

Resumo videoaula

Essa videoaula foi pensada para que você conheça passos simples e eficientes para ter um estoque adequado para a sua produção e para reaproveitar os alimentos no seu negócio. Uma das maiores preocupações para quem trabalha produzindo alimentos é como garantir que não falem insumos no estoque, mas também que os ingredientes tenham uma durabilidade suficiente para evitar desperdícios e, conseqüentemente, os prejuízos para o seu negócio. O que você vai ver por aqui:

Dica #1: avalie os alimentos no momento da compra verificando sua embalagem, o cheiro, a textura, a aparência e coloração, veja se eles estão de acordo com o padrão do produto.

Dica #2: escolha alimentos da safra, ou seja, da época de maior colheita do alimento. Consumir produtos assim é ideal para quem quer ganhar em qualidade e economia. Além do mais, os alimentos da época possuem maior teor nutricional, maior durabilidade e menor quantidade de agrotóxicos. E não se esqueça que eles devem ser armazenados em um local limpo e organizado, com ventilação e sem receber luz do sol diretamente. E claro, deixe o local livre de entulho ou material tóxico, como os produtos de limpeza.

- Armazene separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.
- Anote em um caderno os principais insumos da sua produção que estão nesse espaço de armazenamento. Escreva o que tem e as quantidades em estoque, para se planejar para as próximas compras.
- Não use caixas de madeira e nem de papelão no seu estoque, elas são uma grande fonte de contaminação e atraem muitos insetos.
- Não deixe os alimentos ou recipientes com alimentos em contato direto com o piso. O ideal é que fiquem suspensos, em armários de ferro ou plástico.
- Se você retirar um alimento de sua embalagem original, lembre-se de identificar a embalagem ou pote com etiquetas com nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

Os produtos com prazos mais próximos ao vencimento, devem ser os primeiros a serem utilizados, mesmo que tenham sido comprados depois, como as promoções de produtos que vimos há pouco. Você pode organizar seu estoque de forma física para facilitar o controle, sendo o mais próximo ao vencimento disposto à frente ou com anotações no caderno do estoque.

E por último, preste atenção na preparação dos alimentos. Pense em receitas em que você não usa as partes convencionais dos alimentos, como talos, por exemplo, e tente reaproveitá-las em outras receitas. Diversos nutrientes estão presentes em partes que geralmente são descartadas dos alimentos. Por isso, não perca a oportunidade de produzir pratos deliciosos e saudáveis e que diminuem acúmulo de lixo orgânico.

Assista a videoaula e veja todo esse conteúdo de forma mais detalhada!