

Gestão de estoques por meio curva ABC: estudo de caso em um restaurante universitário de Patos de Minas

Inventory management through ABC curve: case study in a university restaurant in Patos de Minas

Karine Pereira Evangelista

Discente do curso de Nutrição (UNIPAM)
E-mail: karinepevangelista@outlook.com

Kelen Cristina Estavanate de Castro

Professora orientadora (UNIPAM)
E-mail: kelen@unipam.edu.br

Resumo: Frente a uma concorrência cada vez mais acirrada, muitas empresas de diferentes áreas, inclusive de serviços de alimentação, têm buscado novos métodos e ferramentas de gestão. Objetivou-se analisar a gestão de estoques de um restaurante universitário e propor a utilização da curva ABC como ferramenta para identificar quais itens justificam maior atenção e tratamento adequado quanto à importância relativa. Trata-se de um estudo de caso exploratório descritivo, de abordagem quali-quantitativa e natureza aplicada, realizado por meio de uma entrevista com o proprietário sobre a gestão de estoque do restaurante. Identificaram-se as compras feitas durante três meses para classificação dos itens e análise da curva ABC. Observou-se que, na curva A, apareceram carnes, ovos, leite e derivados, em todos os meses. Concluiu-se que, o capital de giro do restaurante está investido, em sua maioria, em congelados e resfriados, sendo necessários maior atenção e tratamentos adequados a esses produtos a fim de se evitarem perdas.

Palavras-chave: Administração financeira. Custo. Estoque de comida.

Abstract: Faced with increasingly fierce competition, many companies in different areas, including food services, have been looking for new management methods and tools. The objective was to analyze the inventory management of a university restaurant and to propose the use of the ABC curve as a tool to identify which items justify greater attention and appropriate treatment regarding their relative importance. This is a descriptive exploratory case study, with a qualitative and quantitative approach and applied nature, conducted through an interview with the owner about the inventory management of the restaurant. The purchases made during three months were identified for item classification and ABC curve analysis. Curve A showed meat, eggs, milk and dairy products every month. It was concluded that the working capital of the restaurant is mostly invested in frozen and colds, requiring greater attention and appropriate treatment of these products in order to avoid losses

Keywords: Financial Management. Cost. Food Storage.

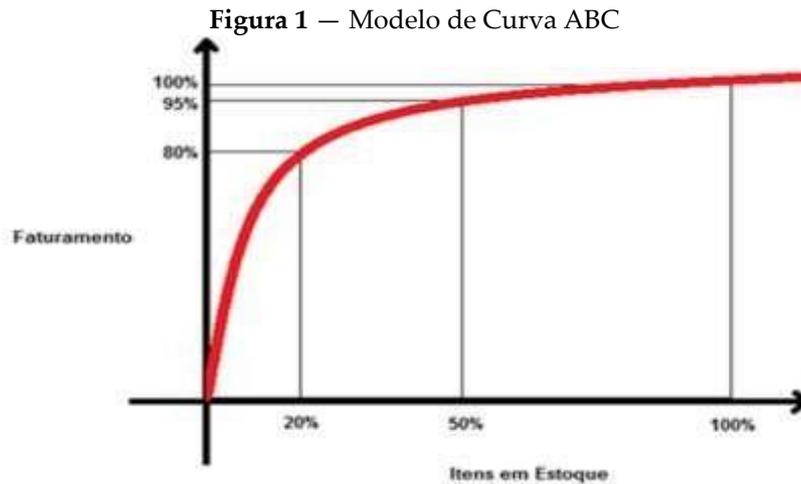
1 INTRODUÇÃO

Frente a uma concorrência cada vez mais acirrada, os estabelecimentos que prestam serviços de alimentação têm buscado compor sua equipe com funcionários bem capacitados, visando a maior lucratividade e diminuição de gastos. A logística tornou-se um dos principais meios para a tomada de decisão, uma vez que cuida desde a matéria-prima até o produto final. Dessa forma, a gestão de estoque, quando realizada por profissionais eficientes e treinados, permitirá que a empresa execute bem suas operações (MAIA *et al.*, 2017).

Diante das habilidades e competências necessárias a um administrador de serviços de alimentação, fica clara a necessidade de profissionais nutricionistas, uma vez que estes são capazes de exercer suas funções cuidando da gestão dos processos de segurança alimentar em razão da diminuição do risco de doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Esse profissional, bem qualificado, pode atuar na prevenção dos problemas, bem como na conscientização da necessidade de mudança de hábitos alimentares para a conservação da saúde, mesmo não estando diretamente ligados à dietética (LOPES, 2010).

