



UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE  
**ADMINISTRAÇÃO**

**PROJETO INTEGRADO**  
CADEIA DE SUPRIMENTOS  
**Restaurante Chapa Mineira**

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2023

UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE  
**ADMINISTRAÇÃO**

**PROJETO INTEGRADO**  
**CADEIA DE SUPRIMENTOS**  
**Restaurante Chapa Mineira**

MÓDULO GESTÃO LOGÍSTICA

GESTÃO LOGÍSTICA DA CADEIA DE SUPRIMENTOS – PROF<sup>a</sup>  
ELAINA CRISTINA PAINA VENÂNCIO

GESTÃO DE PROCESSOS – PROF<sup>a</sup> ELAINA CRISTINA PAINA  
VENÂNCIO

ESTUDANTES:

Ademir da Silva Francisco Junior,  
R.A:1012022200678  
Ana Clara Marques Castoldi ,  
R.A:1012022200732

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO, 2023

# SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA</b>	<b>4</b>
<b>3. PROJETO INTEGRADO</b>	<b>5</b>
3.1 GESTÃO LOGÍSTICA DA CADEIA DE SUPRIMENTOS	5
3.1.1 A ÁREA DE SUPRIMENTOS	5
3.1.2 ETAPAS DO PROCESSO DE SUPRIMENTOS	7
3.2 GESTÃO DE PROCESSOS	8
3.2.1 PROCESSOS ORGANIZACIONAIS	9
3.2.2 PROCESSOS DA ÁREA DE SUPRIMENTOS	10
3.3 CONTEÚDO DA FORMAÇÃO PARA A VIDA: GERENCIANDO O TEMPO	11
3.3.1 GERENCIANDO O TEMPO	11
<b>4. CONCLUSÃO</b>	<b>18</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>19</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>20</b>
<b>RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO</b>	<b>21</b>

# 1. INTRODUÇÃO

Neste PI, escolhemos uma empresa do ramo alimentício o Restaurante Chapa Mineira, visando passar por pontos lógicos da cadeia de suprimentos, sendo eles a gestão logística da cadeia de suprimentos e também a gestão de processos que norteia o funcionamento e administração da empresa .

Quando falamos de cadeia de suprimentos nos referimos a um conjunto de atividades que envolvem o processo produtivo ( no caso os pratos servidos pela Chapa Mineira ), armazenamento ( gestão de estoque e embalagem ), transportes ou serviços desde a aquisição de matérias primas até a entrega do produto final .

Existem diferentes tipos de cadeia de suprimentos, dependendo do grau de responsividade e eficiência que se busca. A cadeia de suprimentos responsiva é aquela que foca em atender a demanda do cliente no momento em que ela é requisitada, mas requer um estoque maior e possui um alto custo . A cadeia de suprimentos eficiente é aquela que foca em reduzir os custos e os desperdícios, mas requer um planejamento prévio da demanda e pode não atender às variações do mercado. Uma boa gestão da cadeia de suprimentos, requer uma visão integrada e sistêmica de todas as atividades e etapas envolvidas, além de ferramentas e tecnologia para apoio, análise e compartilhamento de dados, tais como ERP (Sistema de gestão integrado traduzido pela linguagem popular ), WMS , TMS e CRM.

Como estamos tratando de um segmento de restaurante, temos um método de gestão de cadeia de suprimentos, amplo em “mixes” de matérias primas, insumos e embalagens, mas também um pouco menos complexo de controlar, pois os pedidos são provenientes de um cardápio fixo e predefinido com possíveis adicionais. Os processos são bem definidos, abaixo apresentaremos detalhes e exemplos lógicos para melhor

entendimento do processo consolidado na empresa e as teorias aplicadas para chegarmos a análise dos resultados .

