



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA RURAL DE PERNAMBUCO**  
**DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL**  
**CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**GESTÃO DE ESTOQUE E LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO –**  
**RESTAURANTE CACIMBA NORONHA**

**YORRANA DE ARAÚJO CRUZ**

RECIFE/PE  
SETEMBRO/2024

**YORRANA DE ARAÚJO CRUZ**

**GESTÃO DE ESTOQUE E LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO –  
RESTAURANTE CACIMBA NORONHA**

Relatório de Estágio Supervisionado  
Obrigatório apresentado à Coordenação do  
Curso de Bacharelado em Gastronomia da  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
como parte dos requisitos para obtenção do  
título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: **Prof<sup>a</sup>. Dra. Luciana Leite Andrade Lima Arruda**

Supervisor: **Silvio Silva Santos**

RECIFE/PE  
SETEMBRO/2024

**YORRANA DE ARAÚJO CRUZ**

**GESTÃO DE ESTOQUE E LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO –  
RESTAURANTE CACIMBA NORONHA**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 25/09/2024

Resultado:

Banca Examinadora

---

Profa. Dra. Luciana Leite Andrade Lima Arruda  
(Orientadora)

---

Profa. Dra. Ana Carolina dos Santos Costa  
(Titular)

---

Profa. Dra. Amanda de Moraes Oliveira Siqueira  
(Titular)

RECIFE/PE  
SETEMBRO/2024

## RESUMO

Os serviços de alimentação estão cada vez mais presentes no dia a dia, sendo os restaurantes os mais difundidos no mundo, para se destacarem diante da concorrência os donos desses estabelecimentos buscam processos gerenciais de cozinha e estoque para minimizar erros e facilitar processos gestão, eles beneficiam a relação de cliente e empresa, gerando uma melhor satisfação para o comensal. Assim, a busca por processos de gestão nas cozinhas, salão e estoque otimizam tempo e diminui erros, além desses pontos uma equipe com uma boa estrutura organizacional e que tenham suas funções bem definidas facilitando a aplicação desses processos de gestão. Não tão de diferente da cozinha o estoque precisa dos mesmos cuidados referentes a processos operacionais, sendo necessário um controle de entradas e saídas de insumos, compras semanais, estoque mínimo e outros controles que ajudem no gerenciamento. Diante do exposto este trabalho teve como objetivo relatar as principais atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório, na Ilha de Fernando de Noronha, no restaurante Cacimba Noronha. As atividades no estágio foram realizadas no estoque do empreendimento, por meio do acompanhamento de planilhas de controle de estoque e gestão de pedidos. A vivência do cotidiano favoreceu uma visão estratégica na gestão de estoque, que pode ser colocada em prática diariamente, sendo esta complementar aos conhecimentos adquiridos na Universidade. Contudo, a experiência favoreceu a visão de processos estratégicos nos serviços de alimentação e como a aplicação deles promovem uma melhor gestão.

**palavras-chave:** Gastronomia; serviços de alimentação, gestão de estoque; gestão operacional.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 Área externa do restaurante Cacimba Noronha. ....	10
Figura 2 “Lounge de espera” do restaurante Cacimba Noronha. ....	10
Figura 3 Varanda do restaurante Cacimba Noronha. ....	11
Figura 4 Salão principal do restaurante Cacimba Noronha. ....	11
Figura 5 “Lounge lemanjá” do restaurante Cacimba Noronha. ....	12
Figura 6 Adega (a) e bar (b) do restaurante Cacimba Noronha. ....	13
Figura 7 banheiros do restaurante Cacimba de Noronha. ....	13
Figura 8 “Ilha quente” da cozinha do restaurante Cacimba Noronha. ....	14
Figura 9 Foto publicada no perfil da Casa do Auri no instagram. ....	15
Figura 10 Estrutura organizacional do restaurante Cacimba Noronha. ....	16
Figura 11 Estoque dos restaurantes Cacimba Noronha e Casa de Auri. ....	19
Figura 12 Imagem do checklist utilizado no restaurante Cacimba Noronha. ....	19
Figura 13 Placa de sugestão do dia. ....	20
Figura 14 Imagem da ficha de pedido de estoque para o continente do restaurante Cacimba Noronha. ....	21
Figura 15 Chegada de insumos no Porto de St. Antônio. ....	22
Figura 16 Armazenamento de insumos em freezer. ....	23
Figura 17 Plantação de hortaliças na Ilha de Fernando de Noronha. ....	24

## Sumário

<b>1. APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>7</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO .....</b>	<b>8</b>
2.1 Período do Estágio.....	8
2.2 Histórico do Restaurante .....	8
2.3 Descrição do local de estágio .....	10
2.4 Casa do Auri .....	15
2.5 Atividade do estabelecimento .....	15
2.6 Estrutura Organizacional .....	16
2.7 Objetivo do Estágio Supervisionado Obrigatório.....	18
<b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....</b>	<b>18</b>
3.1 Funcionamento do estoque.....	18
3.2 Aquisição de insumos e logística de transporte .....	21
3.3 Compras de hortaliças .....	23
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>24</b>
<b>5. REFERÊNCIAS.....</b>	<b>25</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