De acordo com a resolução CFN nº 600/2018, compete ao Nutricionista, no exercício de suas atribuições em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, atribuições que incluem participar do planejamento e gestão dos recursos econômico financeiros da UAN (BRASIL, 2018).

O princípio da classificação ABC é atribuído a Vilfredo Pareto, italiano que, em 1897, elaborou um estudo sobre distribuição de renda e observou que existia uma má distribuição, de forma que a menor parte da população dispunha de uma grande porcentagem de renda, enquanto a maior parte apresentava uma porcentagem menor (VAZ, 2006). Posteriormente, o princípio de Pareto começou a ser utilizado em diversas áreas, porém tem se mostrado mais eficiente na gestão de estoque. A curva trata de uma ferramenta gerencial que permite identificar quais itens justificam o foco de atenção e tratamento prioritário quanto à sua importância relativa. Essa ferramenta pode auxiliar e atender as necessidades do nutricionista como gestor no gerenciamento de estoque. Após a sua elaboração, as classes da curva ABC podem ser definidas da seguinte maneira: classe A – representa em média 20% dos itens, que são os mais importantes e devem ser tratados com atenção especial; classe B – compreende, em média, 30% dos itens e apresenta importância intermediária; e classe C – composta, em média, pelos 50% a 70% restantes que são menos importantes (VAZ, 2006), conforme se observa no exemplo apresentado na Figura 1.



Fonte: SOUZA *et al.*, 2017.

Nesse sentido, os estoques são responsáveis por grande parcela do capital de giro necessário para manter as atividades da empresa. Se mal geridos, podem comprometer a saúde financeira da organização e sua permanência no mercado. Além de sua notória importância, a gestão de estoque leva à burocratização, pois os controles de mercadorias costumam revelar procedimentos incoerentes, passíveis de correções, que podem otimizar certas atividades (VAZ, 2006).

De acordo com estudo realizado por Silva *et al.* (2010) do método ABC em uma empresa filial no sul de Minas Gerais, observou-se que, além de serem encontradas as categorias de maior e menor importância, dos 80 itens relacionados apenas 16 mereciam o efetivo cuidado e atenção específica por parte do gerenciamento de materiais e pela administração da empresa. Isso se justifica pois 20% dos itens do estudo do caso citado representaram mais de 90% do investimento em compras e consequentemente faturamento em vendas e satisfação dos clientes.

Mota *et al.* (2011), que também realizaram um estudo de análise da ferramenta ABC em uma empresa de distribuição, concluíram que o uso da curva ABC embasada nas variáveis de preço do produto, gosto e desejo dos consumidores facilita prioridades de armazenagem e dimensionamento de estoque. Os autores consideraram então que a ferramenta estudada tem fatores internos e externos, relacionados à política e à cultura da empresa, da região e do mercado, que influenciam na gestão e em sua classificação.

A utilização da curva ABC para esse fim permite identificar quais são os itens que merecem atenção, com maior ou menor rigor na forma de gestão. Dessa forma, o uso da curva ABC tem como resultado equilíbrio, harmonização e sincronia entre os processos de toda cadeia logística e maior satisfação do cliente, que, por sua vez, contribui positivamente para os recursos financeiros da empresa (SILVA *et al.*, 2010).

De acordo com o mesmo autor, uma gestão de estoque eficiente contribui para maior rentabilidade para a empresa, pois a identificação dos itens nos quais estão investidos o maior valor monetário permite dar mais atenção a esses itens e tomar providências para sua melhor manipulação, da entrega do produto até sua distribuição. Além disso, é possível propor orientações mais adequadas para a prevenção de quebras

no estoque e preparação em casos de imprevistos que venham a prejudicar todo o investimento.

Esta pesquisa é de interesse da empresa, visto que é possível e oportuna a implantação de melhorias para redução de custos desnecessários e adoção de uma gerência mais eficaz, tornando a empresa mais lucrativa para seus funcionários e colaboradores.

Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo analisar a gestão de estoques de um restaurante universitário e propor a utilização da curva ABC como ferramenta para identificar quais itens justificam maior atenção e tratamento adequado quanto à importância relativa. Ademais, objetiva, especificamente, identificar os principais problemas na gestão de estoques do restaurante, elaborar uma curva ABC com todos os produtos adquiridos na UAN do restaurante durante três meses, identificar os itens de maior valor no estoque e propor o acompanhamento rigoroso da compra, recebimento, armazenamento e uso dos itens classificados na curva A.

