

Jéssica Sheng

(47) 99134-6635 - Itajaí/SC - jessicasheng.sc@gmail.com - www.linkedin.com/in/jéssica-sheng-sc

Resumo profissional:

7 anos de experiência em gerenciamento estratégico de estoques e melhoria de processos. Com passagem por empresas de pequeno e médio porte nos segmentos da Alimentação & Nutrição e no ramo Pet. Bacharelado em Nutrição com ênfase em gestão de unidades de alimentação e formação em gestão estratégica de estoques hospitalares. Posso destacar, ainda, 2 pilares presentes em minha carreira: a organização de processos e o desenvolvimento de soluções.

Com relação a organização de processos, enfatizo a nossa redução de 83% na perda mensal de insumos, em 5 meses, na minha última experiência profissional. Isso foi possível através de um conjunto de medidas cujo propósito foi a organização dos processos operacionais. Já sobre o desenvolvimento de soluções, destaco aquilo que nos permitiu ter a rastreabilidade completa dos lotes e o controle, em tempo real, de cada insumo: um sistema simples que desenvolvi em Excel conectado a um leitor de código de barras.

Posso salientar, também, o conhecimento em pacote office, em curvas ABC, 123 e XYZ, gestão de compras, software Teknisa, Interact e SimplesVet, modelagem BPMN, *lean manufacturing sigma*, RCA (análise de causa raiz), KPI, *dashboard*, matriz de impacto e severidade, 5W2H, ciclo PDCA, boas práticas de fabricação (BPF), 5S, procedimento operacional padrão, análise de dados estatísticos, Qualidade, RDC's e instruções normativas, MAPA.

Experiências profissionais e resultados alcançados:

Hospital Veterinário Aconchego 24h - Itajaí/SC

Coordenadora de suprimentos- Setembro de 2024 até o momento. Rotina: 5x2

Unidade com 18 funcionários e que atende uma média de 500 animais por mês. Conta com: Pet Shop, farmácia, internação 24h, centro cirúrgico, laboratório de análises clínicas, internação, hospedagem, atendimento exclusivo para felinos, centro de diagnóstico por imagem.

- Reduzimos em 31% os custos de insumos usados na internação ao expandir o número de fornecedores e eliminar as rupturas de estoque. Dessa forma, também, garantimos segurança no abastecimento hospitalar.
- Eliminamos 83% da perda de insumos mensais ao gerenciar a entrada, saída, recompra e as validades.
- Implantei a metodologia 5S em todas zonas hospitalares (centro cirúrgico, internação e consultórios) para organização, padronização e limpeza das áreas, insumos e materiais.
- Diminuímos o tempo de procedimentos cirúrgicos, e de intervenções clínicas de rotina, ao reorganizarmos o *layout* e implantarmos a estratégia do estoque intermediário nas zonas hospitalares.
- Implantei as curvas ABC, XYZ e 123 na gestão do almoxarifado. Com elas, eliminamos as rupturas de estoque.
- Desenvolvi o próprio sistema do almoxarifado em Excel conectado ao leitor de código de barras. Dessa forma, foi possível ter a rastreabilidade dos lotes liberados para a internação e o controle de saída de cada insumo.
- Estabeleci rotinas para o reabastecimento das áreas hospitalares. Assim, garantimos o fluxo de acesso contínuo aos insumos e o controle na liberação de cada material.
- Centralizei o almoxarifado da internação e da loja (*Pet Shop*). Com isso, garantimos eficiência, produtividade e segurança para o recebimento de mercadorias e controle no abastecimento do hospital.
- Analisei as vendas de cada item da loja (*Pet Shop*) nos últimos 12 meses. Por conta disso, conseguimos readequar a quantidade de cada produto exposto à venda nas prateleiras, evitando perdas e extravios.
- Implantei o sistema PVPS e "sistema de farol" para o controle de validade no hospital. Por esse instrumento, foi possível identificar e promover estratégias para a venda dos produtos com validade até dez/2025.

Pausa na carreira - abril 2024 a agosto 2024

Com o objetivo de transição de carreira, dediquei-me ao autoconhecimento e à capacitação profissional na área de suprimentos e do ramo Pet. Concluí cursos profissionalizantes em gestão de processos.

GRSA COMPASS - Unidade: Hospital Unimed Litoral - Balneário Camboriú/SC

Nutricionista - Dezembro 2023 a março 2024 - Rotina: 12x36 e 5x2

Unidade com 85 funcionários e que servia 1.000 refeições por dia

Fui promovida a um cargo informal de "Analista de Processos". Desse modo, tive contato íntimo com a análise de processos e os indicadores KPI. Com isso, desenvolvi soluções nos processos operacionais cujos resultados foram: a redução no tempo de entrega das refeições, na taxa de retrabalho e o aumento na padronização das refeições.

Desenvolvi uma planilha de controle das refeições destinadas aos pacientes do hospital. Com ela, em 1 mês, nós reduzimos o índice de reclamações sobre a consistência das dietas

Participei, mensalmente, de reuniões com a equipe de gestão da Unimed (seção hotelaria). Nesses encontros, nós analisávamos os KPIs do serviço de alimentação. Para essas ocasiões, eu desenvolvia um *dashboard* sobre as principais falhas do nosso setor. Com ele, identificávamos as causas-raíz e propúnhamos melhorias dentro dos processos.

Prime Refeições Coletivas - Porto Alegre/RS

Nutricionista - 2019 a jan 2023 - rotina 5x2

Unidade com 3 funcionários e que servia 120 refeições por dia.

Desenvolvi um plano de gerenciamento diário pelo qual foi possível visualizar a articulação entre todos os processos que ocorriam na unidade. Dessa forma, foi possível mapear as falhas presentes e corrigi-las.

Analisava e emitia o relatório mensal dos indicadores de custos, segurança alimentar e desperdício. Dessa forma, tínhamos o controle da produção e uma projeção mensal de custos.

Desenvolvi o manual de boas práticas (BPF) e os procedimentos operacionais padrões (POP), representando o sequenciamento de atividades de toda a unidade.

Publicações:

Conduzi uma pesquisa que foi publicada em uma revista científica brasileira (DEMETRA da UERJ). Nós analisamos os alimentos ultraprocessados disponíveis nos supermercados.

[Alimentos ultraprocessados congelados e ready to heat versus tendência de saúde e bem-estar em Porto Alegre, Rio Grande do Sul](#)

Cursos e Formação acadêmica:

- Gestão estratégica de estoques hospitalares - educação em suprimentos hospitalares - Heloísa Dahir - 2025
- Mapeamento e modelagem de processos - curso de extensão - Petra Treinamentos - 2024
- Gestão de processos: implantação, condução e melhoria contínua - curso de extensão - Udemy- 2024
- Nutrição - bacharelado - UFCSPA - 2018.

Idiomas:

Inglês - intermediário