Restaurantes estão presentes no nosso dia a dia, uma das instituições mais difundidas, onde, a partir de um pagamento é possível fazer uma refeição. Montanari e Frandin (2003) explicam que os restaurantes remontam desde civilizações antigas, onde camponeses e comerciantes se abrigavam em estalagens, ali eles comiam e descansavam para “restaurarem” as forças, vindo daí a etimologia da palavra restaurante.

Riffert *et al.* (2018) destacam a etimologia da palavra restaurante, sendo atribuído ao sentido de “comida restauradora” que surgiu por volta do século XVIII, referido principalmente as sopas.

Atualmente a gastronomia está ligada a preparos, técnicas, elementos sociais e culturais de um povo, sendo refletido nos serviços de alimentação de uma nação. Para a Associação Brasileira de Indústria de Alimentação (ABIA), serviço de alimentação é qualquer atividade de preparo, cocção ou manipulação de alimento que ocorre fora de domicílio (ABIA, 2008).

A gestão dos serviços de alimentação é primordial quando falamos em gestão de processos, além disso a implementação de boas práticas forma um conjunto de processos organizacional no estabelecimento e melhora a relação entre cliente e empresa conforme explica Encarnação *et al.* (2021). Esse tipo de gestão tem como principal abordagem identificar, monitorar, gerir e desenhar cenários para uma gestão de negócio visando resultados a serem alcançados (ASSOCIATION...,2009). Nesse sentido é fundamental que restaurantes tenham processos pré-estabelecidos para um melhor funcionamento e fluxo dos seus setores.

Uma estrutura organizacional com hierarquias bem definidas, também podem minimizar problemas, garantindo uma melhor operação da casa. Esse tipo de estruturação favorece a distribuição de responsabilidades, comunicação das brigadas e melhor coordenação das atividades do cotidiano (BOSCO; ANTUNES, 2015).

No ponto de vista administrativo o estoque é o coração da casa, nele está guardado toda matéria-prima do serviço de alimentação, sendo assim, é um setor que também necessita de processo organizacionais, seguindo essa linha de raciocínio Freire (2007) *apud* Andrade (2011) afirma que a gestão de estoque gera uma série de custos e devem ser gerenciados para evitar prejuízos a médio e longo prazo, esses

custos são separados em I) custo de pedido que envolve demandas de transportes emissão e ordens de compras. II) custo de armazenagem: referentes a manutenção de itens do estoque e imobilização do capital parado. III) custo de falta: refere-se à necessidade de itens de última hora, ou de uma demanda que não era prevista. VI) custo de itens comprados: referindo-se ao valor agregado a produtos adquiridos.

Desta forma a implementação de controle de entradas e saídas, estoque mínimo e uma programação de compras semanais são fundamentais para evitar compras em excesso e um controle de produtos evitando um estoque parado, nessa mesma linha Moreira (2001) relata que a gestão deve definir políticas de controle que dialogue com as demandas e processos produtivos do negócio, estimulando o crescimento e resultados benéficos as partes interessadas.

Diante disso, este trabalho objetiva relatar as principais atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) no restaurante Cacimba Noronha, na Ilha de Fernando de Noronha.

## **2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO**

### **2.1 Período do Estágio**

O Estágio Supervisionado Obrigatório ocorreu de 22 de abril a 19 de julho de 2024, sendo realizado no Restaurante Cacimba Noronha, na Ilha de Fernando de Noronha. A carga horária total foi de 360 horas, sendo divididas em 30 horas semanais e de segunda à sexta das 12h às 18h.

### **2.2 Histórico do Restaurante**

O Restaurante Cacimba Noronha é um dos mais conhecidos e renomados da ilha. Foi inaugurado há mais de 10 anos e, além do proprietário Auricélio Romão, contava com mais dois sócios que também dividiam sociedade em um outro restaurante. Após alguns anos, desde 2016, o Cacimba passou a pertencer apenas ao Auri e, foi daí por diante que iniciou a grande jornada do Restaurante Cacimba Noronha, que anteriormente era conhecido como Cacimba Bistrô. Aliás, seu nome é uma homenagem a uma das praias mais conhecidas do arquipélago, a praia Cacimba do



Padre, onde fica um dos principais cartões postais da ilha, o “Morro dois Irmãos”, que também faz parte da marca registrada do restaurante.