2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso exploratório descritivo, de abordagem quali-quantitativa e de natureza aplicada.

Na primeira etapa, foi feita uma revisão teórica nas bases de dados Google Acadêmico e SciELO sobre a ferramenta de análise e gestão de estoque, Curva ABC, para, posteriormente, dar prosseguimento ao referencial teórico. Na segunda etapa, foi realizado um estudo de campo em um restaurante universitário de Patos de Minas – MG. Para a coleta de dados, inicialmente foi realizada uma breve entrevista com o proprietário do estabelecimento a fim de se identificarem alguns itens relevantes para o estudo.

A entrevista foi realizada no mês de abril de 2019 no próprio restaurante. Foram abordados os seguintes questionamentos: 1) quem era o responsável pela função administrativa do restaurante, 2) se o restaurante possuía alguma ferramenta que o auxiliasse na gestão de estoque da empresa, 3) como funcionava a gestão de estoque atual e 4) o que era considerado antes da realização dos pedidos.

Em seguida, para montagem da curva, foram relacionados todos os itens que foram comprados nos meses de abril, maio e junho de 2019. Para cada item, foram registrados o preço unitário, a quantidade comprada no período considerado e o valor da quantidade comprada, que é igual ao preço unitário x consumo. Por fim, foram propostas sugestões e orientações quanto à segurança e integridade dos produtos conforme sua importância, dando maior ênfase aos produtos classificados na curva A.

A coleta de dados foi iniciada após a aprovação pelo Comitê de Ética e Pesquisa (CEP) do Centro Universitário de Patos de Minas – UNIPAM, conforme parecer número 3.176.007.

Os dados qualitativos estão apresentados na forma de relato de caso, por meio da caracterização da unidade e da gestão de estoques. Os resultados da elaboração da curva ABC estão apresentados na forma de gráficos e de tabelas.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O estabelecimento trata de um restaurante universitário que fornece cerca de 350 refeições diariamente, entre almoço e jantar, além de oferecer salgados durante todo o horário de funcionamento (7h às 22h). A demanda dos consumidores do restaurante é muito maior por salgados do que por refeições principais, fato que pode ser justificado pelo horário de aulas na universidade e pelo menor custo desses itens para os alunos e funcionários.

O estabelecimento dispõe de dois vestiários (feminino e masculino), área de higienização de hortifrutigranjeiros, depósito de materiais de limpeza, estoque frio, câmara fria, estoque seco, área para higienização de utensílios, estoque de ovos e verduras que podem ser armazenadas sob temperatura ambiente. Dispõe ainda de área de produção, que é dividida em setores para a produção de salgados, de pão de queijo, de saladas e de refeições principais.

O quadro de funcionários é composto por duas cozinheiras, uma auxiliar de cozinha, duas saladeiras, três salgadeiras e duas auxiliares de salgadeiras. O restaurante funciona de 6h às 22h (6h às 14h e 14h às 22h contando com 1h de almoço para os funcionários), dividido em dois turnos, sendo que, devido à maior demanda de trabalho interno no turno da manhã, o número de funcionários é maior. Nota-se que não há um funcionário específico para a limpeza do local, uma vez que foi relatado pelo proprietário que a auxiliar de cozinha realiza as duas funções.

A área de produção conta com todos os equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento adequado do estabelecimento. Eles são dispostos de modo a facilitar o fluxo dos funcionários e minimizar os riscos de contaminação cruzada.

O estoque seco está conforme o exigido pela legislação, os materiais são distribuídos em prateleiras que se encontram afastadas 5 cm das paredes, a fim de se evitarem o contato e a passagem de umidade. Os produtos mantidos em fardos são armazenados sobre paletes. No ato do recebimento, é feita pela estagiária de nutrição a conferência das matérias-primas, que são retiradas de sua embalagem original quando necessário.

O estoque frio dispõe de dois freezers horizontais, que se encontram em bom estado de funcionamento e temperaturas adequadas (mínimo -12° C).

O cardápio varia entre os dias da semana, porém é fixo em relação aos tipos de preparações. Isso permite que o proprietário tenha mais controle sobre quais matérias-primas devem conter no estoque, apesar de tal conduta não ser indicada devido à possibilidade de monotonia dos pratos ofertados. O cardápio é composto por arroz branco, arroz integral ou galinhada, dois tipos de feijão, podendo ser feijão em caldo, ou tutu ou feijoada, três pratos principais (carnes), duas massas, dois molhos, duas guarnições e dez opções de saladas.

