a porcentagem do total investido ficou próximo ao recomendado respectivamente com 10,4% e 10,8%, sendo o recomendado de 10%, com itens de uso trivial.

Figura 1 – Porcentagem dos pontos ABC representada pelo total de investimento

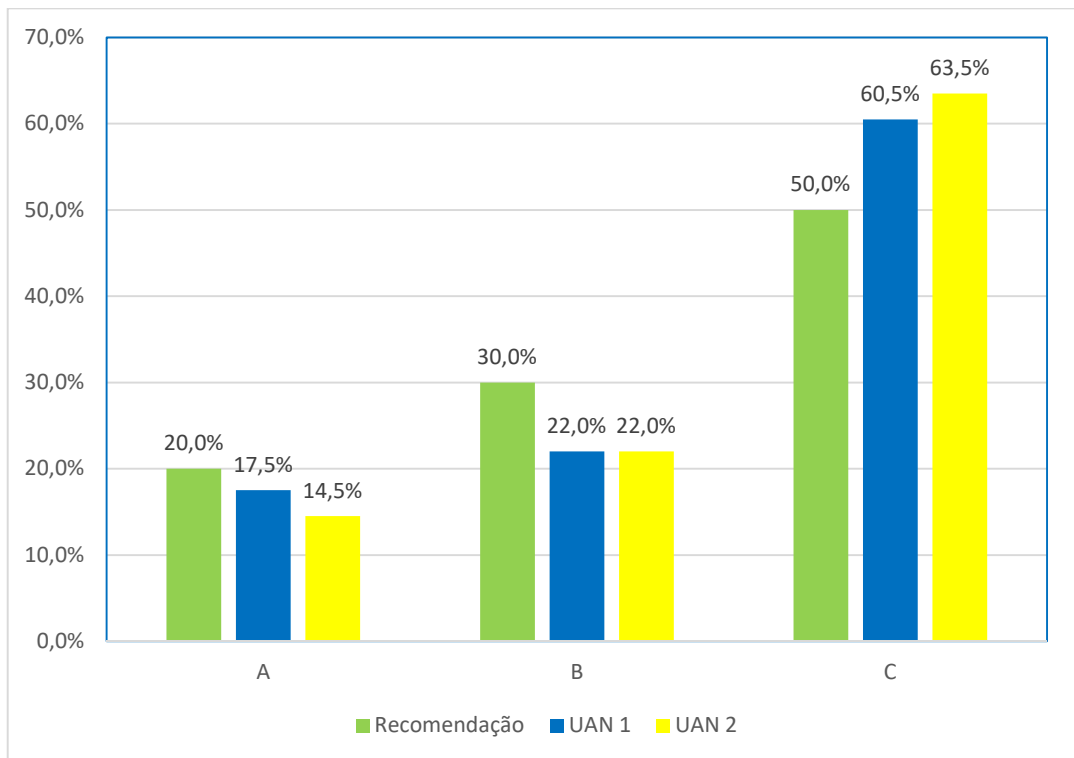


Fonte: Autores (2018).

Na figura 2 observa-se que no Ponto A as UAN's 1 e 2 ficaram respectivamente com 17,5% e 14,5% do total de gêneros, ficando abaixo do recomendado que é de 20%; no Ponto B as duas UAN's ficaram com 22% do total de gêneros, também

ficando abaixo do recomendado que é de 30% e no Ponto C ficaram respectivamente com 60,5% e 63,5% do total de gêneros, ficando acima do recomendado que é de 50%, com o resultado do Ponto C ficando acima dos 50% deixa explícito que a soma dos pontos A e B não está atingindo a 50%, como é recomendado pela literatura.

Figura 2 – Porcentagem dos pontos ABC representada pelo total de gêneros



Fonte: Autores (2018).

