



# **Projeto Mário Travassos**

## **Artigo de Opinião**

**A GESTÃO DE ESTOQUE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NO  
SETOR DE APROVISIONAMENTO DA AMAN**

**CAD INT. LUCAS CALIXTO NOGUEIRA  
DA SILVA**

**(Opinião de inteira responsabilidade do autor)**

**2019**

## RESUMO

O objetivo desse trabalho é avaliar e apresentar as principais mudanças que podem ser aplicadas no Setor de Aproveitamento da Academia Militar da Agulhas Negras (AMAN), a fim de melhorar a gestão de estoques, bem como obter uma melhor pontuação no Programa de Auditoria de Segurança Alimentar (PASA). Para isso foi utilizado como referencial teórico o Manual de Segurança Alimentar das Forças Armadas, além de legislações do próprio PASA.

A gestão de materiais é de essencial importância para a manutenção da vida vegetativa da Academia Militar das Agulhas Negras, sendo assim se torna fundamental o estudo das técnicas e o correto acondicionamento dos materiais nos diversos depósitos. Quando se trata dos gêneros alimentícios essa importância aumenta, uma vez que são essenciais para a vida humana, além de serem uma grande porta de entrada de doenças, principalmente numa instituição como a AMAN, onde são servidas diariamente milhares de refeições, na qual os recursos humanos são indispensáveis.

Conforme Brasil (2015), o Regulamento de Segurança de Alimentos das Forças Armadas (MD42-R-01) tem o objetivo de delimitar os requisitos mínimos de procedimentos operacionais padronizados (POP) e das boas práticas, visando a manutenção da qualidade dos alimentos, além de ações que visem à segurança dos gêneros. Além disso, prevê que o responsável por garantir a segurança alimentar é o Encarregado do Setor de Aproveitamento, que para isso deve estar ciente de todas as legislações em vigor, bem como estar capacitado nas boas práticas para manter a boa condução do processo de armazenamento e manipulação dos gêneros.

Realizando uma pesquisa de campo quanto ao *checklist* do PASA no Setor de Aproveitamento da AMAN, pode-se observar que, no que tange ao recebimento e armazenamento de materiais, a AMAN atende 75% das especificações das especificações do PASA nessas categorias. Embora o índice necessário para a certificação no Programa seja de 85%, o recebimento e a estocagem dos materiais são feitos de forma eficaz, uma vez que num retrospecto recente da AMAN, não existem constantes problemas alimentares provocados pelo Setor de Aproveitamento.

Apesar disso, foram observados problemas de simples resolução que podem causar danos enormes, dentre eles furos nas telas do depósito de gêneros secos, que pode ocasionar grandes problemas com a simples entrada de aves no local, gerando um desperdício grande de gêneros, ou ainda na pior das hipóteses, gerando doenças nos consumidores de tal alimentação, deve ser levado em consideração também o fato de que a AMAN foi construída na década de 1940, fazendo com que muitos desses problemas sejam estruturais e de difícil alteração, principalmente pelo fato de a AMAN não ter outro local com capacidade de confeccionar refeições para as atividades, se por ventura iniciarem obras no Setor de Aprovisionamento.

Diante do exposto acima, cabe ressaltar que o Setor de Aprovisionamento da AMAN, pode, com pequenos esforços, aumentar seu nível de excelência no PASA e, por conseguinte, a segurança alimentar. Entretanto, certas mudanças se tornam inviáveis visto as dimensões desse setor e a inviabilidade de inoperá-lo por um período tempo.