O empreendimento é localizado em um dos principais marco histórico de Noronha, o bairro da Vila dos Remédios. Por volta do século XVII, o local foi escolhido pelos holandeses e lusos brasileiros como principal núcleo urbano de Noronha, devido as suas condições estratégicas privilegiadas, contando com alguns centros importantíssimos, como: a fortaleza, igreja, armazém, escola, almoxarifado e principalmente o Palácio São Miguel, antiga diretoria do presídio, que fica localizado em frente ao restaurante. Com isso, reconhecendo o seu valor histórico e cultural, o IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) denominou o conjunto urbano da Vila dos Remédios e suas edificações como Patrimônio Cultural do Brasil, sendo o Restaurante Cacimba Noronha um deles. Detalhes desta arquitetura antiga e rica em história pode ser observada pelas paredes “expostas” da adega e do “lounge de espera”.

Hoje, o chefe e proprietário Auricélio Romão é responsável pela grande visibilidade do empreendimento, que traz no seu currículo de visitas grandes artistas brasileiros e celebridades da internet, fazendo com que o Cacimba Noronha seja “parada” certa para grande maioria dos turistas que visitam a ilha, que ficam fascinados com a sua gastronomia riquíssima em sabor e representatividade regional.

### 2.3 Descrição do local de estágio

O Restaurante Cacimba Noronha (Figura 1) fica localizado na praça Presidente Eurico Dutra, número 09, na ilha de Fernando de Noronha no estado de Pernambuco.



Figura 1 Área externa do restaurante Cacimba Noronha.

O restaurante dispõe de área externa que é utilizada como “*lounge de espera*” pelos comensais que aguardam pelo serviço da casa, ela é composta por sofás, mesas e guarda-sol, como pode-se observar na Figura 2. Na entrada principal do restaurante, tem-se a varanda (Figura 3), área aberta com algumas mesas dispostas.



Figura 2 “Lounge de espera” do restaurante Cacimba Noronha.



*Figura 3 Varanda do restaurante Cacimba Noronha.*

A decoração é rústica, sofisticada e maximalista, a movelaria é de madeira e a iluminação conta com lustres que decoram e trazem contrastes ao ambiente, mesclando o estilo contemporâneo e o regional (Figura 4).



*Figura 4 Salão principal do restaurante Cacimba Noronha.*



O salão é dividido em três áreas: a varanda da fachada (Figura 2) que conta com 16 lugares, o salão principal (Figura 4) que dispõe de 33 lugares e, por último o “*Lounge lemanjá*”, que tem acesso pelo lado esquerdo do salão principal (Figura 5) tendo capacidade de 29 lugares, dispondo no total de 78 lugares.



Figura 5 “Lounge lemanjá” do restaurante Cacimba Noronha.

Além dos espaços destinados às mesas para clientes, o restaurante possui estrutura de adega de vinhos climatizada (Figura 6a) e bar (Figura 6b).



Figura 6 Adega (a) e bar (b) do restaurante Cacimba Noronha.

O acesso aos banheiros é feito pelo salão principal, são dois banheiros destinados ao sexo feminino e masculino, ambos sem adaptações para pessoas com necessidades especiais. Aos fundos do terceiro salão, *Lounge Iemanjá*, se tem acesso a cozinha, copa e a sala do financeiro.



Figura 7 banheiros do restaurante Cacimba de Noronha.

O problema da falta de adaptação para pessoas com deficiência, não se restringe apenas ao banheiro do restaurante, pelo contrário, está diretamente relacionado aos problemas de falta de estrutura e planejamento da ilha por completo, que peca em muitos aspectos e, principalmente, na questão de adaptação para pessoas com necessidades especiais.

A cozinha segue de acordo com RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA (BRASIL, 2004), com pia para higienização de mãos, paredes e piso com revestidos com cerâmica, ralos no chão e bancas em aço inox.

Na cozinha tem a disponibilidade de duas freezer e uma geladeira expositora para uso diário. As praças são divididas em: I) recebimento, local de chegada dos insumos do estoque frio; II) porcionamento; III) identificação, com uso de etiquetas indicativas do armazenamento, e IV) distribuição para refrigeração ou congelamento. No centro da cozinha estão posicionados dois fogões industriais, formando uma ilha quente (Figura 6) para a confecção dos pratos que, posteriormente, seguem para a praça de finalização, e por último na “boqueta”, onde os garçons estão aguardando pelos pratos para serem entregues aos clientes.



*Figura 8 “Ilha quente” da cozinha do restaurante Cacimba Noronha.*



## 2.4 Casa do Auri

A Casa do Auri, também do mesmo proprietário Auricélio Romão, fica localizada no endereço: Rua Dom Juquinha I, N 310, Vila do Trinta - FN. Com uma proposta diferente do Restaurante Cacimba Noronha, A Casa do Auri funciona por “temporada” e com reservas para eventos fechados, como: casamentos, aniversários, jantares e outros. Com um modo de serviço por “menu fechado de etapas” a casa tem a proposta de oferecer uma recepção mais intimista e reservada, como se o cliente fosse um convidado do chefe e proprietário do estabelecimento, já que o espaço, é de fato, a casa do anfitrião.