## **2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA**

O Restaurante Chapa Mineira, foi a empresa escolhida para esse projeto, é um restaurante com comidas inspiradas na culinária de Minas Gerais, com um mix de produtos que atende aos mais variados públicos. O objetivo da empresa é trazer o sabor de Minas para o interior de São Paulo, na intuição da população, experimentar deliciosos sabores mineiros sem sair da sua cidade oferecendo uma excelente experiência culinária com preço acessível a seus clientes . Hoje localizada em Casa Branca-SP, registrada sob o CNPJ 42.352.244/0001.83.

Foi fundada em 16/06/2021 por Ana Clara Marques Castoldi, aos vinte anos, em uma cozinha feita no fundo da sua casa, inicialmente trabalhando com delivery, contando a ajuda de uma amiga e sua mãe, seus principais produtos são: Macarrão na chapa, omeletes recheados, pratos feitos com diversidade nas carnes, porções, e atualmente lanches.

Hoje o Restaurante Chapa Mineira está em processo de expansão para melhor atender seu público e ser mais competitivo no mercado local a busca pela melhoria contínua, atração e prospecção de novos clientes , faz a empresa caminhar rumo a uma gestão de cadeia produtiva mais profissional e assertiva para assim não ter um custo de produção menor e ser ainda mais competitivo. Além de buscar soluções tecnológicas que melhorem sua logística de entregas e processos de atendimento de forma mais automatizada em um atendimento OmniChannel.

## **3. PROJETO INTEGRADO**

### **3.1 GESTÃO LOGÍSTICA DA CADEIA DE SUPRIMENTOS**

A logística é uma etapa técnica e especializada dentro do gerenciamento da cadeia de suprimentos

A gestão logística da cadeia de suprimentos é importante para garantir que o produto chegue ao cliente final sem gargalos, com rapidez, segurança e baixos custos. Isso envolve a troca de materiais, compartilhamento de informações estratégicas, adoção de políticas conjuntas, boas práticas de compliance e esforço constante para integrar os processos.

Quando citamos o ramo da atuação do Restaurante Chapa Mineira, é correto afirmar que gestão logística da cadeia de suprimentos em um restaurante é o conjunto de atividades que envolvem o planejamento, a coordenação e o controle do fluxo de materiais, informações e recursos desde os fornecedores até os clientes, visando atender às necessidades e expectativas dos consumidores, bem como reduzir os custos e aumentar a eficiência do processo.

#### **3.1.1 A ÁREA DE SUPRIMENTOS**

A área de suprimentos em restaurantes é responsável por gerenciar a cadeia de suprimentos, que consiste na organização de todas as etapas que levam a empresa a uma entrega final “perfeita”. Isso inclui processos e fluxos de trabalho que ocorrem antes, durante e depois da produção, envolvendo a compra de matéria-prima, estocagem, fabricação, transporte e envio ao cliente.

O objetivo dos estudos sobre a área de suprimentos é entender a melhor forma de integrar eficientemente fornecedores, fabricantes, depósitos e armazéns, de maneira que os produtos sejam produzidos e distribuídos nas quantidades ideais. Além disso, há a preocupação com a entrega na localização certa e em tempo hábil, mantendo o estoque das empresas em níveis desejáveis. O intuito é minimizar os gastos totais do sistema de “abastecimento” do estabelecimento.

A tecnologia tem um papel fundamental para a movimentação de dados em tempo real, habilitando a gestão da cadeia de suprimentos. A utilização de sistemas para a cadeia de suprimentos é essencial. Afinal, a otimização do planejamento de transportes está diretamente ligada aos resultados positivos a serem captados pelo software (quando implantados e bem geridos). As cadeias mais efetivas são aquelas que fazem a gestão das informações e compartilham dados entre seus departamentos unificando a informação e evitando possíveis redundâncias ou quebras no processo em geral ou isoladamente em uma etapa possivelmente defeituosa .