Por meio das respostas à entrevista, identificou-se ausência de ferramenta ou estratégia de gestão de estoque, sendo o proprietário responsável pela função administrativa. Além disso, as matérias-primas são compradas conforme a elaboração do cardápio, o qual foi elaborado pela estagiária de nutrição, e necessidade de reposição

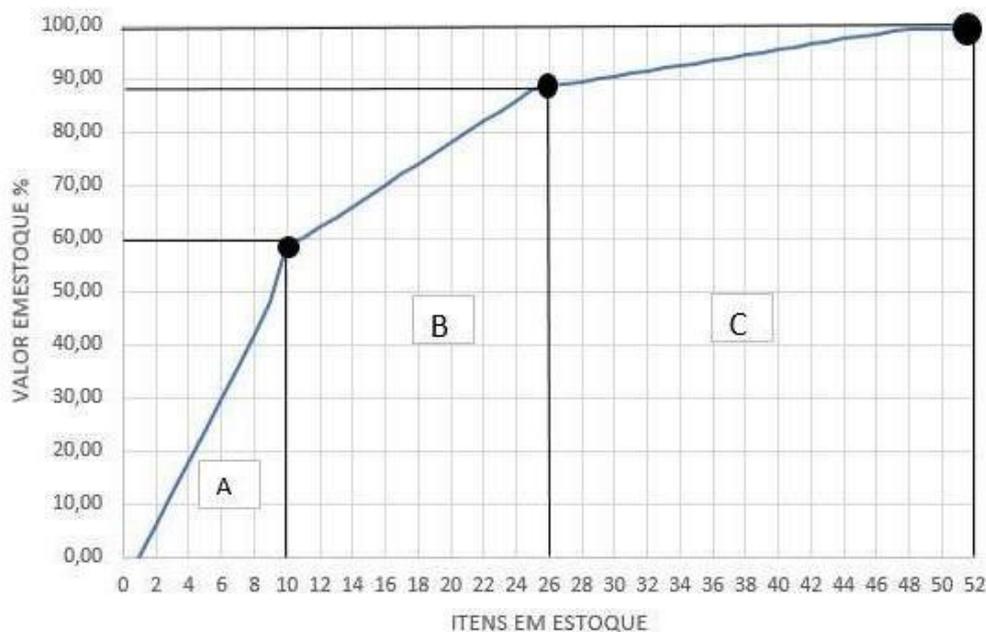
de estoque, atividade também desempenhada pelo proprietário, por meio de uma lista diária de itens próximos de acabarem ou faltantes.

O proprietário relatou que, devido à sua experiência e tempo no mercado, já possui conhecimento de grande parte de fornecedores, o que, para ele, dispensa orçamentos. Dessa forma, ele apenas lista os itens que necessitam de reposição e realiza o pedido, para que sejam entregues o mais rápido possível.

Essa conduta pode impactar negativamente na gestão de estoque devido aos riscos assumidos, como a possibilidade de falta de qualquer insumo. Uma estratégia que evitaria qualquer imprevisto seria a elaboração de um cardápio, para melhor visualização das opções a serem servidas e a definição da quantidade de preparações por pessoa (per capita). Tal conduta também possibilitaria a obtenção de informações sobre o número total de refeições fornecidas e a elaboração de fichas técnicas, que permitem identificar os ingredientes de cada preparação, a quantidade total e unitária e os respectivos custos. Dessa forma, seria possível identificar um ponto de pedido (PP) adequado, o que evitaria faltas e excessos de matérias-primas (BORGES, 2015).

Em seguida, foram elaborados três gráficos da Curva ABC referentes aos dados colhidos durante os meses de abril, maio e junho de 2019.

Gráfico 1 – Curva ABC dos produtos em estoque no restaurante no mês de abril de 2019.



Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Conforme mostrado no Gráfico 1, o mês de abril apresentou o maior montante de itens entre os três meses (Gráficos 2 e 3). Isso se dá, principalmente, devido à falta de uma estratégia bem planejada de gestão de estoque, como não conhecer a quantidade de insumos utilizados, não prever a durabilidade das matérias-primas, não conhecer o ponto de pedido do estoque e/ou solicitar uma quantidade aleatória de produtos sem uma periodicidade específica. A Tabela 1, a seguir, apresenta a distribuição dos itens e montante do valor investido em cada curva.

Tabela 1 — Dados da Curva ABC dos produtos no mês de abril de 2019.

