

ORGANIZAÇÃO E CONTROLE DE ESTOQUES DE ALIMENTOS: APLICAÇÃO DO MÉTODO PVPS COMO ESTRATÉGIA PARA REDUÇÃO DE DESPERDÍCIOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

BISOLLO, Carla Beatriz Kuhn;
PINHEIRO, Raiane Terezinha;
MARCON, Josiane;
PRIETO, Ligia Machado.

Resumo

1 INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são unidades do setor de alimentação coletiva que tem o objetivo fornecer refeições equilibradas nutricionalmente, com excelente nível de sanidade e adequadas ao comensal (ANTUNES; DAL BOSCO, 2020; OLIVEIRA; MOLINA, 2021).

O nutricionista é essencial nesses espaços, onde possui a função de planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços relacionados à alimentação e nutrição, além de atuar como responsável técnico (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

Entre os desafios enfrentados nas UANs, um dos mais importantes é a gestão dos estoques, seja de matérias-primas ou de produtos acabados. Como são tratados os alimentos perecíveis com validade definida, o controle efetivo do estoque garante o equilíbrio e a reposição adequados desses materiais (CESCO et al., 2021). Para tanto, considera-se o gerenciamento desse estoque uma das responsabilidades do nutricionista (LACERDA; BARBOSA, 2024).

O método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) organiza os produtos de acordo com o seu prazo de validade, de modo em que aqueles que apresentam validade mais próximas sejam utilizados primeiro. Esse fluxo de controle de estoque permite diminuir as perdas e otimizar os processos (LISBOA, 2022).

2 OBJETIVO

Descrever a importância da organização e do controle de estoque em uma UAN, destacando a aplicação do método PVPS como ferramenta para otimizar a utilização dos insumos, reduzir perdas, desperdícios e garantir o controle dos prazos de validade dos produtos.

3 METODOLOGIA

Foi analisado o processo de recebimento e estocagem de insumos em uma UAN hospitalar. Após a conferência dos produtos recebidos, deu-se início ao processo de armazenamento. Nesse momento, foram verificadas as datas de validade dos novos insumos e, durante a organização do estoque, os produtos com maior prazo de validade foram posicionados na parte posterior, enquanto aqueles com menor prazo de validade foram dispostos na parte frontal.

Essa organização permitiu que, durante a rotina de utilização dos insumos, os produtos com vencimento mais próximos fossem retirados e utilizados prioritariamente, contribuindo para a adequada rotatividade do estoque e para a redução de perdas decorrentes do vencimento dos alimentos.

É importante destacar que a aplicação do método PVPS não significa, necessariamente, que os produtos recebidos recentemente devem ser armazenados atrás dos produtos adquiridos anteriormente. A disposição dos itens considerou suas respectivas datas de validade, de modo que um produto recebido posteriormente, mas com prazo de validade menor, foi colocado à frente daquele que já estava armazenado, garantindo que o item com vencimento mais próximo fosse utilizado primeiro.

Além disso, a organização do local de estoque é fundamental para garantir a adequada conservação dos insumos. As prateleiras são identificadas e destinadas a produtos específicos. Nas geladeiras, os alimentos prontos para consumo são armazenados nas prateleiras superiores, enquanto os alimentos crus permanecem nas inferiores, reduzindo o risco de contaminação cruzada. O estoque também apresentou condições adequadas de armazenamento, com prateleiras afastadas do teto, das paredes e do piso, além de espaçamento entre os produtos para permitir a circulação de ar.

4 RESULTADOS

Após a análise, verificou-se que a UAN atende às exigências de organização e armazenamento, apresentando um processo de estocagem eficiente. O ambiente possuía climatização própria e controle rigoroso da temperatura de geladeiras e freezers.

Observou-se também que a aplicação do método PVPS vai além de uma simples metodologia de organização, contribuindo para a redução de custos e desperdícios ao garantir praticidade no dia a dia e a devida utilização dos produtos dentro do prazo de validade.