Figura 9 Foto publicada no perfil da Casa do Auri no Instagram.

## 2.5 Atividade do estabelecimento

O Restaurante Cacimba Noronha funciona todos os dias, das 12 às 00 h, a cozinha fecha às 23 h e, o modo de serviço é *à la carte*. O cardápio é variado e com influência regional, além de ser uma cozinha que evidencia a utilização de frutos do mar, características de modo de alimentação de ilhéus, com influências do contemporâneo em suas finalizações.

O bar possui uma variedade de *drinks* desde os clássicos aos autorais, e adega conta com uma carta de vinhos brancos, tintos e *rosès*, além de espumantes, de rótulos nacionais e internacionais.

## 2.6 Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional está apresentada na Figura 8.

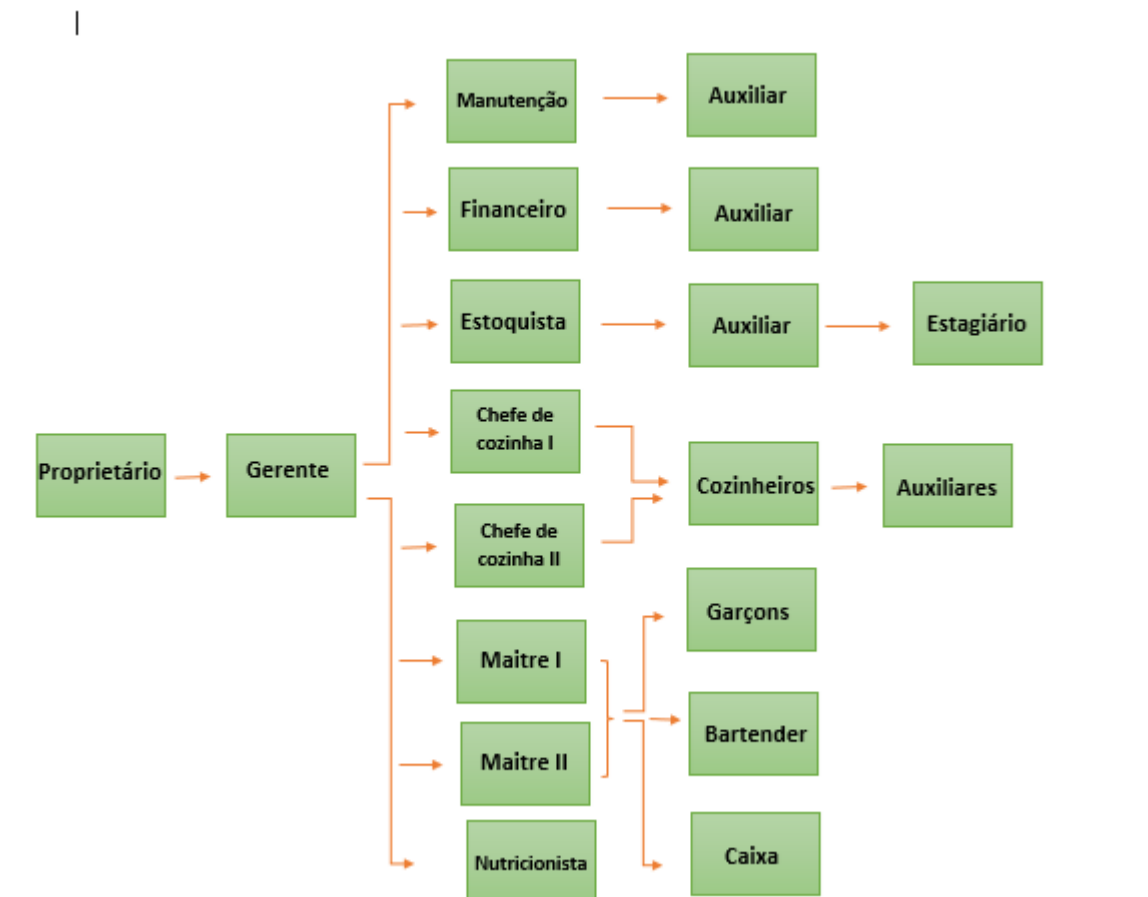


Figura 10 Estrutura organizacional do restaurante Cacimba Noronha.

O Cacimba Noronha é de posse do chefe e proprietário Auricélio Romão, que está no ponto mais alto da hierarquia, seguido pela gerente da casa e posteriormente sete supervisores das áreas de finanças, manutenção, estoque, cozinha e salão.

As supervisões de manutenção, financeiro e estoque contam com um auxiliar cada e apenas o estoque conta com um estagiário. Além desses existe a responsável técnica, a nutricionista, que faz suas vistorias a cada dois ou três meses periodicamente.



