

APÊNDICES REFERENTE AO TRABALHO: “OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE ARROZ SOB A ÓTICA DA MELHORIA CONTÍNUA: ESTUDO DE CASO EM UM RESTAURANTE SELF-SERVICE A QUILO”, ELABORADO PELA AUTORA ANA CLARA GUIMARÃES CABRAL DA FONSECA

APÊNDICE A - Exemplo da Escala das Funções e ocupações na cozinha.

Escala da Cozinha e Responsáveis				
Funções/ Semana	Salada	Fritos	Fogão	Auxilio
27/10/25 - 02/11/25	Colaborador 1	Colaborador 3	Colaborador 2	Colaborador 4
03/11/25 - 09/11/27	Colaborador 1	Colaborador 4	Colaborador 3	Colaborador 2
10/11/25 - 16/11/25	Colaborador 1	Colaborador 2	Colaborador 4	Colaborador 4

APÊNDICE B - Tabela de coleta de dados: pesos e rendimentos do arroz.

Controle de Entrada do Arroz no Buffet (kilos)								Data: 27/10 - 02/10				
Dia	Qtd. Crua	Entrada 1 no Buffet	Entrada 2 no Buffet	Rep. 1	Rep. 2	Rep. 3	Rep. 4	Rep. 5	Rep. 6	Rep. 7	Soma reposição	Sobra da Cozinha
Segunda	10	2,49	2,53	1,7	2,27	2,325	2,015	2,205	2,03	2,11	14,655	9,795
Terça	10	2,54	2,57	2,075	2,15	1,99	2,04	2,915	1,94	-	13,11	6,43
Quarta	10	2,47	2,4	1,9	2,125	2,54	2,69	2,92	1,77	-	13,945	4,32
Quinta	10	2,77	2,615	1,65	1,66	1,48	1,49	1,74	1,91	1,68	11,59	4,96
Sexta	10	2,53	2,42	2,76	2,115	2,2	2,305	2,27	1,94	2,2	15,79	5,565
Sábado	10	2,28	2,35	2,005	2,255	2,145	2,17	2,235	1,935	1,605	14,35	
Domingo	10	2,48	2,39	1,67	2,215	1,78	1,945	2,3	1,83	2,07	13,81	

APÊNDICE C - Distribuição média do arroz produzido e percentual em relação ao total

ETAPAS DO PROCESSO	QUANTIDADE (KG)	% EM RELAÇÃO AO TOTAL	DESCRIÇÃO
Arroz Cru utilizado	10	-	Peso inicial retirado do estoque
Arroz Cozido Produzido	27,48	100%	Rendimento total (179%)
Cubas iniciais buffet	4,98	18,11%	2 cubas de 2,39 kg cada
Reposição ao longo do serviço	13,89	50,56%	Somatório das porções repostas
Total Enviado ao buffet	18,87	68,67%	Cubas Iniciais + Reposições
Média de sobras na cozinha	5,565	20,25%	Média dos dias registrados
Total Distribuído + sobra	24,43	88,92%	Valor próximo do total produzido