Sendo assim, analisando a figura 1 e 2, pode-se constatar a discrepância com a literatura, o investimento está alto no ponto A, porém com pouca quantidade de gêneros; no ponto B ambos estão com investimento abaixo do recomendado e com menor quantidade de gêneros; já no ponto C o investimento está dentro do recomendado, porém com quantidade de gêneros a mais do que deveria conter.

Porém, segundo Mota et. al (2002), a curva ABC faz uma análise exclusiva do custo unitário com o volume comprado, gerando distorções perigosas, pois não considera a importância do produto em relação ao todo. Dentro dessa criticidade, no ponto A além de estar os itens de maior valor monetários e itens vitais ao serviço,

deve conter itens que é difícil conseguir um fornecedor alternativo; no ponto B itens que em caso de falta não gerem efeitos negativos a curto prazo e no ponto C os demais itens.

Araújo et. al (2016), reforçam a ideia que os pontos A e B merece ter maior atenção no gerenciamento dos níveis de estoque, e o ponto C por ter baixo custo comparado aos outros pontos, não é necessário um estudo tão minucioso. Para chegar a essa conclusão, realizaram um estudo em uma distribuidora de alimentos hospitalares de produtos de grande empresa do ramo alimentício na região de Natal, na qual, encontrou-se como resultado da curva ABC: Ponto A 56% do total de investimento e 20% do total de produtos; Ponto B 36% do total de investimento e 30% do total de produtos e no Ponto C 8% do total de investimento e 50% do total de produtos.

Em contrapartida, o presente estudo encontrou como resultado respectivamente na UAN 1 e UAN2: Ponto A 69, 6% e 69, 4% do total de investimento, e 17, 5% e 14, 5% do total de gêneros; Ponto B 20% e 19, 8% do total de investimento e 22% em ambas UAN's do total de gêneros e Ponto C 10, 4% e 10, 8% do total de investimento e 60, 5% e 63, 5% do total de gêneros, na qual, fica explícito que o investimento está concentrado no Ponto A diferente do estudo acima que dividiu entre o Ponto A e Ponto B.

No entanto, os itens A por ser de maior valor monetário e mais importantes, devem receber mais atenção da gerência e logística. A empresa por ter alta rotatividade, pode investir nesse ponto, pois não seria capital parado, e para gerenciar os custos, uma opção seria fidelizar com os fornecedores, que além de manter a qualidade, tem a garantia de não faltar o produto (ARAGAO et. al, 2016).

Diehl; Branco (2010), em um estudo em restaurante de famosa franquia de *steakhouse*, em Iguatemi/Brasília, encontraram no Ponto A 79, 71% dos investimentos e 20% dos itens, no Ponto B 17, 87% dos investimentos e 30% dos itens e no Ponto C 2, 42% dos investimentos e 50% dos itens.

Comparando os resultados de Diehl; Branco (2010) com o presente estudo, observa-se no Ponto C que a empresa estudada está com investimento alto nesse ponto, pois a diferença do total de itens em relação ao estudo acima está aproximadamente de 10% em ambas UAN's e em total de investimento está com

diferença aproximada de 8%, deixando de forma explícita que a empresa em estudo está com um erro gerencial na aquisição de gêneros categoria C, porque está com investimento elevado.

Mota et. al (2002), fizeram sua análise em uma Empresa de Distribuição Comercial de alimentos, situada em Jundiaí/SP, na qual encontraram resultados diferentes das empresas anteriores, sendo que os resultados foram: Ponto A com 60% do investimento e 20% dos itens; Ponto B com 25% do investimento e 26, 67% dos itens e Ponto C com 15% do investimento e 53, 33% dos itens.

Diante do exposto, Mota et. al (2002) encontraram os resultados mais próximo do que preconiza Mezomo (2002).

Benedetti; Soares (2016), fizeram o estudo em 15 restaurantes comerciais no município de Volta Redonda/RJ, com padrão de cardápio variado, sendo assim, abordou de maneira diferente seus resultados, só classificou como inadequado a porcentagem em relação ao total de itens do estoque que estava acima do recomendado, e obteve como resultado: Ponto A apenas um restaurante de padrão intermediário com 26% do total de itens; no Ponto B, 11 restaurantes ultrapassaram o recomendado, variando de 30, 30% a 39, 28% e no Ponto C, 12 restaurantes ultrapassaram o recomendado do total de itens, sendo que, este ponto geralmente não é observado na mesma dimensão que representa.

