



Arthur Francisco, Arthur Palmeira, Higor Matheus,
Samuel Braga.

**Artigos científicos utilizados para estudar
o tema e estruturar nosso projeto:**

Artigo 1:

GESTÃO DE ESTOQUES PARA ALIMENTOS PERECÍVEIS: UM ESTUDO DE MODELOS APLICÁVEIS E LEVANTAMENTO DAS VARIÁVEIS PARA PARAMETRIZAÇÃO

Resumo e tópicos importantes:

O artigo aborda a gestão de estoques para alimentos perecíveis, destacando a importância de controlar de forma eficiente esses estoques para reduzir o desperdício e maximizar a eficiência operacional.

- **Dados sobre desperdício:** No Brasil são desperdiçados cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos perecíveis, gerando um montante de US\$ 1 trilhão de dólares desperdiçados por ano, segundo a EMBRAPA (2017).
- **Pesquisa realizada a fim de compreender como era realizada a gestão de estoque de alimentos perecíveis em indústrias alimentícias e qual modelo de controle de estoque era mais utilizado:**
Tecnologias da informação (TI): que é um conjunto lógico e tecnológico de ferramentas que possibilita no armazenamento e processamento de informações.

Artigo 2:

GESTÃO DE ESTOQUES E ARMAZENAGEM DE PRODUTOS PERECÍVEIS

Resumo e tópicos importantes:

A ideia principal do artigo é descrever de forma sucinta os processos de armazenagem, movimentação e estocagem de produtos perecíveis em uma empresa do ramo alimentício, com o objetivo de identificar possíveis problemas, propor melhorias e minimizar as perdas.

- **A importância da tecnologia na gestão:** o artigo ressalta a importância da tecnologia na gestão de alimento perecíveis, *'um sistema integrado, com o objetivo de possuir integração de informações dentro da empresa com qualidade, em momento oportuno e alinhadas a toda a estrutura da empresa, assessorando em decisões e aperfeiçoamento de informações de modo que a destaque no mercado e competitividade'*
- **Cita as principais cargas perecíveis:** produtos perecíveis são produtos sujeitos a deterioração e que exigem determinadas condições de temperatura e/ ou arejamento para manter seus aspectos orgânicos. São eles:
 - a) Frutas e hortigranjeiros;
 - b) Flores e bulbos;
 - c) Laticínios;
 - d) Carnes, peixes, aves e ovos;
 - e) Medicamentos;
 - f) Produtos químicos.
- **Pesquisa:** Realiza uma pesquisa com o gerente do setor da empresa Quadrático Atacado onde se tem importantes informações sobre problemas no estoque de alimentos.

Artigo 3:

GESTÃO DE ESTOQUES PARA ALIMENTOS PERECÍVEIS: UM ESTUDO DE MODELOS APLICÁVEIS E LEVANTAMENTO DAS VARIÁVEIS PARA PARAMETRIZAÇÃO – PARTE 2.

Resumo e tópicos importantes:

O estudo aborda a importância da gestão eficiente de estoques de alimentos perecíveis, destacando a necessidade de controle para reduzir o desperdício. Foram realizadas análises em empresas do ramo alimentício em Maringá - PR, com o objetivo de calcular níveis de ressuprimento, cobertura de estoque e custo total do estoque. A pesquisa buscou parametrizar a gestão de estoques, considerando fatores como demanda, lote de compra, perdas, custo de estocagem, entre outros.

- **Modelo de Controle de Estoques:** Explorar a aplicação de modelos de controle de estoques específicos para alimentos perecíveis, considerando características como ciclo de vida do alimento, demanda, perdas e custos associados.

Artigo 4:

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS: A IMPORTÂNCIA DA PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Resumo e tópicos importantes:

A abordagem do tema principal consiste em analisar o armazenamento e transporte do alimento na cadeia de distribuição logística.

Buscou-se avaliar o processo de armazenamento e distribuição de alimentos perecíveis afim de garantir que esses produtos se mantenham armazenados de forma correta, sem que fatores externos comprometam sua qualidade.

- **Controle e Monitoramento da Qualidade:** A manutenção da qualidade dos alimentos perecíveis depende diretamente de um controle rigoroso de condições como temperatura, umidade e tempo de armazenamento. Para um aplicativo focado nessa gestão, implementar funcionalidades que permitam o monitoramento contínuo dessas variáveis pode ser crucial para prevenir a degradação dos produtos e garantir sua qualidade até o consumidor final.

Artigo 5:

LEGISLAÇÃO PERTINENTE A ALIMENTOS PERECÍVEIS: UM ESTUDO DE CASO PARA ANÁLISE DO CONHECIMENTO DOS GESTORES E DOS CONFERENTES DE MERCADORIAS DE SUPERMERCADOS NA REGIÃO DO MÉDIO PIRACICABA EM MINAS GERAIS

Resumo e tópicos importantes:

O artigo apresenta um estudo sobre a legislação pertinente a alimentos perecíveis, focando em como os gestores e conferentes de supermercados na região do Médio Piracicaba em Minas Gerais gerenciam o processo de transporte, descarga e armazenamento destes produtos de acordo com a legislação brasileira.

- **Importância da Conformidade com a Legislação:** O estudo destaca a necessidade de um processo de descarga de alimentos perecíveis que seja não apenas eficiente, mas também conforme com a legislação brasileira. Isso sublinha a importância de desenvolver um software que incorpore funcionalidades para garantir que todas as etapas da logística de alimentos perecíveis atendam às normas legais.
- **Gerenciamento de Qualidade e Rastreabilidade:** O estudo mostra que a maioria das verificações no recebimento de mercadorias se limita à conferência da validade e quantidade, negligenciando outros critérios legais importantes. Isso aponta para a necessidade de um sistema que não só facilite a verificação da validade e quantidade dos produtos, mas também permita a rastreabilidade e o monitoramento de outros aspectos críticos como a temperatura durante o transporte e a integridade das embalagens.

Artigo 6:

BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAGEM NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Resumo e tópicos importantes:

O artigo aborda as "Boas Práticas de Armazenagem na Indústria de Alimentos", elaborado pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, com o objetivo de definir requisitos essenciais de higiene e boas práticas no armazenamento de matérias-primas e alimentos industrializados para consumo humano.

- **Boas Práticas de Armazenamento e Recomendações:** O documento detalha práticas recomendadas para armazenamento seguro e eficaz, abordando a importância da manutenção das condições de temperatura e umidade adequadas para diferentes tipos de alimentos, seja sob congelamento, refrigeração ou à temperatura ambiente. Além disso, são oferecidas orientações sobre a estrutura física adequada das áreas de armazenamento, como pisos, paredes e iluminação, e a importância de manter as áreas limpas e livres de pragas para evitar contaminação.
- **Gestão e Controle de Estoque:** O documento ressalta a importância da adoção de um sistema eficaz de gestão de estoque, como o sistema PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai), para garantir que os alimentos sejam utilizados ou vendidos antes de expirar, minimizando o desperdício. Também destaca a necessidade de inspeção e controle rigorosos na recepção de produtos, bem como durante a estocagem, para assegurar que apenas alimentos seguros e de qualidade sejam armazenados e disponibilizados para venda ou consumo.