A brigada de salão é composta por 12 pessoas: dois maitres, sete garçons, dois bartender e um caixa. Os maitres ficam responsáveis por escalar a equipe e dividir as praças dos garçons, além solucionar problemas que possam surgir ao longo da jornada de trabalho e tratativas com os comensais. Além de fazer os atendimentos, os garçons são responsáveis pelo *mise in place* antes da abertura da casa, limpeza de jogo americano, montagem de mesa, esterilização de talheres e limpeza de mesas. O caixa finaliza as contas e auxilia os garçons entregando as notas e maquinetas, além disso é responsável por toda movimentação financeira durante o dia e fechamento do caixa ao fim do expediente. Os *bartenders* são responsáveis pela confecção de *drinks* de acordo com as demandas e elaboração de novas bebidas para casa. Essa brigada é dividida em duas equipes, a de abertura da casa chega às 10h para organizar a casa, e a de fechamento chega às 15:30.

Já a brigada de cozinha é formada por nove pessoas: dois chefes de cozinha, três cozinheiros e quatro auxiliares. Os chefes de cozinha são responsáveis pela elaboração de novos pratos, montagem de escala da equipe, gerenciamento de estoque e requerimento de novos pedidos de compras. Os cozinheiros são responsáveis pelo preparo e pré-preparo dos itens dos cardápios além disso fazer o requerimento de insumos e recebimento de mercadorias também cuidam da limpeza da cozinha e utensílios. Os auxiliares colaboram fazendo *mise in place* produção da casa e auxiliam os cozinheiros e chefes nas suas demandas.

A cozinha funciona em dois turnos, uma parte da equipe abre casa às 7:30 e sai às 16:30h, a segunda parte da equipe faz o fechamento, chega às 15:30 e permanece até o final do serviço.

O setor financeiro tem funcionamento de horário comercial, segunda à sexta das 8h às 17h. Os funcionários que trabalham no setor do estoque trabalham das 10h às 18h, folgando aos domingos, assim como a gerência da casa. Os profissionais da manutenção trabalham em horário comercial também de segunda à sábado, mas sempre estando disponíveis em caso de necessidade durante o período noturno.

A escala de folgas é programada para folgar duas pessoas do salão e cozinha de segunda a quinta, para que no fim de semana todos estejam na casa.

## 2.7 Objetivo do Estágio Supervisionado Obrigatório

Desenvolver um conteúdo teórico e prático na gestão de estoque e requisição de mercadorias no restaurante Cacimba de Noronha, no arquipélago de Fernando de Noronha.

### 3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades do ESO (Estágio Supervisionado Obrigatório) no restaurante Cacimba Noronha foram desenvolvidas na Gestão de Estoque, com entendimento da rotina burocrática de funcionamento do setor, na aquisição de insumos e logística de transporte.

#### 3.1 Funcionamento do estoque

Em todo serviço de alimentação existe um depósito do qual é utilizado para o estoque de mercadorias para o uso cotidiano. O estoque é um fluxo regulador da chegada de mercadorias, a demanda de saídas e chegadas de insultos vai regular a quantidade de compras de materiais, sofrendo variações de acordo com as demandas (PROVIN; SELLITTO, 2011).

O Cacimba divide seu estoque com um segundo serviço de alimentação: a Casa do Auri, do mesmo proprietário do Cacimba Noronha. Desta forma, a cozinha tem no seu *checklist* diário a requisição de mercadorias realizada diariamente no início do segundo turno da casa. Vale ressaltar que o estoque (Figura 9) não fica no mesmo local do restaurante, o que demanda uma necessidade ainda maior de controle e gestão de estoque diário do Restaurante Cacimba, visto que, não tem insumos disponíveis durante todo o funcionamento da casa, para demandas emergenciais.