Com base nas definições colocadas anteriormente, o Restaurante Chapa Mineira, busca dentro do possível seguir uma linha segura desses passos, onde a gestão de suprimentos, realiza o controle geral da empresa através do software chamado Consumer, que possibilita controlar assertivamente seu estoques ( Pontos de pedidos , estoque mínimos e etc ...), onde com base na fórmula dos pratos, ele mede o consumo e ao realizar a venda o sistema já realiza a baixa das matérias primas e insumos utilizados para a produção do determinado prato, com isso a geração de dados financeiros .

Dessa forma a gestão de Supply Chain fica de forma ordeira dentro das possibilidades da empresa, pois as compras são realizadas geralmente dentro do mesmo município que está instalada para diminuir gastos logísticos.

### **3.1.2 ETAPAS DO PROCESSO DE SUPRIMENTOS**

A gestão logística da cadeia de suprimentos em um restaurante é o conjunto de atividades que envolvem o planejamento, a coordenação e o controle do fluxo de materiais, informações e recursos desde os fornecedores até os clientes, visando atender às necessidades e expectativas dos consumidores, bem como reduzir os custos e aumentar a eficiência do processo, visando primeiramente um atendimento personalizado devido ao público alvo escolhido..

Algumas das principais atividades da gestão logística da cadeia de suprimentos em um restaurante são:

A seleção e a negociação com os fornecedores de produtos e matérias-primas, levando em conta a qualidade, o preço, o prazo e a confiabilidade dos mesmos, neste ponto a empresária tem a visão que é a parte crítica do seu negócio, pois devido a qualidade que preza por seus produtos, tendo a ter mais dificuldade em negociações de preços devido a qualidade de suas matérias primas, pois a empresa tem que como um de seus pilares entregar qualidade .

O controle de estoque das matérias-primas, evitando excessos ou faltas que possam comprometer a produção e o atendimento aos clientes, esse ponto é de muita atenção pois por se tratar de um empreendimento no começo, o cuidado para manter a política de austeridade e controle de custos é grande.

O transporte e a distribuição das matérias-primas, garantindo que eles cheguem ao restaurante no tempo certo e em boas condições.

O armazenamento e a conservação das matérias-primas, seguindo as normas de higiene e segurança alimentar, pois esse ponto trará a entrega de qualidade que seus clientes desejam e merecem.



O preparo e a entrega dos pedidos aos clientes, respeitando os padrões de qualidade, sabor e apresentação do restaurante, neste ponto por se tratar de 90% dos pedidos serem via delivery, o cuidado com o transporte , pontualidade e cordialidade de seus entregadores, são essenciais nessa etapa do processo, pois sempre que houverem falhas nessa etapa do processo, o cliente tende a não voltar a comprar seus produtos.

O monitoramento e a avaliação do desempenho da cadeia de suprimentos, identificando pontos fortes e fracos, oportunidades de melhoria e soluções de problemas.

Para realizar uma gestão logística da cadeia de suprimentos eficaz em um restaurante, é importante contar com o apoio da tecnologia, como sistemas de gestão integrada (ERP), que facilitam o fluxo de informações entre os diferentes elos da cadeia, bem como com uma equipe qualificada e comprometida com os objetivos do negócio.

## **3.2 GESTÃO DE PROCESSOS**

Gestão de processos é um conjunto de práticas que visam o aperfeiçoamento contínuo dos processos organizacionais de uma empresa. Esses processos podem envolver desde a compra de uma matéria-prima até a entrega de um produto para o consumidor final . A gestão de processos permite planejar, modelar, controlar e otimizar a execução das atividades de uma empresa, buscando melhorar o desempenho, reduzir os custos, aumentar a qualidade e satisfazer os clientes. Abaixo abordaremos a aplicação da gestão de processos no Restaurante Chapa Mineira , demonstrando como são tratados os processos e suas etapas.

### **3.2.1 PROCESSOS ORGANIZACIONAIS**

No Restaurante Chapa Mineira, os processos organizacionais são basicamente divididos em três partes , sendo eles :

Processos administrativos, onde nesse ponto são tratados a criação do cardápio, compras de matérias-primas, insumos de produção e embalagens e também a área administrativa financeira ( contas a receber e conta a pagar ), juntamente com o controle de fluxo de caixa , alinhado aos dados vindos do software de gestão da empresa, com os custos de produtos em estoque .

