



SimTec

SIMPÓSIO DOS
PROFISSIONAIS DA
UNICAMP

9ª edição – 18 a 19 de novembro de 2024

DOI: 10.20396/simtec.n9.2024.11654

Eixo 1: Administração e Gestão

IMPLANTAÇÃO DO MÉTODO KANBAN NO CONTROLE DE ESTOQUE

Chika Fukui Sakajiri

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)
Hospital da Mulher Prof. Dr. José Aristodemo Pinotti
chika@unicamp.br

Introdução: O termo “Kanban” é de origem japonesa e significa “sinalização” ou “cartão”, através de cartazes para sinalizar e acompanhar o estoque. O método Kanban é adaptável a sua realidade e busca de melhorias nos processos de controle de estoque já existentes como o Primeiro que Vence e Primeiro que Sai (PVPS), melhorias que transcendem em todos os níveis de lideranças fazendo os colaboradores entenderem a necessidade, gera a autonomia de organização e avaliação contínua de qualidade do serviço com os recursos existentes, sem gerar gastos a instituição. **Objetivo:** O objetivo do trabalho foi através do método Kanban fortificar o método PVPS no controle de validade, estoque mínimo e evitar desperdícios. **Metodologia:** Através de uma rotina estabelecida quinzenalmente de contagem dos 79 itens, onde avalia-se a quantidade, lote e validade. Identifica-se com um cartaz plastificado o item a fim de facilitar a visualização da quantidade e validade, com isso fortificar o método PVPS. O cartaz é plastificado para que possa ser reutilizado e atualizado em cada nova contagem. **Resultado:** Após três meses de implantação desse novo método não houve mais lotes de produtos vencidos em estoque e com isso desperdício de alimentos. A identificação nas prateleiras e lotes gerou facilidade visual em identificar a quantidade de cada item e sua programação de uso. **Conclusão:** Esse resultado foi alcançado graças a conscientização da equipe, o que gerou comprometimento em manter o sistema funcionando.

Palavras-chave: Método Kanban, Estoque, Validade

Referências

https://sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Arquivos/ebook_sebrae_metodo-kanban.pdf

BRASIL. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, [2013]. Disponível em:

https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5_090413.pdf