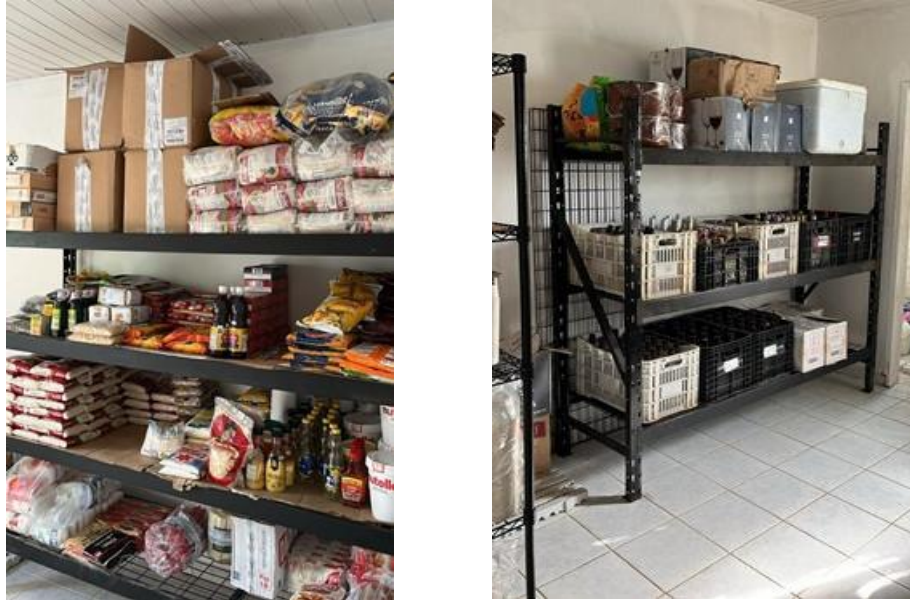


Figura 11 Estoque dos restaurantes Cacimba Noronha e Casa de Auri..

O *checklist* é um processo operacional padrão da casa, do qual os colaboradores são responsáveis por verificar e requerer o material de trabalho que será usado durante o dia, sendo insumos alimentícios, material de limpeza e matérias de uso diário no atendimento dos comensais.

Relatório de posição geral

**Sist. Queóps - REST. CACIMBA**

SOLIC.: \_\_\_\_\_

ENTREGA: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

PROTEINAS E FRIOS				
Item	Un.	Solicitado	Entregue	F / C
92135 - CALDO DE LEGUMES	PC			
92136 - CALDO DE PEIXE	PC			
92379 - CALDO DE CARNE	PC			
92137 - CALDO DE POLVO	PC			
92140 - MOLHO DE TOMATE	PC			
92141 - PURÉ DE JERIMUM	PC			
92142 - PURÉ DE MACAXEIRA	PC			
92143 - BASE DE COCO	PC			
92144 - PURÉ DE BATATAS	PC			
92204 - FRANGO CONG. (FUNCIONÁRIOS)	KG			
92112 - FILE DE FRANGO 200g (5 UND)	UND			
92205 - COSTELA BOVINA	PÇ			
92217 - CORDÃO DE MIGNON	KG			
92163 - CHARQUE	PÇ			
92106 - BACON	PC			
92208 - SALSICHA 5 kg	KG			
92201 - TOSCANA	PÇ			
92202 - CALABRESA	PÇ			
92207 - CARNE MOIDA	PC			
92107 - BOLINHO DE CARNE SECA	UND			
92109 - CARNE DE SOL 300g (9 UND)	UND			
92111 - CHARQUE DESFIADA 100g (10 UND)	UND			
92169 - PRIME RIBE	PÇ			
92162 - ARATU	PC			
92114 - ISCA DE PEIXE 220g (5 UND)	UN			
92123 - PEIXE CEVICHE (6UND)	UND			

Figura 12 Imagem do checklist utilizado no restaurante Cacimba Noronha.

Podemos considerar o *checklist* um controle interno da casa, semelhante ao descrito por Marra e Silva (2020) - o controle interno faz parte de um plano organizacional, que pode incluir medidas e métodos adotados por uma empresa para proteger seu patrimônio e promover uma eficiência operacional.

Nesse sentido o administrador da casa consegue analisar os dados apontados pelo *checklist* (Figura 10), verificar os insumos com maior e menor utilização, impulsionar a venda de produtos em grande quantidade no estoque, rastrear possíveis desperdícios e projetar uso mensal de produtos. Uma das estratégias usadas é a sugestão do prato do dia ao comensal, usando esse artifício a gestão da casa consegue usar produtos parados no estoque em um curto período. O uso cotidiano das fichas técnicas na cozinha também colaboram para minimizar desperdícios de insumos ou usos desnecessários de matéria-prima além de padronizar os produtos da casa.



Figura 13 Placa de sugestão do dia.

### 3.2 Aquisição de insumos e logística de transporte

O processo organizacional de compras, contagens, controle de quantidade de produtos estocados, controle de datas e lotes de insumos é chamado de gerenciamento de estoque, no qual existe uma política pré-estabelecida pela empresa que vai gerir o estoque (Ballau, 2006).

O arquipélago de Fernando de Noronha faz parte de um conjunto de ilhas que ficam a parte do continente, cujo seu único modo de abastecimento é por embarcações ou aeronaves, deste modo, o controle de estoque tem que estar totalmente alinhado a logística de transporte e abastecimento. Além disso, o dimensionamento dessas solicitações é fundamental, uma vez que não devem ter excessos em função dos custos do insumo e de taxas ambientais. O pedido de mercadorias e produtos pré-prontos é planilhado semanalmente, divididos nas seguintes seções: não perecíveis, derivados de leite e ovos, doces e afins, diversos, vegetais, bar, limpeza e frios. Os itens são divididos em unidades, fardos e caixas, e solicitados pela Ficha de Solicitação de Insumos para o Continente (Figura 14).