Processos produtivos, que propriamente se dá na elaboração das receitas, através da ficha do produto (receita), recebimentos dos pedidos via canais de comunicação e preparo dos pratos .

Processos Logísticos, onde entram os recebimentos de mercadorias e matérias primas , análise de qualidade dos materiais recebidos e entrega dos pedidos aos clientes via delivery. Neste processo ainda temos a logística reversa que se dá na reserva dos resíduos de óleo e derivados para destinação a reciclagem de resíduos .

Podemos verificar que os processos não são bem estruturados mas se encontram entre si formando a gestão de processos do restaurante . Abaixo Ilustramos isso no anexo 1.

### **3.2.2 PROCESSOS DA ÁREA DE SUPRIMENTOS**

Os processos da área de suprimentos ou supply chain do Restaurante Chapa Mineira , vem de encontro com o anexo apresentado e os textos explanados acima, mas para facilitar o entendimento e organizá-los , iremos pontuar:

Inicialmente , temos a avaliação de matérias-primas , insumos e embalagens para a criação de um determinado prato e uma avaliação média de quantidade de confecção de acordo com a quantidade de média de vendas do mesmo .

A segunda parte do processo é a avaliação da quantidade de itens no estoque x estimativa de vendas na semana , ocasionando uma necessidade de compra ou não .

Se houver necessidade de compra , são realizadas pesquisas de preços , qualidade e disponibilidade de mercadoria com os fornecedores de confiança, também são avaliados prazo e condições de pagamentos .

Ao receber as mercadorias , são realizados os processos de análise de qualidade das matérias-primas e perfeitamente armazenadas e com seus lotes controlados para controle de vencimento.

Após isso entramos no processo de vendas , onde temos a aplicação de Supply chain ainda , pois existe a recepção do pedido , preparação do prato ( embalagem quando necessário ) e separação do eventuais demais itens do pedido , após isso temos a logística de entrega , onde o pedido é expedido para entrega via motoboy .

Ao final do dia , temos a logística reversa quando são recolhidos os resíduos de óleo e separados para reciclagem , juntamente a materiais recicláveis. Com isso finalizamos os processos da área de suprimentos do restaurante Chapa Mineira.

### **3.3 CONTEÚDO DA FORMAÇÃO PARA A VIDA: GERENCIANDO O TEMPO**

A Formação para a Vida é um dos eixos do Projeto Pedagógico de Formação por Competências da UNIFEOP.

Esta parte do Projeto Integrado está diretamente relacionada com a extensão universitária, ou seja, o objetivo é que seja aplicável e que tenha real utilidade para a sociedade, de um modo geral.

### **3.3.1 GERENCIANDO O TEMPO**

Ainda que todos tenhamos rigorosamente 24 horas todos os dias, é comum no mundo corporativo ouvir reclamações sobre a escassez de tempo face às demandas do dia a dia.

Para a maior parte dos profissionais do mundo moderno a resposta tende a ser a mesma: existe, sim, uma restrição de tempo para dar conta de tudo – até porque não envolve apenas a vida profissional.

Compromissos relacionados ao trabalho, relacionamentos, educação, família e saúde competem entre si.

Dessa forma, reivindicam atenção e espaço em um fluxo aparentemente desordenado, muitas vezes obstruído por desafios relacionados aos deslocamentos, falhas de comunicação e administração de conflitos.

As pessoas que conseguem administrar os processos de forma eficiente são reconhecidas no meio em que atuam por sua produtividade.

E não poderia ser diferente, já que seu desempenho individual contribui para melhores resultados coletivos.

Mas como elas conseguem?

Existem técnicas de gestão do tempo, as quais passam por planejamento, organização e disciplina.

Além dos benefícios profissionais voltados à carreira que podem ser alcançados, a correta gestão do tempo permite evoluir na qualidade de vida e nos relacionamentos pessoais.