Classe	Itens em estoque	Valor em estoque (%)	Valor em dinheiro (R\$)
A	20%	58,88	15.200,08
B	30%	29,85	7.706,74
C	50%	11,26	2.907,27

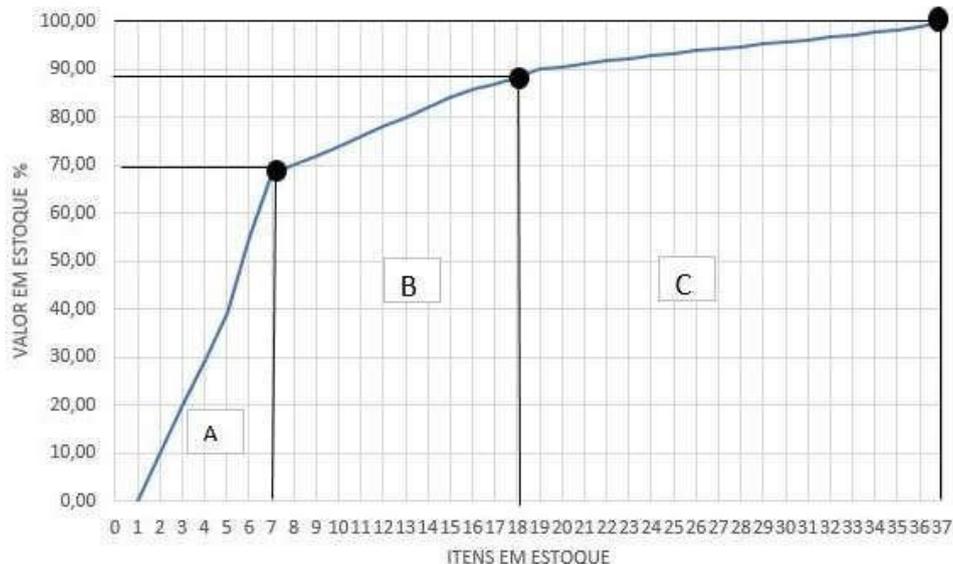
Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Com relação às características dos itens classificados nessa curva, as carnes de aves possuem coloração branca, porém é variável de espécie para espécie e está relacionada com a atividade física do animal. O que confere cor à carne é a mioglobina, que, quando em contato com o oxigênio, tem sua cor alterada. Quanto maior o tamanho, atividade muscular do animal, maior o teor de mioglobina e mais escura é a carne. Outros fatores que interferem na coloração da carne são a idade, sexo, alimentação e habitat do animal. (VENTURINI, 2007a). Sendo assim, um dos aspectos mais importantes a serem avaliados no momento da compra da carne é sua coloração, visto que, por meio desta, é possível identificar as condições adequadas para consumo. As carnes suínas e bovinas possuem coloração de rosada a avermelhada e dependem dos mesmos fatores, como idade, sexo, alimentação e habitat do animal. É possível prevenir algumas doenças causadas pela má higiene da carne, por meio do congelamento em temperatura inferior a -5°C , por, no mínimo 4 dias, porém, é indicado que esses riscos sejam eliminados no momento do abate.

Já a muçarela, que é bastante utilizada para a produção dos salgados e refeições, encontra-se entre os queijos mais consumidos no Brasil. Seu formato tradicional é paralelepípedo, entretanto outras formas também podem ser encontradas. Trata-se de um queijo de massa filada, macio e relativamente úmido, apresenta, em média, composição de 43% a 46% de umidade; 22% a 24% de gordura; teor de sal variando entre 1,6% a 1,8% e pH entre 5,1 e 5,3 (SILVA, 2005). Essas características devem ser observadas no momento da compra e no recebimento. É recomendado que a muçarela seja armazenada sob refrigeração, no máximo 4°C por 3 dias.

Quanto aos ovos, a casca deve estar sempre limpa, íntegra e sem deformações, pois cascas resistentes protegem a parte interna. O ovo deve estar livre de sabores e odores que não os característicos. Ressalta-se que, quando o ovo é armazenado misturado com outras substâncias, ele pode contrair o cheiro delas (SARCINELLI, 2007b). O armazenamento do ovo pode ser feito sob temperatura ambiente e, se refrigerado, sob temperatura máxima de 10°C por cerca de 7 dias, conforme Portaria nº 05 (2013). Já o leite possui um sabor levemente adocicado e agradável, possui odor suave, levemente ácido, a cor característica do leite é branco-amarelada opaca e deve ter o aspecto líquido, homogêneo, formando uma camada de gordura na superfície quando deixado em repouso (VENTURINI, 2007b; BRASIL, 2013). De acordo com a Portaria nº 05 (2013), é recomendado que o leite seja armazenado sob refrigeração de, no máximo, 7°C por 5 dias (BRASIL, 2013).

