

GESTÃO DE CUSTOS E CONTROLE DE ESTOQUE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

FREITAS, Emerson Pedro;
PASQUALOTTO, Gabriéli;
MARCON, Josiane;
PIETRO, Ligia Machado.

Resumo

INTRODUÇÃO

O profissional nutricionista no ramo de alimentação coletiva atua não apenas no planejamento da produção de refeições, mas também na segurança alimentar, na elaboração de cardápios, no controle de qualidade e na gestão dos recursos humanos e financeiros, promovendo a saúde e a lucratividade das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) (STORT; LISBOA, 2022). Nesse contexto, uma das responsabilidades fundamentais do gestor no gerenciamento do estoque é determinar os níveis máximo e mínimo dos insumos em despensas secas e frias. Esse controle visa assegurar a continuidade dos serviços sem o risco de ruptura de estoque, embora um dos principais desafios enfrentados seja justamente reduzir esse volume armazenado sem comprometer a produção nem gerar desabastecimento diante de imprevistos, como atrasos no fornecimento ou falhas de demanda (SILVA; GALDINO; GOES, 2020). Simultaneamente à gestão de estoque, o desperdício de alimentos destaca-se como um dos fatores de maior impacto nos custos e na eficiência operacional de uma UAN. Esse desperdício

manifesta-se de duas formas principais: pelo resto-ingesta alimento servido pelo cliente e deixado no prato e pela sobra limpa, correspondente ao excedente produzido que não chega a ser distribuído (STORT; LISBOA, 2022). Registrar a quantidade desperçada é fundamental em uma UAN, pois permite calcular as perdas, mensurar os custos e diagnosticar as causas do desperdício (SILVA et al., 2021). A ocorrência dessas perdas evidencia falhas no planejamento gerencial que resultam em impactos financeiros, ao aumentar os gastos com matéria-prima e mão de obra, e ambientais, ao aumentar a geração de resíduos e o consumo de energia, água e saneantes. Diante disso, e considerando que tais fatores variam segundo a atuação dos colaboradores e o dimensionamento das porções, torna-se imprescindível que as UANs estabeleçam estratégias para manter o nível de desperdício em uma margem aceitável, idealmente entre 0% e 10% (STORT; LISBOA, 2022).

OBJETIVO

Analisar, por meio de revisão da literatura, as estratégias de gestão de custos e controle de estoque aplicadas em UANs, com ênfase no dimensionamento de estoque mínimo e máximo, na Curva ABC e na mensuração do desperdício de alimentos (sobra limpa e resto-ingesta).

METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão de literatura de caráter descritivo, desenvolvida a partir da análise de artigos científicos publicados entre 2020 e 2026. O levantamento bibliográfico foi realizado nas bases de dados SciELO e Periódicos CAPES. A estratégia de busca fundamentou-se nos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) "gestão de estoque", "curva ABC", "custos", "desperdício" e "unidade de alimentação e nutrição", combinados por meio dos operadores booleanos AND e OR. Como critérios de inclusão, consideraram-se artigos científicos em língua portuguesa, disponíveis na íntegra, publicados no período estabelecido, que abordassem gestão de custos, controle de estoque, padronização de preparações ou desperdício de alimentos em UANs ou em serviços de alimentação e que apresentassem dados concretos e estruturados. Foram excluídos os estudos em língua inglesa, os de abordagem puramente assistencial ou sanitária sem dados

orçamentários, os com informações desatualizadas e os que não apresentavam os dados de maneira didática e estruturada. A análise dos estudos selecionados foi de natureza qualitativa e descritiva, com enfoque no mapeamento de estratégias de controle patrimonial, otimização de custos e redução de perdas operacionais em UANs.

RESULTADOS

A busca bibliográfica nas bases de dados SciELO e Periódicos CAPES resultou na identificação inicial de 10 trabalhos. Inicialmente, os 10 artigos passaram por uma leitura preliminar, sendo 4 analisados por meio do resumo e 6 examinados na íntegra. Deste total, 6 artigos foram excluídos por apresentarem desvio do foco pretendido como abordagens puramente assistenciais ou sanitárias sem dados orçamentários, por estarem com informações desatualizadas ou por não apresentarem os dados de forma didática e estruturada. Assim, a amostra final foi composta por 4 artigos, cuja escolha se justificou por trazerem dados concretos e diretamente relevantes para o cenário de gestão de custos proposto. Os estudos selecionados demonstraram que uma gestão de estoque eficiente, apoiada no cálculo exato de estoque mínimo e máximo, no monitoramento da Curva ABC e na mensuração sistemática de sobra limpa e resto-ingesta, elimina as causas raízes do desperdício e resulta diretamente na redução dos custos operacionais da organização.