#### **1. Introdução ao conceito de gestão do tempo**

A gestão do tempo é um processo de priorização e organização de tarefas que envolve seu planejamento e execução voltados ao melhor aproveitamento do tempo investido nelas, o que resulta em maior produtividade e eficiência.

Uma técnica de gestão do tempo inclui um conjunto de tarefas, processos e decisões com foco na coordenação de objetivos administrados dentro de limitações de tempo.

Nas organizações modernas, é vista como uma ciência para identificação e custeio das atividades com foco na eliminação de desperdícios.

2. Reflexão sobre o valor do tempo e como utilizá-lo de forma eficaz e eficiente.

O que difere quando estamos fora das empresas é que dificilmente sabemos calcular o valor do tempo.

Dessa forma, o valor de um ano, mês, semana, dia, hora, minuto ou segundo pode variar quando convertido em ações, ganhos, oportunidades ou renúncias que fazem parte da vida.

Contudo, é importante entender também que dar valor para o tempo não significa abdicar do controle da vida em detrimento do relógio.

O objetivo do gerenciamento consciente do tempo é conduzir as rotinas para produzir resultados no trabalho, mas também para ter tempo livre para o descanso e para momentos de descontração.

As facilidades proporcionadas pelos recursos tecnológicos atuais “borram” as linhas divisórias entre os momentos da vida, confundindo as prioridades e nos permitindo sacrificar elementos essenciais que trariam equilíbrio.

É por isso que a gestão do tempo é tão importante.

Ela permite clareza nas escolhas. Possibilita dedicar tempo ao trabalho para o atendimento às metas, ser mais produtivo e ter maior foco e concentração.

Tudo isso para que, ao final do dia, sem nenhum sentimento de culpa, se possa “desligar” e voltar a atenção para os relacionamentos, para a família e para o lazer.

Quando nos propomos a assumir o controle sobre o nosso tempo, nos comprometemos a fazer o nosso melhor dentro do espaço definido para cada momento.

A justificativa de falta de tempo para o não cumprimento de prazos é, por via de regra, mal avaliada não somente pelos gestores, mas também pelos colegas no ambiente corporativo.

O compromisso com o gerenciamento consciente do tempo, a partir do momento em que é assumido, tem o poder de gerar uma transformação no pensamento do profissional.

A atitude fica mais positiva e focada, permitindo não só atender melhor às metas, mas ter a percepção da sua contribuição para com os resultados.

Entregar tarefas no prazo, evitando acúmulo de atividades e novos atrasos, permite também reduzir o estresse, melhorar a qualidade de vida e tomar decisões mais assertivas.

Entretanto, para atingir um patamar eficiente na gestão do tempo no trabalho, é preciso eliminar :

hábitos ou paradigmas que costumam afetar negativamente o desempenho.

Os chamados “ladrões de tempo” no ambiente corporativo. Um bom exemplo são as redes sociais – não exatamente elas, mas a forma como as utilizamos.

Essas plataformas exercem um poder negativo muito intenso por uma característica típica das interações.

O fator oculto é que o momento desvia o foco – e o tempo para retomada não é considerado. A ausência de foco nas reuniões também limita a eficiência dos profissionais.

Por vezes, falta uma pauta clara e registros que permitam o resgate posterior das deliberações. E isso leva a novos encontros com potencial erosão da eficiência de todos os envolvidos.

E não para por aí.

A consulta constante ao e-mail e ao WhatsApp figura entre os ladrões de tempo.

A principal razão para isso é a fragmentação das atividades. Assim, a agenda do profissional passa a ser administrada por outras pessoas, o que dificulta o estabelecimento de prioridades.

Da mesma forma que acontece no trabalho, na vida pessoal, a gestão do tempo requer organização. Sem ela, fica extremamente difícil coordenar as demandas e definir prioridades.

A organização leva não somente ao aumento da capacidade de administrar as tarefas diárias com maior eficácia, mas também melhora o discernimento para alocar o tempo de forma otimizada.