A	B	C	D	E	F
JULHO	COMPRAS	05/07/2024			
Mercadoria	Peso/Unid	Pedido	ENVIADO	FALTA ENVIAR	ESTOQUE
<b>GROSSO</b>					
Açúcar estrela fardo	fardo	2		0	
Arroz branco Tio João fardo 10kg	fardo	0		0	
Arroz integral fardo 10kg	FARDO	0		0	
Arroz arbóreo	und				
Arroz Arbóreo Negro	und	0			
Espaguete Divella	CX	0		0	
Café em pó fardo	fardo	1		0	
CREAM CHEESE	UND	0		0	
Farinha de mandioca fd 10kg	fardo	1		0	
FARINHA DE KIBE	UND	0		0	
Farinha de trigo fardo 10kg (FARDO)	fardo	0		0	
Farinha láctea	800g	0		0	
Farinha panko	cx	1		0	
Feijão carioca fardo 10kg	fardo	0		0	
Feijão preto fardo 10kg	fardo	0		0	
Flocão fardo	Fardo	1		0	
Linguini divella cx	cx	0		0	

Figura 14 Imagem da ficha de pedido de estoque para o continente do restaurante Cacimba Noronha.

É fundamental saber a quantidade de cada produto em estoque para evitar pedidos desnecessários, sendo necessário realizar a contagem dos produtos antes de cada pedido. A partir daí fica mais claro a importância do cuidado e criação de



processos de gerenciamento, como afirma Hirschbruch (1998) que tais processos de gestão como: rotinas, treinamento de equipe, análises e controles de atividades irão minimizar erros e evitar perdas.

As mercadorias chegam na ilha por barco (Figura 12) vindos de Natal, Rio Grande do Norte. Para o abastecimento da casa, toda sexta-feira é enviado o pedido de insumos para Natal-RN (Figura 11), preenchido pela supervisora do estoque e eletronicamente, e as mercadorias chegam quinta-feira da semana seguinte, em rotinas que não ocorram atrasos ou possíveis problemas na embarcação. Em relação ao gerenciamento de estoque, existe a necessidade de maior controle dos insumos do estabelecimento, local correto de armazenamento, itens e tempo que ficaram em estoque, e o meios de transportes ao serem usados é primordial para processos eficientes na empresa (MARTELLI; DANDARO, 2015).



*Figura 15 Chegada de insumos no Porto de St. Antônio.*

Visando reduzir o alto custo do envio por peso (Kg) de alimentos para a ilha, o proprietário optou por montar a “Casa de Porcionamento” em Natal, com o objetivo de abastecer seus restaurantes, Cacimba Noronha e Casa do Auri. Os produtos enviados pelas embarcações e aeronaves são cobrados por peso, o transporte aéreo tem um custo ainda mais elevado do que o marítimo, porém menor tempo de entrega. Os restaurantes Cacimba Noronha e Casa Auri fazem planejamento para recebimento de

insumos porcionados e pré-prontos (caldos, fundos, molhos, purês etc.), reduzindo custos de transporte e diminuindo resíduos gerados na Ilha por essas ações.

O planejamento e controle da cadeia de suprimentos considera aspectos importantes ao processo de produção. Assim, compras, distribuição física e gestão de materiais são estruturadas de forma que a cadeia de suprimentos por completo - desde fornecedor da matéria-prima bruta até o consumidor final - seja eficiente. (LOPES, 2008).



*Figura 16 Armazenamento de insumos em freezer..*

### 3.3 Compras de hortaliças

Hortaliças são fundamentais para o funcionamento de grandes restaurantes dentro dos serviços de alimentação. Entretanto, esses alimentos são muito perecíveis, existe uma grande dificuldade de armazenamento e transporte por via marítima, sendo o transporte dos principais motivos de desperdícios de hortaliças no Brasil como relata Vieira; Araújo e Carvalho (2018). Desta forma, a empresa opta por fazer sua compra de hortifruti nos pequenos agricultores locais (Figura 13), fomentando uma pequena estruturação social e comercial na Ilha, promovendo o desenvolvimento e permanência dos moradores (CAZANE; MACHADO; SAMPAIO, 2014) e visando primando pela qualidade e frescor das hortaliças servidas aos clientes.



Figura 17 Plantação de hortaliças na Ilha de Fernando de Noronha.

#### 4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gestão de Estoque tem ligação direta com os processos pré-estabelecidos em outros setores e que são fundamentais para o bom funcionamento do estoque, tais como requisição de materiais da cozinha e salão, inventário, planejamento semanal, lista de compras, *checklist* de insumos, e funcionamento do transporte no abastecimento da ilha. Esses são exemplos de pontos críticos que necessitam e acompanhamento, repasse de informações claras e tomada de decisões pela gestão.

