PLANTA BAIXA TÉCNICA
PAVIMENTO TÉRREO - ESC. 1/200

PROGRAMA DE NECESSIDADES
SETORES E SUAS FUNÇÕES

O programa de necessidades será apresentado de acordo com o fluxo que os alimentos seguirão dentro da instituição.

Coleta das Doações:
As empresas mantenedoras serão identificadas e cadastradas por funcionários conforme o interesse em captar recursos e doações para o Banco de Alimentos. A retirada dos alimentos arrecadados será de responsabilidade do Banco de Alimentos, sendo que todas as operações de coletas serão previamente agendadas.

Expedição:
Setor responsável pela carga e descarga dos alimentos doados. Será feita uma breve seleção de alimentos.

Gerência Operacional:
O pessoal responsável pelo acompanhamentos das doações estará ligada diretamente nos setores de carga e descarga, expedição e na área central do Banco de Alimentos.

Central de Armazenamento:
Seleção e Triagem - será realizada uma seleção mais detalhada nos alimentos que servirão para o consumo humano. Nesta etapa acontece a higienização, acomodações nas embalagens, pesagem, identificação e acondicionamento e empilhamento em paletes ou prateleiras para a estocagem. É a fase em que os alimentos serão separados por categorias (enlatados, secos e hortifrutis), para evitar contaminações. Não haverá cruzamento entre os produtos para higienização com os produtos já liberados para distribuição.

Acondicionamento e Identificação:
Os alimentos doados e selecionados serão identificados antes de serem encaminhados para o armazenamento (estoque) e antes de ser feita a redistribuição para as entidades carentes. Nesta etapa, os produtos serão retirados de sua embalagem original (se estiverem amassadas ou sujas), reembalados e etiquetados para a identificação do produto contendo logomarca do Banco de Alimentos, nome do fabricante, nome do produto, número do registro, marca, número do lote, data de validade, data de embalagem, informações sobre o preparo e identificação do doador.

Hortifrutigranjeiros:
Neste setor serão feitas análises nos alimentos como frutas, verduras e legumes, os quais serão divididos em grupos que serão considerados próprios para o consumo humano, os que serão eliminados para o consumo humano, mas com aproveitamento para o consumo animal ou a prática da compostagem e os alimentos que deverão ser eliminados definitivamente.

Estoque e Armazenagem:
São as áreas destinadas para estoque que deverão ser divididas em setores, sendo um para alimentos armazenados em temperatura ambiente (alimentos não perecíveis que não tiverem saída imediata) e outro para alimentos que deverão ser refrigerados ou congelados (alimentos perecíveis), sendo estes acondicionados junto ao setor de hortifrutigranjeiros.

Distribuição:
O tipo e a quantidade dos alimentos serão distribuídos de acordo com o número de pessoas atendidas e a demanda de cada instituição.

Cozinha do Banco de Alimentos:
A tarefa de preparo tem a finalidade de preparar os alimentos para o consumo humano, mas ocorrerá em dois momentos: parte dos alimentos doados servirá para o preparo das refeições que serão servidas para os funcionários do Banco de Alimentos; outros alimentos serão estudados através de experimentos nas cozinhas onde serão ministradas as oficinas de culinária. Os alimentos passarão por diversos processos que resultarão na criação de receitas e misturas. Junto a esse espaço foi previsto outros ambientes como louçaria e área de serviços gerais, como forma organizacional do layout e trazer ainda mais funcionalidade para as atividades internas.

Refeitório:
Local em que os alimentos poderão ser consumidos diariamente e ficará a disposição dos funcionários do Banco de Alimentos. Serão oferecidas as refeições de café da manhã e almoço, sendo que ficará aberto para o uso nos demais horários e intervalos. Não será aberto ao público externo. Nenhuma refeição preparada na instituição será cobrada. Os alunos poderão acessar este espaço apenas para saborear os preparos resultantes das oficinas.

Descarte:
A separação dos alimentos impróprios para o consumo deverá ser realizada junto à etapa de triagem, sendo eliminados sempre que apresentarem as características sensoriais alteradas; o lixo ficará disposto em recipientes com tampas, livre de insetos e roedores. O fluxo de entrada e de saída dos gêneros alimentícios não poderão encontrar produtos identificados para descart, por esse motivo foi alocado fora da área central de armazenamento, assim como sanitários e vestiários. Poderá ser determinado horários diferentes para o recolhimento dos itens descartados para evitar o cruzamento do fluxo e possíveis contaminações.

Administração do Banco de Alimentos:
Neste setor ocorrerão todas as atividades burocráticas referentes ao Banco de Alimentos. Foi proposto um espaço amplo de forma que abrigue diversos setores para integrar funções e pessoas. Também foi inserida uma sala de reuniões para receber possíveis contatos de futuras empresas mantenedoras.

Coleta de Doações Poa/RS

Sábado Solidário - Campanha de arrecadação na rede Walmart

Parceria com a rede Walmart

Setor de Hortifruti - Sede de Poa/RS

Sede dos Bancos Sociais de Poa/RS

Inauguração Sede Cachoeirinha/RS
Novembro-2011

Instalações da Sede Cachoeirinha/RS
Novembro-2011

Fonte das imagens: Revista FazerBem da Rede do Banco de Alimentos
Outubro e Dezembro 2011.

TFG 2012-02 AU
TRABALHO FINAL DE GRADUAÇÃO

UNIVERSIDADE FEEVALE / ICET - INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS - NOVO HAMBURGO / RS

PROFESSORES: ANA ELIZA PEREIRA FERNANDES e RINALDO BARBOSA - ORIENTADORA: Profª Me. CAROLINE KEHL

alexandra castro
Tema: BANCO DE ALIMENTOS - CACHOEIRINHA/RS