5 DISCUSSÃO

Os resultados obtidos confirmam o exposto por Antunes e Dal Bosco (2020) e por Oliveira e Molina (2021), que destacam a gestão de estoques como uma das funções centrais do nutricionista responsável técnico em UANs, determinante para a qualidade e a segurança das refeições ofertadas. A efetividade observada na aplicação do método PVPS está em consonância com o defendido por Lisboa (2022), para quem a organização dos insumos conforme o prazo de validade constitui estratégia eficaz de redução de perdas decorrentes do vencimento dos produtos.

Cabe destacar que, embora o PVPS seja amplamente adotado, sua eficácia depende de fatores complementares, como a padronização dos processos de recebimento e conferência, o treinamento periódico da equipe e o registro sistemático das entradas e saídas de insumos, aspectos também apontados por Cesco et al. (2021) e por Lacerda e Barbosa (2024) como determinantes para o equilíbrio entre estoque e consumo. Nesse sentido, a experiência relatada reforça que o controle de estoque não deve ser compreendido isoladamente, mas como parte de um sistema de gestão mais amplo, que envolve planejamento de compras, monitoramento de temperatura e boas práticas de armazenamento, corroborando a diretriz do Conselho Federal de Nutricionistas (2018) quanto às atribuições técnicas do nutricionista nesses espaços.

Ressalta-se ainda que o uso de registros informatizados de controle de estoque, a exemplo da planilha eletrônica de acompanhamento de validade descrita por Lacerda e Barbosa (2024), representa uma tendência crescente nas UANs, capaz de agregar precisão e agilidade à aplicação do PVPS, reduzir a dependência de conferências manuais e ampliar a rastreabilidade dos produtos armazenados.

6 CONCLUSÃO

A análise realizada, demonstrou que a organização e o controle de estoque são fundamentais para o bom funcionamento de uma UAN. A aplicação do método PVPS contribui para o uso adequado dos alimentos dentro do prazo de validade, reduzindo perdas e desperdícios.

Nesta UAN analisada, verificou-se que os produtos eram organizados de acordo com suas respectivas validades e com condições de armazenamento adequadas. Dessa forma, o controle de estoque, favorece o melhor aproveitamento dos insumos, a redução dos custos e a eficiência na rotina da unidade.

Palavras-Chave: Controle de estoque; PVPS; desperdício de alimentos, Unidade de Alimentação e Nutrição.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANTUNES, Maria Terezinha; DAL BOSCO, Simone Morelo (org.). Gestão em unidades de alimentação e nutrição: da teoria à prática. Curitiba: Appris, 2020. Disponível em: Google Books. Acesso em: 5 set. 2026.

CESCO, Adriana Arruda et al. Controle de estoque em unidades de alimentação e nutrição: a busca do equilíbrio entre estoque e consumo. In: CONGRESSO NACIONAL DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO, 5., 2021, Ouro Preto. Anais

[...]. Ouro Preto: [s. n.], 2021. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/vconan/366442-controle-de-estoque-em-unidades-de-alimentacao-e-nutricao---a-busca-do-equilibrio-entre-estoque-e-consumo>. Acesso em: 5 set. 2026.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, DF: CFN, 2018. Disponível em: https://cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/resolucoes_old/Res_600_2018.htm. Acesso em: 5 set. 2026.

LACERDA, Bárbara Morgana Medeiros; BARBOSA, Lídia Bezerra. Elaboração e aplicação de uma planilha de controle de estoque seco em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar. Gep News, [S. l.], v. 8, n. 2, p. 311–317, 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufal.br/gepnews/article/view/18562>. Acesso em: 5 set. 2026.

LISBOA, Manuela Montesso. Higiene e manipulação de alimentos. Indaial: UNIASSELVI, 2022. Disponível em: <https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=387311>. Acesso em: 5 set. 2026.

OLIVEIRA, Bruna Vianna de; MOLINA, Viviane Bressane Claus. Gestão de pessoas em unidade de alimentação e nutrição. Revista Multidisciplinar da Saúde, Jundiaí, v. 3, n. 2, p. 24–36, 2021. Acesso em: 5 set. 2026.

E-mails: carlabisollo@gmail.com; raypinheiro13@hotmail.com;
josianemarcon@unoesc.edu.br; ligia.prieto@unoesc.edu.br.