Gráfico 2 – Curva ABC dos produtos em estoque no restaurante no mês de maio de 2019.



Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

A curva B do mês de abril apresentou cerca de 30 % dos itens, representando aproximadamente 29% do valor, correspondente a R\$ 7.706,74. Já a curva C apresentou mais de 50% dos itens, representando apenas 11% do valor em estoque, correspondente a R\$ 2.907,27. Com isso, podemos ressaltar que os itens da curva A merecem um tratamento mais adequado para que não haja perdas. As demais curvas, B e C, comportam as verduras e o estoque seco, como leguminosas, farináceos, tubérculos, óleos, margarina, vinagre, molhos, fermentos, grãos e enlatados. Esses produtos também devem ser armazenados, processados e distribuídos de forma adequada para se evitarem perdas.

A Tabela 2, a seguir, apresenta a distribuição dos itens e o montante do valor investido em cada curva.

Tabela 2 – Dados da Curva ABC dos produtos no mês de maio de 2019

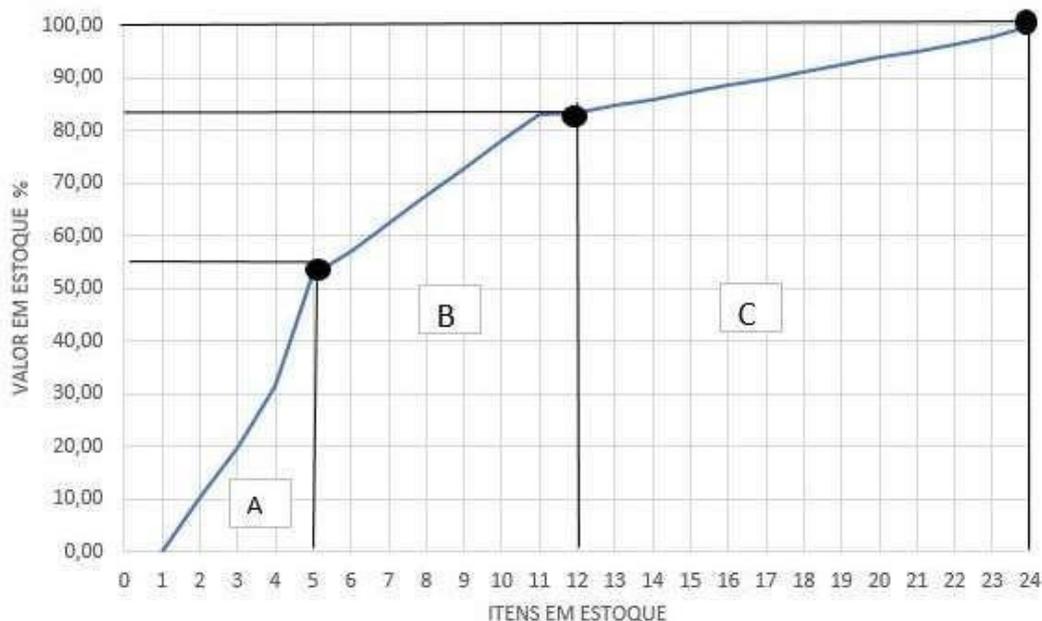
Classe	Itens em estoque	Valor em estoque (%)	Valor em dinheiro (R\$)
A	20%	68,14	9.696,53
B	30%	20,28	2.886,62
C	50%	11,57	1.647,06

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Destaca-se que os itens reunidos na curva A do mês de maio foram os mesmos (carnes, muçarela, ovos e leite), com acréscimo de um item, o creme de leite culinário, utilizado na maioria das preparações e adquirido em maior quantidade no mês citado para reposições. Esse produto é mantido dentro das caixas plásticas contidas no estoque

ou dispostas nas prateleiras, dependendo da embalagem, que pode ser caixas ou sacos plásticos. É recomendado que sua utilização seja na quantidade correta e, após aberto, armazenado sob refrigeração por, no máximo, dois dias, a fim de se evitarem perdas e desperdícios. As curvas B e C apresentaram itens dos mesmos gêneros do mês anterior, sendo verduras, leguminosas, farináceos, tubérculos, óleos, margarina, vinagre, molhos, fermentos, grãos e enlatados, além de macarrão e achocolatados.