DISCUSSÃO

A análise da literatura evidencia que estratégias estruturadas de controle de estoque e o uso de ferramentas da qualidade exercem papel relevante na eficiência operacional e na saúde financeira das UANs (SILVA; GALDINO; GOES, 2020; STORT; LISBOA, 2022). Silva, Galdino e Goes (2020) demonstram que planilhas organizadas de gerenciamento permitem prever o estoque mínimo e máximo, prevenindo tanto o desabastecimento por atrasos no fornecimento quanto o excesso de estocagem, que imobiliza capital e aumenta as perdas por vencimento. Complementarmente, Stort e Lisboa (2022) mostram que a Curva ABC, construída a partir da análise de Pareto, classifica os insumos conforme seu impacto financeiro; carnes, legumes e

folhosos concentraram os maiores gastos, e as ações direcionadas a esses itens reduziram as despesas em 5,79% e 11,69%. Quanto ao desperdício, Silva et al. (2021) explicam que ele se manifesta como sobra limpa e como resto-ingesta, devendo ser mantido idealmente entre 0% e 10%, e que o registro sistemático das quantidades descartadas permite calcular as perdas, mensurar seus custos e diagnosticar suas causas. Segundo Stort e Lisboa (2022), o excesso de sobras relaciona-se a falhas no planejamento do volume de refeições, e o resto-ingesta, à adequação do cardápio e ao porcionamento. Nesse contexto, as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) permitem levantar custos, padronizar o preparo e calcular o valor nutricional, e, ao registrar peso bruto, peso líquido e fator de correção, possibilitam estimar a matéria-prima a ser adquirida, avaliar o desperdício e evitar compras desnecessárias (CONCEIÇÃO et al., 2021). Associadas ao acompanhamento diário das sobras e ao treinamento dos colaboradores, essas ferramentas auxiliam na redução das perdas, cabendo ao nutricionista papel central no planejamento e na supervisão (STORT; LISBOA, 2022).

CONCLUSÃO

Conclui-se que a gestão de custos em UANs depende da integração entre o controle de estoque e o monitoramento sistemático do desperdício. O dimensionamento de estoque mínimo e máximo, a Curva ABC, a mensuração de sobra limpa e resto-ingesta e o uso de fichas técnicas atuam sobre as causas das perdas operacionais, reduzindo custos e favorecendo a sustentabilidade econômica e ambiental da unidade.

Palavras-chave: Gestão de custos, Controle de Estoque, Unidades de Alimentação e Nutrição, Curva ABC, Desperdício financeiro.

REFERÊNCIAS

CONCEIÇÃO, Jamille Góes da; BARBOSA, Ana Gabriela de Freitas; SILVA, Isabella de Matos Mendes da; FREITAS, Fernanda de; CAMILO, Valéria Macedo Almeida. Fichas técnicas de preparações regionais como instrumento para preservação da identidade cultural. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 16, e57174, 2021. DOI: 10.12957/demetra.2021.57174.

SILVA, Daniele Carolina da; NASCIMENTO, Edivane Maria do; SILVA, Iza Vanêssa do Nascimento da; ALMEIDA, Angell Ângelo Mendes de; COUTINHO, Diogenes José Gusmão. Controle do desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. *Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação*, v. 7, n. 10, p. 1983-1999, 2021.

SILVA, Franciane Pereira da; GALDINO, Alyne Batista da Silva; GOES, Priscila Araújo de. Aplicação de uma planilha de controle de estoque em uma unidade de alimentação e nutrição. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 15, e48364, 2020. DOI: 10.12957/demetra.2020.48364.

STORT, Lorena Gomes; LISBOA, Fernando Caixeta. Aplicação de ferramentas da qualidade para a melhoria da gestão de custos em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso. *Research, Society and Development*, v. 11, n. 13, e128111335254, 2022. DOI: 10.33448/rsd-v11i13.35254.

E-MAIL`s :