

RESUMO - LEITE E DERIVADOS

MONITORAMENTO DE VALIDADE: O DESAFIO DOS LÁCTEOS EM SUPERMERCADOS, COM ÊNFASE EM IOGURTES E QUEIJOS

Cícera Livia Calvacante De Lisboa (liviagocali@gmail.com)

Wellyson Journey Dos Santos Silva (wellney1046@gmail.com)

Thatianny Mariano Gonçalves (thatianny89@gmail.com)

Suziane Alves Josino Lima (suzyalveslima@gmail.com)

Naiza Maria Galdino Cruz (naiza.cruz@centec.org.br)

Erlânio Oliveira De Sousa (erlanio@centec.org.br)

Michelly Pires Queiroz (queiroz_m.p@hotmail.com)

Regina Célia Gomes Garcia (reginacggn@yahoo.com.br)

A exposição de lácteos em supermercados, embora essencial para atrair clientes e facilitar compras, exige condições adequadas nos expositores. Manter a temperatura e higiene necessária é crucial. Isso não só garante a segurança alimentar e a qualidade dos produtos, mas também evita o desperdício, otimizando a rentabilidade do varejo. Objetivou-se analisar a ocorrência e quantificar a proporção de produtos lácteos vencidos em supermercados, com foco na identificação das categorias de iogurte e queijo como as principais contribuintes para essas. A avaliação ocorreu entre março a maio, no setor de laticínios de um supermercado na cidade de Juazeiro do Norte - CE. A conferência incluiu o preenchimento de planilhas detalhadas (nome do produto, fornecedor, código de barras e quantidade), sendo

cadastradas em um sistema online para acompanhamento diário. Os dados foram tabulados para otimizar a visualização do cenário e identificar as causas primárias das perdas. A análise de lácteos em supermercados, revelou a eficácia do controle de validade na redução do desperdício. Houve uma queda promissora nas perdas totais em maio. A análise revelou a eficácia do controle de validade na redução do desperdício. Embora maio tenha apresentado uma queda promissora, abril registrou os maiores volumes (178 unidades). Observou-se que a categoria iogurte emergiu como a maior contribuinte geral, enquanto os queijos também tiveram um impacto significativo. As causas primárias que afetaram os iogurtes e queijos estão ligadas à sua alta perecibilidade e à gestão de estoque. A importância de estratégias como o gerenciamento de estoque, o uso do método PVPS (primeiro que vence, primeiro a sair) e o monitoramento contínuo da validade, auxiliam para mitigar prejuízos. A alta representatividade de iogurte (58%) e queijo (13%) no mix de produtos perecíveis destaca a necessidade de atenção prioritária a essas categorias, que possuem prazos de validade mais curtos. Conclui-se que a implementação rigorosa de ferramentas de controle e as boas práticas de organização são cruciais para reduzir significativamente os desperdícios, especialmente nestes produtos de maior risco.

Palavras-chave: rentabilidade; condições adequadas; produtos perecíveis.