Cada fase da vida requer prioridades distintas, as quais devem ser organizadas conforme o planejamento e objetivos de cada pessoa.

Por exemplo, um jovem solteiro no início da carreira, necessariamente, tem diferentes objetivos quando comparado a uma pessoa com família constituída e próxima de se aposentar.

Dessa forma, gerir bem o tempo na vida pessoal permite entender qual o grau de comprometimento para cada objetivo, assim como a possibilidade de organizar prioridades conforme a expectativa de tempo disponível para cada uma.

Planos de curto, médio e longo prazo requerem tratamentos e entendimentos diferentes.

Ainda que se dedique à gestão do tempo e utilize técnicas de planejamento avançadas, com alto grau de detalhamento, não é possível evitar que eventos aleatórios exijam mudanças.

São momentos que demandam decisões imediatas e que não permitem transigências.

Por conta disso, é necessário ter flexibilidade.

A dica é prever no planejamento do tempo intervalos que permitam a inclusão de novas atividades sem que seja necessário sacrificar outras mais importantes. Ou seja, evitando comprometer o resultado final.

Com foco nos objetivos, o critério de avaliação da atenção que será dispensada para os imprevistos deve passar por uma análise cuidadosa.

É necessário compreender a real necessidade de uma atitude emergencial.

Como cada pessoa tem um objetivo, apresentaremos alguns métodos para a gestão do tempo, não impedindo a utilização de quantos forem necessários.

Elaboração de um cronograma ou agenda;

Lista de Marcos : escolha a duração de cada tarefa e respeite a urgência de cada tarefa ; Aplicativos Eletrônicos: Trello, Google keep, Wunderlist, entre outros ;

Matriz GTU : mostra as variáveis entre as gravidades, urgentes e tendências ;

GTD : coloque no papel tudo o que está na mente para ser resolvido num determinado tempo ; Técnica do Kanban : coloque cores nas tarefas e nos status .

3. Estabelecendo relações entre planejamento, organização e prioridades.

O processo de organização e planejamento das tarefas induz o comportamento para a melhor ocupação do tempo.

As anotações sistemáticas permitem melhor visualização do todo, possibilitando a execução mais eficiente do fluxo de tarefas.

Estabeleça prioridades

Urgente: atividades imprevistas, que surgem de última hora e são estressantes;

Importante: atividades que são significativas em nossas vidas, relacionadas aos nossos objetivos e sonhos;

É importante neste momento ter consciência das implicações de cada decisão.

Fuja da procrastinação

A procrastinação é considerada um fator cultural. Indica a atitude de aguardar até o último momento disponível o início de alguma tarefa que tenha prazo para entrega.

Esse hábito provoca o aumento da ineficiência e da baixa qualidade da execução.

A antecipação das tarefas permite a melhor tomada de decisão, promove o aumento da produtividade e também escolhas mais conscientes.

Elimine os “ladrões de tempo”

Distrações, interrupções, perda de foco, reuniões sem pauta e detalhamento excessivo na execução são alguns exemplos de “ladrões de tempo”.

Essas tarefas que drenam a produtividade podem ser definidas como elementos que nos desviam dos objetivos principais.

Crie incentivos

Comemore o sucesso alcançado, permita-se momentos de descontração e celebre cada objetivo alcançado.

Nosso cérebro necessita de recompensas para a consolidação de mudanças.

Disciplina

Discipline seu horário de trabalho. É importante definir previamente os períodos nos quais se dedicará exclusivamente ao trabalho.

4. Verificação e pontos de checagem do planejamento para a gestão do tempo.

É muito comum para a maioria de nós acabar executando mais tarefas do que poderíamos (ou deveríamos). Você já deve ter passado por isso e sabe o estresse que acaba gerando no final. Aprenda a delegar e entenda que ao fazer isso você não está fugindo das suas responsabilidades. Delegar, aliás, é uma função importante de quem tem cargos de gerência ou liderança. Aproveite e dê mais responsabilidades aos seus



subordinados ou a outras pessoas da sua equipe, sempre respeitando suas habilidades e seus conhecimentos.