Gráfico 3 – Curva ABC dos produtos em estoque no restaurante no mês de junho de 2019.



Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

A Tabela 3, a seguir, apresenta a distribuição dos itens e montante do valor investido em cada curva.

Tabela 3 – Dados da Curva ABC dos produtos no mês de junho de 2019

Classe	Itens em estoque	Valor em estoque (%)	Valor em dinheiro (R\$)
A	20%	52,49	7.886,00
B	30%	30,94	4.648,62
C	50%	16,55	2.487,22

Fonte: Dados da pesquisa, 2019.

Novamente, os gêneros alimentícios reunidos na curva A, B e C foram os mesmos do mês anterior, embora tenham sido identificados alguns itens diferentes nas curvas B e C, como extrato de tomate e embutidos como presunto e salsicha.

O motivo de haver itens e quantidades diferentes de um mês para o outro pode ser justificado pela presença de algumas variáveis, como a demanda de clientes, a oferta dos produtos, a quantidade de matéria-prima adquirida no mês anterior e sua saída. Quando questionado em relação a isso, o proprietário justificou a diminuição devido às férias letivas, o que faz com que a demanda do estabelecimento “caia”, não sendo necessária a compra de uma grande quantidade de matérias-primas. Informou ainda que, comprando mais produtos em um mês, exclui-se a necessidade de reposição do estoque com tanta frequência. Diante disso, ressalta-se que não possuir uma estratégia específica para a gestão de estoque implica a falta de algumas habilidades essenciais a um gestor.

Nessa perspectiva, Coelho (2012) afirma que, para uma empresa ter um estoque bem gerenciado, é necessário haver uma previsão da demanda e um monitoramento do sistema. Isso quer dizer que o gestor deve saber qual o nível do seu estoque em qualquer momento, pois requer o conhecimento real da quantidade gasta.

De acordo com o estudo realizado por Matos *et al.* (2019), com a aplicação da curva ABC em um restaurante em Saquarema – RJ, concluiu-se que, se as compras fossem efetuadas em maior quantidade, o proprietário conseguiria adquirir os produtos em preço de atacado e, ainda assim, conseguiria respeitar o prazo de vida útil da mercadoria. Essa estratégia já vem sendo utilizada no presente estabelecimento, porém de maneira não planejada. Com a organização dos pedidos, é possível que haja maior economia e redução dos custos.

Visto que, em todos os meses, a curva A foi composta pelos mesmos grupos, foram propostas medidas para um acompanhamento rigoroso da compra, recebimento, armazenamento e uso dos itens classificados na curva A.

Para isso, a escolha de fornecedores deve estar relacionada com informações de pessoas, levantamento de preços ou mediante um acordo fechado pelo responsável, que fixa padrões de qualidade para o produto, forma de pagamento, preço máximo de mercadorias e prazo de entrega. As mercadorias devem ser recebidas por um funcionário específico ou até mesmo pelo próprio nutricionista, para que este faça as devidas conferências e registros (TEIXEIRA *et al.*, 2007).

O armazenamento dos produtos vai variar de acordo com as suas necessidades e exigências. As matérias-primas não perecíveis, como as farinhas, grãos, macarrão, enlatados, óleos, achocolatados, fermentos e demais industrializados, que são aquelas que, quando estocadas em temperatura ambiente, não sofrem alterações de origem microbiológica, devem ser armazenados em prateleiras ou em paletes, nunca em contato com o chão, para se evitar a contaminação por agentes físicos e químicos. Os itens devem ser retirados de sua embalagem original, quando recebidos em caixas de madeira e, no caso de armazenamento sob ar frio, retirados das embalagens de papelão (ABERC, 2015).

Considerando que os itens de maior importância relativa foram os resfriados e os congelados, sugere-se que o responsável pelo estoque tenha um controle sobre as temperaturas das geladeiras e freezers, a fim de mantê-las sempre dentro do que é exigido pela legislação (BRASIL, 2013). Esta recomenda, ainda, que os produtos

congelados como as carnes sejam armazenados sob temperatura inferior a -18°C e os produtos resfriados como a mussarela, no máximo 4°C , e como o leite e derivados, no máximo 7°C , ou conforme as informações do fabricante, a fim de se evitar o descongelamento indevido de algum produto e sua consequente perda. É necessário que o descongelamento das carnes para o preparo seja realizado sob refrigeração e não sob temperatura ambiente. Esses controles podem ser feitos por meio da elaboração de planilhas e aferições diárias.

