

PRÁTICAS E DESAFIOS NO CONTROLE DE VALIDADE DE PRODUTOS PERECÍVEIS

Flaviane Cristina Monteiro da Silva¹, Samara Santarém Ribeiro Costa², Magda Cristina Ferreira de Araujo Gomes³

^{1,2}Estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Logística. e-mail: samara.costa2@estudante.ifto.edu.br; <flaviane.silva2@estudante.iftoedu.br>

³Docente do IFTO *Campus* Porto Nacional. e-mail: <magda.gomes@ifto.edu.br>

1 INTRODUÇÃO

A gestão de estoque é de suma importância para eficiência operacional e a sustentabilidade financeira de empresas na área de alimentos. O gerenciamento de inventários lida com dificuldades particulares por causa da natureza perecível dos itens, uma vez que esses obstáculos se tornam mais acentuados em locais onde a logística e a posição geográfica e as características do mercado regional têm um impacto considerável nas abordagens de gestão (VASCO, 2024).

Conforme mencionado por Porpino (2022), os sistemas agroalimentares em regiões próximas às grandes metrópoles ganharam impulso não só devido à pandemia, mas também por conta da crescente demanda de consumidores que valorizam alimentos seguros, com rastreabilidade e oriundos de práticas sustentáveis. Esse impulso tem promovido o uso de tecnologias que garantem clareza em toda cadeia de produção, desde o momento de fabricação até a fase de distribuição, auxiliando a elevar a confiança dos consumidores e a apoiar a sustentabilidade do meio ambiente.

Além disso, Pezzini (2022) observa que, mesmo com o progresso na produção e exportação de alimentos, as companhias lidam com desafios logísticos consideráveis para preservar a qualidade dos itens perecíveis, especialmente no que tange aos prazos e às condições de armazenamento. Da mesma forma, Pandolfi (2024) enfatiza que a implementação de sistemas de monitoramento de validade e inventário em tempo real ajuda a diminuir perdas, otimizar a administração dos estoques e assegurar a segurança alimentar.

Na indústria de alimentos, os obstáculos são intensificados pela natureza de que os produtos têm uma vida útil limitada, pelas variações sazonais na procura e pelas severas normas regulatórias que devem ser cumpridas. Esse cenário afeta diretamente a maneira como as pessoas produzem e consomem, além de impactar o controle da validade de produtos que têm prazo de validade curto. No momento que a busca pelo lucro fica muito forte, muitas vezes o investimento em processos logísticos eficientes, na rastreabilidade e na sustentabilidade acaba ficando de lado (VASCO, 2024).

A decisão de investigar este tema surgiu a partir da leitura de pesquisas acadêmicas que abordam os desafios que as empresas enfrentam no cotidiano. Apesar da adoção de sistemas de monitoramento, ainda é comum encontrar dificuldades na manutenção eficaz da validade dos produtos o que gera desperdícios significativos, compromete os resultados comerciais e pode acarretar complicações junto à fiscalização sanitária e regulatória.

A justificativa do tema escolhido se dá pelo efeito direto na qualidade dos estoques, na viabilidade dos negócios e na proteção da saúde dos consumidores. A administração de produtos que

têm prazo de validade é fundamental para diminuir perdas, prevenir desperdícios e assegurar a eficiência nas operações.

2 OBJETIVO

Compreender, por meio da literatura, os principais desafios e práticas no controle de validade de produtos perecíveis.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo caracteriza-se como qualitativo, de natureza descritiva e exploratória, e foi desenvolvido por meio de uma análise bibliográfica. O objetivo foi reunir e integrar conhecimentos já produzidos sobre a temática, identificando convergências, divergências e lacunas que contribuam para o aprofundamento da discussão.