Diferentemente do presente estudo, Benedetti; Soares (2016), não analisaram o total de investimento dos restaurantes em forma de figura, apenas o total de itens. A análise financeira do total de investimento foi realizada por classificação de adequado ou inadequado a partir dos itens contidos nos pontos de acordo com o padrão de cardápio estabelecido, e que representavam valor monetário válido para cada ponto.

Pensando no que foi discutido acima, criou-se um quadro geral para análise das divergências encontradas, adaptado de Benedetti; Soares (2016):

Quadro 1 – Quadro Geral de Divergências encontradas mediante suas devidas classificações

Amostra	Classificação	Padrão do cardápio	Divergência
Ponto A			
UAN1	Adequado Parcialmente	Popular	Paçoca rolha, óleo de soja, farinha de mandioca, batata, alho picado, suco em pó, doce de goiabada cremosa.
UAN2	Adequado Parcialmente	Popular	Óleo de soja.
Ponto B			
UAN1	Adequados Parcialmente	Popular	Arroz, linguiça fina calabresa, feijão carioca, peito de frango, bacon defumado, fraldinha, hambúrguer, linguiça de frango gomo, laranja, couve, banana, cenoura, beterraba, repolho, abóbora, chuchu, tomate, mamão.
UAN2	Adequados Parcialmente	Popular	Linguiça fina calabresa, linguiça de frango gomo, linguiça de carne suína, feijão carioca, costela suína, tomate, beterraba, chuchu, mamão.
Ponto C			
UAN1	Inadequado	Popular	Almôndega bovina, medalhão de frango, peito de frango defumado.
UAN2	Inadequado	Popular	Almôndega bovina, hambúrguer, bacon, moela, fígado, salsicha.

Fonte: Autores (2018).

No Ponto A, conforme pode-se observar no quadro 1, encontra-se divergências. Neste ponto deve conter os itens de maior valor monetário, e de uso vital para o padrão de cardápio estabelecido, deve estar também em quantidade necessária e ser analisado o nível de perecibilidade (BENEDETTI; SOARES, 2016).

No presente estudo as UAN's são de padrão popular, então os itens do Ponto A deveriam ser cárneos, que além de ter maior custo são perecíveis demandando mais atenção, tornando necessário ser armazenado corretamente em câmaras frigoríficas de acordo com a recomendação do fabricante e descongelados em refrigeração, ou em micro-ondas, ou direto na cocção de acordo com a ANVISA (2015), e também deve conter os cereais e leguminosas que são não perecíveis, no entanto são vitais ao serviço.

Porém, na empresa em estudo, abriu-se exceção para no Ponto A conter os hortifrutigranjeiros, pois na UAN 1 eles são processados e mantidos congelados, demandando mais atenção e na UAN 2 a entrega é diária, sendo vital ao serviço que tem em seu contrato salada e fruta todos os dias.

Após análise percebeu-se que no Ponto A nenhum dos resultados foram condizentes com o padrão de cardápio classificado, a UAN 1 está com mais itens divergentes que a UAN 2, ficaram classificados como adequado parcialmente.

Os itens de categoria A devem ser adquiridos com bastante cuidado, principalmente os perecíveis (DIEHL; BRANCO, 2010)

Segundo Mezomo (2002), independente do estoque trabalhado, tanto o mínimo quanto o máximo ou de segurança, deve ser reduzido apenas ao necessário e buscar aplicar o investimento de maneira mais econômica, por meio de negociações com fornecedores.

Vale ressaltar que os itens do Ponto A representam maior capital investido, e segundo Munhoz et. al (2016), qualquer aquisição e armazenamento de forma indevida gera um impacto considerável, e para evitar isso, o ideal é planejar a reposição com antecedência.