É importante assegurar que os funcionários tenham conhecimento dos produtos que possuem maior investimento e que recebam treinamentos que visem ao aprendizado de técnicas de pré-preparo e preparo que minimizem e/ou evitem o desperdício dos itens incluídos na curva A.

4 CONCLUSÃO

Conclui-se que, com a utilização da ferramenta de gestão de estoque Curva ABC, é possível identificar onde o capital de giro está investido em sua maioria e quais produtos possuem maior importância relativa, podendo assim oferecer maior atenção e tratamento adequado em todos os processos. O restaurante apresentou uma grande diferença na quantidade de itens de um mês para o outro, o que pode ser justificado pela ausência de uma ferramenta ou estratégia de gestão financeira.

Propõe-se que haja um acompanhamento mais cauteloso dos itens classificados na curva A. Assim, torna-se necessário respeitar as exigências e particularidades de cada produto como o tipo de matéria-prima, o meio de transporte e a necessidade de refrigeração.

Quanto ao recebimento e utilização, deve-se observar se as matérias-primas apresentam as características adequadas, qual o tipo de estoque mais indicado para o armazenamento de cada item e, principalmente, se há cuidado no processo de pré-preparo e preparo desses itens, evitando-se o desperdício.

Ademais, a presença de um nutricionista no local poderia auxiliar no controle do recebimento, armazenamento, além de cuidados no processo de pré-preparo, preparo e distribuição desses produtos, com vistas a se evitar o desperdício.

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS - ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades.** São Paulo, 2015, v. 11, p. 274.

BORGES, K. M. **Avaliação do planejamento de refeições de uma UAN hospitalar em Porto Alegre – RS**. 2015. TCC (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 600/2018**. 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. Disponível em:
<http://www.cfn.org.br/wp->.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **PORTARIA - CVS Nº 05, de 09 abr. 2013**. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=253540>.

COELHO, L, C. **O que é gestão de estoques?** 2012. Disponível em:
<https://www.logisticadescomplicada.com/o-que-e-gestao-de-estoques/>.

LOPES, F. H. T. **A importância do nutricionista como gestor nas unidades hospitalares**. 2010. Monografia ((Aperfeiçoamento/Especialização em Controle de Qualidade na Indústria de Alimentos) – Faculdades Associadas de Uberaba, Uberaba, 2010.

MAIA, L. M. *et al.* **A importância da ferramenta curva ABC no gerenciamento de estoque**. In: SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE SERGIPE, 9., 2017, São Cristóvão. **Anais eletrônicos[...]** São Cristóvão: DEPRO/UFS, 2017, p. 378-388.

MATOS, A. K. M. *et al.* Aplicação da curva ABC ao estoque de um restaurante em Saquarema – RJ. **Revista de Trabalhos Acadêmicos Lusófona**, v. 2., n.1. jan./mar. 2019.

MOTA, C. R. Z. *et al.* **Estudo sobre a ferramenta curva ABC em uma empresa de distribuição**. Jundiaí: Universidade Paulista – UNIP, 2011.

SARCINELLI, M. F; VENTURINI, K. S; SILVA, L. C. **Características da carne suína**. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007a. (Boletim Técnico 907)

SARCINELLI, M. F; VENTURINI, K. S; SILVA, L. C. **Características dos Ovos**. Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo – UFES, 2007b. (Boletim Técnico 707)

SILVA, F. T. **Queijo mussarela**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2005.

SILVA, M. W. R. *et al.* **Estudo do método ABC em uma empresa filial no sul de Minas**. Resende: VII SEGeT – Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia, 2010.

SOUZA, W. S.; PEREIRA, G. A.; JESUS, W. S.; MONTEIRO, L. F. Aplicação da curva ABC em uma empresa de artigos esportivos de Itabaiana-SE: um estudo de caso. *In*: SIMPÓSIO DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO DE SERGIPE, 9., 2017, São Cristovão. **Anais [...]** São Cristovão, 2017.

TEIXEIRA, S. M. F. G. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007.

VAZ, C. S. **Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros.** Brasília: LGE, 2006.

VENTURINI, K. S; SARCINELLI, M. F; SILVA, L. C. **Características da carne de Frango.** Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007a. (Boletim Técnico 1307).

VENTURINI, K. S; SARCINELLI, M. F; SILVA, L. C. **Características do Leite.** Vitória: Universidade Federal do Espírito Santo, 2007b. (Boletim Técnico 1007).