Toda tarefa deve ter começo, meio e fim .

Apresentaremos alguns exemplos para aplicação no dia a dia :

1 Não acumular lixo eletrônico, cheque seus e- mails diariamente; 2 as refeições devem ser respeitadas;

3 organizar o lugar de cada coisa , garante minutos preciosos ;

4 criação de um sistema de controle e organização pessoal.

Assim, a administração do seu dia, é fundamental para conseguir fazer tudo e ainda sobrar um tempo de descanso e lazer.

# Organize seu tempo

1.

Não acumular lixo eletrônico, cheque seus e-mails diariamente;

2.

as refeições devem ser respeitadas, nunca as pule;

3.

organizar o lugar de cada coisa , garante minutos preciosos

4.

criação de um sistema de controle e organização pessoal.

## 4. CONCLUSÃO

Neste PI , buscamos passar por todos os pontos , entrando primeiramente nos conceitos de Cadeia de Suprimentos , Gestão Logística da Cadeia de suprimentos e Gestão de processos .

Coletamos dados de um Restaurante que é um segmento excelente para entendimento e coletas de dados nos assuntos abordados , pois em nosso ponto de vista , tem um processo simples de gestão de cadeia de suprimentos e também em relação a gestão de processos e logística.

O Restaurante Chapa Mineira , nos disponibilizou dados bem ricos de seu processo e mesmo sendo um empreendimento no seu início , nos deu a visão uma gestão de processos a caminho de uma organização, com relação a gestão logística a empresa caminha muito bem , pois sendo uma empresa que foi iniciada na pandemia , já tem em seu “DNA” , a qualidade de recepção de mercadoria e também com relação a entrega onde seu forte é delivery .

Passamos por pontos importantes onde conseguimos exemplificar a forma de trabalho de acordo com os conteúdos consumidos durante as aulas do trimestre.

## REFERÊNCIAS

<https://unifeob.grupoa.education/plataforma/course/305138/> - pesquisas realizadas de 01-05-2023 á 14/06/2023

<https://unifeob.grupoa.education/plataforma/course/305140/> -- pesquisas realizadas de 01-05-2023 á 14/06/2023

<https://www.significados.com.br/estrutura-organizacional/> - 12/06/2023 ás 15:43

<https://fia.com.br/blog/gestao-de-processos/> - 12/06/2023 ás 16:42

[Cadeia de Suprimentos: o que é e qual sua importância? \(voitto.com.br\)](https://voitto.com.br/) - 13/06/2023 às 20:42

# ANEXOS

## Anexo 1



# RELATÓRIO DE AUTOAVALIAÇÃO

## RELATÓRIO FINAL DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

<b>1. IDENTIDADE DA ATIVIDADE</b>
<b>RELATÓRIO:</b> Atividade Case Real “ Restaurante Chapa Mineira”
<b>CURSO:</b> Administração
<b>MÓDULO:</b> Gestão Logística
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL:</b> PROF <sup>a</sup> ELAINA CRISTINA PAINA VENÂNCIO
<b>ESTUDANTE:</b> Ademir da Silva Francisco Junior
<b>PERÍODO DE REALIZAÇÃO:</b> 2º Trimestre