Mezomo (2002), fala sobre o pedido por lote, que se destaca por ser uma compra econômica, nesse método o comprador consegue saber qual a quantidade economicamente mais vantajosa e com qual periodicidade deve ser adquirida, dessa maneira a aquisição de gêneros é feita com o custo mais baixo possível.

No Ponto B também se encontrou divergências como demonstra o quadro 1, os itens deveriam ser de intermediária importância e não perecíveis ou semiperecíveis. Observou-se que as duas unidades estão adequadas parcialmente.

Os itens B tem um controle razoável (não rigoroso) do seu estoque, pensando nisso, classificou-se os gêneros não perecíveis e semiperecíveis para compor este ponto, segundo Mezomo (2002), estes gêneros apresentam apenas uma dificuldade na sua aquisição, pois dependem do dimensionamento do estoque e da área de estocagem.

Benedetti; Soares (2016), afirmam que o setor de estoque serve como gerador de diagnóstico de problemas, analisando criteriosamente esse setor, podemos elencar adequações e inadequações no acondicionamento de gêneros, falhas no dimensionamento do setor, necessidade de câmaras frigoríficas como foi supracitado e prejuízos.

Ressalte-se de outra parte que para o acondicionamento desses itens, este setor deve ser acessível, próximo aos setores de inspeção, depósito diário, pré-preparos e preparos correspondentes. Sendo necessário cuidados físicos-funcionais, a área de estocagem seca (alimentos não perecíveis ou pouco perecíveis) deve ter boa ventilação, de maneira que evite a incidência direta do sol, para conservar a qualidade dos alimentos. O setor deve ser protegido contra insetos, pássaros e outros animais, para que isso ocorra efetivamente, as janelas são protegidas por tela milimétrica, a porta tem mola e vedação na parte inferior com borracha, ausência de ralos ou canaletas e as sacarias ficam em estrados (PINHEIRO-SANT'ANA, 2012).

Já no Ponto C, classificou-se como inadequado ambas unidades, pois os itens divergentes eram de uso vital para o padrão popular, muitos considerados também como prato principal, pensando nisso, deveriam estar no Ponto A (BENEDETTI; SOARES, 2016). O Ponto C é considerado um estoque de reserva, no qual os itens contidos são para uso trivial, servindo como complemento, por isso deve ter maior perecibilidade.

Segundo Mezomo (2002), itens C, apesar de representar grande parte do estoque, exatamente 50%, não são de importância vital e pode ser mantido de forma elevada por representar pouco investimento.

Como o próprio nome já diz, o cardápio popular ou básico tem uma preparação pouco elaborada (CHEMIN; MARTINEZ, 2014). Para um bom planejamento de cardápio desse padrão é possível adquirir gêneros disponíveis no mercado, dessa maneira, facilita o abastecimento, garantindo qualidade e possibilitando minimização do custo (TEIXEIRA et. al, 2010).

O ciclo PDCA (*Plan Do Check Act*), que significa respectivamente, planejar, executar, verificar e agir é uma ferramenta administrativa que pode ser aplicada em uma empresa concomitante com a Curva ABC, possibilitando a criação de um plano estratégico de melhorias da empresa que se mostra efetivo, auxiliando no gerenciamento (ARAÚJO et. al, 2016).

4.CONCLUSÃO

Conclui-se após a análise da curva ABC, que a empresa contratada estudada se encontra com inadequação de gerência na utilização da ferramenta, principalmente no ponto C. De acordo com a discussão do presente estudo observa-se que o Ponto A pode ter variação de investimento, pois, nele fica os itens de maior valor monetário e importância para que a prestação de serviço aconteça efetivamente, nesse ponto devemos ter total atenção para não ter prejuízos, desde a aquisição até a distribuição.