A presença de lideranças nos setores do restaurante colabora para tomada de decisões assertivas, por meio das seguintes ações: i) coleta de informações (exemplos: desperdícios, quebras, requisição de mercadorias, e entradas e saídas de estoque); ii) análise crítica, iii) discussões e planejamento de ações estratégicas e operacionais, e iv) tomada assertiva de decisões.

Durante o ESO na Gestão de Estoque do Restaurante Cacimba Noronha foi possível vivenciar a eficiência dos processos operacionais, e que os resultados obtidos estão em conformidade com as expectativas dos gestores e proprietário. Porém, com base na vivência na gestão do estoque durante o período deste estágio supervisionado obrigatório, foi observado que para um maior controle de entrada e saída de itens do estoque, seria interessante a implantação de um sistema de *softwares* para empresas,



com o intuito de organizar informações e gerenciar tarefas, além de poupar tempo com inventários semanais.

## 5. REFERÊNCIAS

ANDRADE, R. Q. **Gestão de estoques: uma revisão teórica dos conceitos e características.** In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 2011. Anais...

AQUINO DA ENCARNAÇÃO, G.; et al. **Qualidade em serviços de Unidade Alimentação e Nutrição - UAN em tempos de Covid-19.** Research, Society and Development, 2021. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/download/21230/18759/255434>. Acesso em: 12 set. 2024.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. **Guia oficial da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação**, 2008.

ASSOCIATION OF BUSINESS PROCESS MANAGEMENT PROFESSIONALS - ABPMP. **Guia para o Gerenciamento de Processos de Negócio: Corpo Comum de Conhecimento.** [S.I.], 2009.

BALLOU, R. H. **Gerenciamento da cadeia de suprimentos: Planejamento, organização e logística empresarial.** Tradução Elias Pereira. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006.

BOSCO, S. M. D.; ANTUNES, M. T. **Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição: da Teoria à Prática.** 1. ed. Appris Editora, 2019.

CAZANE, A. L.; MACHADO, J. G. C. F.; SAMPAIO, F. F. **Análise das feiras livres como alternativa de distribuição de frutas, legumes e verduras (FLV).** Informe Gepec, v. 18, n. 1, p. 119-137, 2014. Disponível em: <https://acsa.revistas.ufcg.edu.br/acsa/index.php/ACSA/article/view/1277>. Acesso em: 4 set. 2024.

DANDARO, F.; MARTELLO, L. L. **Planejamento e controle de estoque nas organizações.** *Revista Gestão Industrial*, v. 11, n. 2, 2015. Disponível em: <https://periodicos.utfpr.edu.br/revistagi/article/view/2733>. Acesso em: 4 set. 2024.

HIRSCHBRUCH, M. D. **Unidades de Alimentação e Nutrição: desperdício de alimentos x qualidade da produção.** *Higiene Alimentar*, v. 12, p. 12-14, 1998.

LOPES, A. R.; LIMA, J. F. G. **Planejamento e Controle da Produção: Um Estudo de Caso no Setor de Artigos Esportivos de uma Indústria Manufatureira.** In: XXVIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 2008, Rio de Janeiro. Anais... Rio de Janeiro: ABEPRO, 2008. Disponível em: [https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2008\\_tn\\_sto\\_069\\_491\\_11556.pdf](https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2008_tn_sto_069_491_11556.pdf). Acesso em: 4 set. 2024.

MARRA, P. R.; SILVA, C. G. P. **A aplicação de um modelo de checklist como metodologia de gestão de riscos na conformidade de registro de gestão no âmbito da Defensoria Pública da União - um estudo de caso.** *Revista da Defensoria Pública da União*, n. 13, p. 302-313, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.46901/revistadadpu.i13.p302-313>. Acesso em: 17 set. 2024.

MOREIRA, D. **Administração da produção e operações.** São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2001.

PROVIN, T. D.; SELLITTO, A. M. V. **Política de Compra e Reposição de Estoques em uma Empresa de Pequeno Porte do Ramo Atacadista de Materiais de Construção Civil.** *Revista Gestão Industrial*, v. 07, n. 02, p. 187-200, 2011.

VIEIRA, L. M.; ARAÚJO, G. P.; CARVALHO, I. C. S. **Desafios para Reduzir o Desperdício no Transporte de Hortifrúti.** *Agroanalysis*, São Paulo, v. 38, n. 10, p. 30-35, out. 2018. Disponível em: [https://repositorio.fgv.br/bitstream/handle/10438/25950/Hortifruti\\_Luciana\\_2018\\_1\\_0.pdf?sequence=3](https://repositorio.fgv.br/bitstream/handle/10438/25950/Hortifruti_Luciana_2018_1_0.pdf?sequence=3). Acesso em: 17 set. 2024.