



Projeto ~~Matheus Nunes Rocha~~ Opinião ~~Travassos~~

LOGÍSTICA E GESTÃO DA CADEIA DE SUPRIMENTOS NO EXÉRCITO BRASILEIRO

**CAD INT. MATHEUS NUNES ROCHA
DOS SANTOS**

(Opinião de inteira responsabilidade do autor)

RESUMO

Os mercados globais estão expandindo além das fronteiras e redefinindo o modo como a demanda e os suprimentos são gerenciados. Empresas globais são conduzidas por mercados em todos os continentes. Para manter baixo o custo de fabricação, eles são forçados a continuar procurando a instalação de centros de produção onde o custo de matérias-primas e mão de obra é barato. O fornecimento de matérias-primas e fornecedores para fornecer a qualidade, a quantidade e o preço corretos exige uma estratégia de compras dinâmica que cubra os países. Assim, a logística e gestão de cadeia de suprimentos são de suma importância para o Exército Brasileiro, tema este que será tratado neste artigo.

Palavras-chave: Logística. Gestão. Cadeia de suprimentos. Exército Brasileiro.

INTRODUÇÃO

O alimento é de suma importância para o ser humano. No contexto militar, é necessário que os procedimentos relacionados a manipulação do mesmo estejam de acordo com o exigido pelas normas de Boas Práticas de Segurança Alimentar constantes no Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, garantindo desta forma a continuidade da operacionalidade do Exército, bem como o pleno aproveitamento de seus recursos humanos.

DISCUSSÃO E ANÁLISE CRÍTICA SOBRE O ASSUNTO

Segundo a OMS, a principal causa de intoxicações alimentares é a deficiência de higiene nas fases de preparação, processamento, confecção, armazenamento e distribuição dos alimentos. É após a chegada dos alimentos à recepção que as más práticas e faltas graves de higiene os vão tornar mais frequentemente perigosos para o consumidor.

As instalações e áreas de armazenagem, preparo, confecção e distribuição exigem um conjunto de condições que permitam um nível aceitável de segurança alimentar. Através da implementação de programas de gestão alimentar, como o PASA (Programa de Auditoria e Gestão Alimentar), as Organizações Militares tem, cada vez mais, investindo em medidas preventivas, como a capacitação dos recursos humanos, o controle e seleção dos alimentos, boas práticas higiênico-sanitárias, a adequação de instalações e o monitoramento de todo o processo.

A confecção da alimentação da tropa sempre foi uma das preocupações constantes dos Chefes responsáveis pela logística das Forças Armadas, tanto com as cozinhas fixas, no interior das Unidades, como com as cozinhas móveis de campanha, nos acampamentos e manobras. No entanto, para estas últimas, a preocupação tem sido muito maior pela dificuldade de se encontrar o modelo ideal que atenda todas as necessidades (GONÇALVES, 2013).

No Teatro de Operações as tropas deslocam-se muito rapidamente fazendo com que todo o apoio logístico seja obrigado também a deslocar-se e alterar as posições de apoio, dificultando a confecção dos alimentos. Um outro fator que influencia a distribuição de alimentos aos militares é o terreno. Além destas dificuldades, também as condições climáticas interferem nas exigências nutricionais dos militares em ambientes e situações adversas (CARDOSO, 1999).

tropa, a alimentação do soldado brasileiro vem mudando nos últimos anos, principalmente no tocante à alimentação no Teatro de Operações. A ração de campanha industrializada que passou a ser empregada mais efetivamente durante a I e II Guerra Mundial dá espaço às “novas” rações operacionais de perfil tecnológico termoprocessado(alimento cozido, pronto para consumo, em embalagens flexíveis), as quais são compostas por um conjunto de itens desidratados, liofilizados, e termoprocessados, além da inserção de doces e biscoitos , a fim de complementar a necessidade nutricional.

Os processos relativos à alimentação de campanha, adotados pelo Exército Brasileiro, tem sido eficazes e se mostraram eficientes nas últimas décadas, auxiliando principalmente nas operações de paz em países como Angola e Haiti (MINUSTAH), por exemplo, as quais o Brasil esteve diretamente envolvido, à frente das operações, assegurando a excelência da alimentação militar e o abastecimento da população civil.

CONCLUSÃO

É indiscutível que a alimentação tem um impacto direto no moral da tropa e na ação militar. Portanto, deve ser disponibilizada em quantidade e qualidade sanitária e nutricional, visto que a ocorrência de uma falha na logística ou uma intoxicação alimentar em uma operação teria consequências desastrosas e acabaria por se tornar “um aliado do inimigo”.

Com o acompanhamento e adequação, às normas de segurança alimentar, as necessidades nutricionais de cada militar serão supridas com qualidade, o que contribuirá para que os mesmos tenham os índices de produtividade necessários e até mesmo aumentados.

REFERÊNCIAS

BALLOU, R. H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: planejamento, organização e logística empresarial**. Porto Alegre: Bookman, 2007.

CARDINALI, R. Does the future of military logistics lie in outsourcing and privatization? Accountants — the new gatekeepers of war-time operations. **Work Study, Bradford**, v.50, n.3, p.105-110, 2001. Disponível em: < www.200.232.30.99/download.asp?file=V3804343.pdf>. Acesso em: 15 set. 2018.

STOCK, J. R.; LAMBERT, D. M. **Gestão estratégica de logística**. São Paulo: McGraw-Hill Irwin, 2001.