Com isso, observa-se que os pontos de corte podem sofrer alteração, se tornando necessário um estudo mais aprofundado de cada categoria para analisar criteriosamente os itens do estabelecimento, armazenagem, seu custo para o local e sua saída, para classificar de forma inteligente os itens.

Porém a empresa estudada, além do Ponto A também concentra gêneros vitais ao serviço no Ponto C, em consequência disso, a atenção no controle de estoque precisa ser dividida em dois pontos, indo contra a finalidade da ferramenta.

A empresa tem como ponto positivo, a escolha dos gêneros que estão dentro do padrão de cardápio pré-estabelecido, que têm disponibilidade no mercado, porém precisa mudar seu plano de compra para aquisição de gêneros, buscando reduzir custo.

Dessa forma, conclui-se que apesar da curva ABC ser uma ferramenta efetiva, não é fácil de ser usada, seu uso deve ser criterioso e estudado, precisando sempre de ser analisada para sanar erros de gestão encontrada.

O ciclo PDCA se torna uma sugestão para o gerenciamento da empresa estudada, sendo que, com essa ferramenta meu plano de ação seria concentrar itens cárneos e embutidos no Ponto A, pois por serem mantidos congelados geram maior custo a empresa demandando mais atenção e são considerados pratos principais em um cardápio popular, além disso, na falta de um bife ou frango é utilizado um hambúrguer por exemplo como alternativa rápida para ser servido.

REFERÊNCIAS

ARAGAO et. al. **Aplicação da curva ABC em uma empresa do setor atacadista no estado de Sergipe.** Disponível em: <<https://ri.ufs.br/bitstream/riufs/8597/2/AplicacaoCurvaABC.pdf>>. Acesso em: 10 set. 2018.

ARAÚJO et. al. Aplicação do ciclo PDCA na elaboração de um plano estratégico e implementação da Curva ABC como ferramenta de suporte para o gerenciamento de estoques de uma distribuidora de alimentos hospitalares. **Revista Espacios.** Disponível em:<<http://www.revistaespacios.com/a16v37n13/16371301.htm>>. Acesso em: 10 set., 2018.

BENEDETTI, N. C. M.; SOARES, A.P.C.M. **Análise financeira de estoques de restaurantes comerciais mediante proposta de instrumento para a classificação de padrão de cardápios.** Volta Redonda: UniFOA, 2016.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN N° 600/2018.** Disponível em:<http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>. Acesso em: 14 set. 2018.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC N° 43/2015.** Disponível em: <http://imprensanacional.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/32825363/do1-2015-09-02-resolucao-rdc-n-43-de-1-de-setembro-de-2015-32825340>. Acesso em: 6 set. 2018.

BRASIL. Programa de Alimentação do Trabalhador. **Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991.** Disponível em: < <http://trabalho.gov.br/pat>>. Acesso em: 29 mai. 2018.

CHEMIN SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio. Guia Prático para elaboração.** 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

DIEHL, P. B. C.; BRANCO, G. A. L. A. **Gestão de estoque através da análise ABC:um estudo de caso no Outback Steakhouse Iguatemi Brasília.** Brasília, DF: FATECS, 2010.

FILHO, F. H. B.; Scielo. **A crise econômica de 2014/2017**. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-40142017000100051&script=sci_arttext&lng=pt>. Acesso em: 31 ago. 2018.

FONSECA, K. X.; Santana, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição**. 1ª ed. Bahia: UFRB, 2012.

MEZOMO, I. F. B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração**. 6ª ed. São Paulo: Manole, 2002.

MOTA et. al. **Estudo sobre a Ferramenta Curva ABC em uma Empresa de Distribuição**. Jundiaí: UNIP, 2002.

MUNHOZ et. al. Gerenciamento de estoque e montagem de curva ABC em um supermercado varejista no município de Osvaldo Cruz. **Colloquium Exactarum**, Presidente Prudente, SP, v.8, n.4, p. 40-49, dez. 2016.

PINHEIRO-SANT'ANA, HELENA MARIA. **Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 288 p.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2010.