

IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE ESTOQUE NA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Diego Bieger

Tamara Cristina Melz

Lígia Machado Prieto

Resumo

O controle de estoque é uma atividade essencial para a gestão eficiente das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), impactando diretamente na qualidade dos serviços prestados, na segurança alimentar e na sustentabilidade financeira da instituição. Através de um sistema eficaz de controle, é possível monitorar entradas e saídas de insumos, evitar desperdícios, reduzir perdas e garantir o uso racional dos recursos disponíveis. Além disso, contribui para a padronização dos processos, facilita a tomada de decisões e assegura o cumprimento das exigências sanitárias. Este trabalho destaca a importância do controle de estoque como ferramenta estratégica para o bom funcionamento da UAN, promovendo práticas mais seguras, econômicas e sustentáveis no serviço de alimentação coletiva.

Palavras-Chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Controle de Estoque; Gestão de insumos; Segurança alimentar.

Introdução: A demanda por alimentos e insumos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é elevada considerando-se a manipulação de grandes quantidades de refeições e a necessidade de atender às políticas públicas e diretrizes institucionais. Diante desse cenário, o controle de estoque torna-se um elemento essencial para garantir a disponibilidade e qualidade dos alimentos, evitando falhas no fornecimento e assegurando o fluxo adequado das operações. A gestão eficiente do estoque permite minimizar desperdícios, otimizar recursos financeiros e garantir que a produção alimentar

ocorra sem interrupções. Além disso, a implementação de ferramentas para controle rigoroso dos insumos contribui para a segurança alimentar e para a sustentabilidade do serviço prestado.

Objetivo: Avaliar a importância do controle de estoque em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, destacando seu impacto na gestão eficiente e dos insumos e na organização do ambiente, com foco na redução de desperdícios e na otimização dos recursos.

Metodologia: O trabalho foi executado na Unidade de Alimentação e Nutrição de ambiente Hospitalar. Durante a vivência prática, foram observados desafios relacionados ao controle de estoque, incluindo a falta de determinados produtos durante o fim de semana, o que comprometeu a produção alimentar. Diante dessa problemática, sugeriu-se a implementação de uma planilha física ou, em caso de viabilidade financeira, a aquisição de um tablet com um aplicativo específico para o controle de entradas e saídas dos alimentos. Essa ferramenta teria a finalidade de auxiliar a equipe, a nutricionista responsável, e a gestão da unidade no monitoramento contínuo dos insumos disponíveis. Além de evitar rupturas de estoque, a ferramenta proposta permitiria maior controle sobre os gastos da unidade, possibilitando a implementação de receitas alternativas para o aproveitamento de alimentos com menor saída. É necessário para garantir sua eficácia, a equipe necessitaria de treinamento adequado para a correta utilização do sistema.

O modelo de controle sugerido contemplaria:

- Nomeação dos produtos em estoque e suas respectivas quantidades;
- Definição de um estoque de segurança para cada alimento, evitando desabastecimento;
- Registro das datas de entrada e de saída dos produtos, permitindo um planejamento preciso;
- Informações de validade e lote para rastreamento e controle de qualidade;
- Fiscalização periódica (diária ou semanal) para garantir a atualização e confiabilidade dos dados.

Resultados: Após a sugestão da implementação de uma planilha de controle, observou-se uma maior organização no registro de entradas e saídas dos alimentos, mesmo com o uso de um modelo físico. A equipe passou a realizar levantamentos mais regulares dos estoques, facilitando o planejamento das compras e reduzindo a incidência de desperdícios e sobras.

Embora ainda não tenha sido implantado um sistema digital, a proposta de aquisição de um tablet com aplicativo específico foi bem recebida pela gestão, que demonstrou interesse em buscar recursos para sua viabilização. Como efeito inicial, identificou-se maior conscientização da equipe quanto à importância do controle de estoque, além de melhoria na comunicação entre os setores da UAN.

Conclusão: O planejamento adequado do estoque é fundamental para o funcionamento eficiente de uma UAN, especialmente em ambientes hospitalares, onde a oferta alimentar deve atender a necessidades específicas dos pacientes. A gestão do estoque envolve grande responsabilidade, exigindo ferramentas que auxiliem no monitoramento e na otimização dos insumos disponíveis. A implementação de um sistema estruturado para controle de estoque contribui para a fluidez das operações da unidade, minimizando contratemplos e assegurando um ambiente organizado e eficiente. Dessa forma, medidas como a utilização de planilhas de controle ou a adoção de tecnologias específicas são estratégias viáveis para promover uma gestão mais eficaz e sustentável.

Palavras-Chave: Unidade de Alimentação e Nutrição; Controle de Estoque; Gestão de insumos; Segurança alimentar.

Referência: SILVA, Franciane; GALDINO, Aline; GOES, Priscila. Aplicação de uma planilha de controle em uma unidade de alimentação e nutrição. Demetra, v.15, p. 1-9, 2020. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/48364/34811>. Acesso em: 08 de abril de 2025.

LACERDA, Bárbara; BARBOSA, Lídia. Elaboração e aplicação de uma planilha de controle de estoque seco em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. GEPNEWS, v. 8, n. 2, p. 311- 317, 2024. Disponível em: <https://www.seer.ufal.br/index.php/gepnews/article/view/18562/12105>.

Acesso em: 08 de abril de 2025.

Email's: diegobieger16@outlook.pt; tamara.melz@unoesc.edu.br;
ligia.prieto@unoesc.edu.br.