<b>2. DESENVOLVIMENTO</b>
<p>Buscamos desenvolver um trabalho com linguagem clara para a leitura , rico em detalhes e dados para otimizar a sintetização de informações , utilizando os conhecimentos absorvidos em aulas e materiais didáticos , com uma empresa real . Executamos isso com cuidado e riqueza de detalhes com base em dados coletados juntamente à empresa e buscamos também exemplificar o processo da empresa e sua cadeia de valor e focar na logística .</p>
<p>Desafio: Os maiores desafios foram na parte de gestão de processos , pois a empresa é um empreendimento em início e muitas vezes não conseguimos absorver as informações de forma assertiva condizente com o real .</p>
<p>Cronograma das Ações: Visamos iniciar o trabalho , após o consumo de informações disponibilizados via AVA e também leituras realizadas em links e livros , abrindo a mente da equipe . Após um maior consumo de informação , tratamos semanalmente o PI , tendo maior eficácia de desenvolvimento na última semana.</p>
<p>Síntese das Ações: Mantivemos nossa dupla , nós dividimos as matérias e fizemos reuniões virtuais para troca de informações e levantamentos de rascunhos e brainstorms , sintetizando nossas ideias, até chegarmos ao final do trabalho de acordo com que avançávamos nossos estudos nas teorias disponibilizadas via AVA . mesclando com conteúdos retirados da internet.</p>
<p>a. Conseguimos fixar e demonstrar bem os conteúdos absorvidos nas aulas e materiais didáticos disponibilizados , por ser um restaurante foi bem simples entender os pontos e forma de trabalho .</p>

b. Gestão de processos , não estava bem estruturada , foi difícil conseguir desenhar e exemplificar .

c. Passamos por todos os pontos e conseguimos demonstrar o proposto no PI

d. Sugestões / Outras observações

### 3. EQUIPE DOS ESTUDANTES NO PROJETO

RA 1012022200678	Ademir da Silva Francisco Junior
RA 1012022200732	Ana Clara Marques Castoldi

## RELATÓRIO FINAL DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO

### 4. IDENTIDADE DA ATIVIDADE

<b>RELATÓRIO:</b> Atividade Case Real “ Restaurante Chapa Mineira”
<b>CURSO:</b> Administração
<b>MÓDULO:</b> Gestão Logística
<b>PROFESSOR RESPONSÁVEL:</b> PROF <sup>a</sup> ELAINA CRISTINA PAINA VENÂNCIO
<b>ESTUDANTE:</b> Ana Clara Marques Castoldi
<b>PERÍODO DE REALIZAÇÃO:</b> 2º Trimestre

## 5. DESENVOLVIMENTO

Buscamos desenvolver um trabalho com linguagem clara para a leitura , rico em detalhes e dados para otimizar a sintetização de informações , utilizando os conhecimentos absorvidos em aulas e materiais didáticos , com uma empresa real . Executamos isso com cuidado e riqueza de detalhes com base em dados coletados juntamente à empresa e buscamos também exemplificar o processo da empresa e sua cadeia de valor e focar na logística .

Desafio: Os maiores desafios foram na parte de gestão de processos , pois a empresa é um empreendimento em início e muitas vezes não conseguimos absorver as informações de forma assertiva condizente com o real .

Cronograma das Ações: Visamos iniciar o trabalho , após o consumo de informações disponibilizados via AVA e também leituras realizadas em links e livros , abrindo a mente da equipe . Após um maior consumo de informação , tratamos semanalmente o PI , tendo maior eficácia de desenvolvimento na última semana.

Síntese das Ações: Mantivemos nossa dupla , nós dividimos as matérias e fizemos reuniões virtuais para troca de informações e levantamentos de rascunhos e brainstorms , sintetizando nossas ideias, até chegarmos ao final do trabalho de acordo com que avançávamos nossos estudos nas teorias disponibilizadas via AVA . mesclando com conteúdos retirados da internet.

e. Conseguimos fixar e demonstrar bem os conteúdos absorvidos nas aulas e materiais didáticos disponibilizados , por ser um restaurante foi bem simples entender os pontos e forma de trabalho .

f. Gestão de processos , não estava bem estruturada , foi difícil conseguir desenhar e exemplificar .

g. Passamos por todos os pontos e conseguimos demonstrar o proposto no PI

h. Sugestões / Outras observações

## 6. EQUIPE DOS ESTUDANTES NO PROJETO

RA 1012022200678

Ademir da Silva Francisco Junior

RA 1012022200732

Ana Clara Marques Castoldi