A coleta de dados ocorreu no mês de julho de 2025, tendo como principal ferramenta de busca o *Google Acadêmico*. Foram utilizadas as palavras-chave "produtos perecíveis" *AND* "controle de qualidade" *AND* "logística". A seleção priorizou artigos científicos atuais e relevantes, que serviram de base para a análise e fundamentação teórica do trabalho.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Gerenciar a validade de alimentos que se deterioram continua a ser um desafio significativo para diversas empresas, mesmo com a ampla tecnologia disponível. O problema não reside exatamente na ausência de ferramentas, mas sim na maneira como elas são utilizadas diariamente. Com frequência, as soluções estão disponíveis, mas não são empregadas de maneira eficaz, resultando em perdas, desperdícios e até mesmo perigos para a saúde dos consumidores.

No levantamento realizado por Vasco (2024) com empreendimentos na indústria alimentar em Goiás, foi identificado que os produtos com prazos de validade reduzidos demandam monitoramento constante e meticulosidade. A falta de procedimentos claros, aumenta a probabilidade de erros durante a supervisão das datas, o que impacta diretamente na eficiência da empresa e na sua reputação no mercado.

Pezzini (2022) apoia essa perspectiva ao examinar as maneiras de armazenar alimentos perecíveis. Eles evidenciam que, em muitos casos, o método correto de controle, como o “Primeiro que Vence, Primeiro que sai” (PVPS) não é aplicado. Ademais, problemas na estrutura física dos armazéns, como o uso inadequado de *pallets* ou a falta de organização do espaço, comprometem o movimento apropriado dos produtos e aceleram o processo de vencimento.

Porpino (2022) enfatiza a relevância da rastreabilidade. Segundo ele, compreender a procedência e o percurso do produto até o consumidor final é crucial não apenas para garantir a

segurança alimentar, mas também para responder à exigência por alimentos mais sustentáveis. Contudo, ele observa que a rastreabilidade é eficaz apenas quando integrada a um sistema de controle mais abrangente, que inclua processos bem organizados e a participação da equipe.

Por outro lado, Pandolfi (2024) aborda a utilização de aplicativos desenvolvidos especificamente para auxiliar no monitoramento da validade. Esses recursos disponibilizam funcionalidades como notificações automáticas e registros digitais dos prazos, o que é bastante útil. Entretanto, o autor destaca que muitas organizações não conseguem implementar esses sistemas de maneira integral, seja pela falta de financiamento, pela carência de capacitação dos funcionários ou pela resistência a inovações.

No cotidiano, é comum observar estoques com produtos prestes a vencer misturados a itens recém-chegados. Essa abordagem dificulta a supervisão visual e aumenta as probabilidades de erros. Muitas vezes, as perdas ocorrem simplesmente devido à ausência de uma organização básica e à falta de uma rotina de verificação mais rigorosa.

Quando são adotadas boas práticas como auditorias frequentes, utilização de etiquetas inteligentes e compromisso com métodos simples como o PVPS, os resultados tendem a ser melhores. O foco não está em possuir a tecnologia mais avançada, mas em estabelecer uma cultura interna que valorize o controle de validade como um elemento essencial da gestão.

Os principais desafios não residem na falta de conhecimento ou recursos, mas na maneira como as empresas abordam essa questão. Investir em treinamento, organização e disciplina operacional é a forma mais eficaz de gerenciar a validade de produtos perecíveis de maneira responsável e eficiente.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo deste estudo, ficou claro que a administração de estoques de produtos que têm prazo de validade é muito mais do que apenas práticas operacionais simples. Trata-se de um processo estratégico que afeta de maneira significativa a qualidade dos alimentos, minimiza desperdícios e promove a sustentabilidade do empreendimento. A breve durabilidade dos produtos demanda atenção contínua, e a implementação de métodos eficazes, combinados com a tecnologia e a organização interna, pode transformar a rotina das empresas.

Os estudos indicaram que, apesar da existência de ferramentas que podem automatizar e facilitar o gerenciamento de validade, muitas organizações ainda encontram dificuldades para adotá-las, seja por questões financeiras, falta de treinamento ou pela ausência de uma cultura voltada à gestão preventiva. Esse panorama destaca a urgência de mudanças estruturais e a necessidade de maior reconhecimento do controle de estoque como uma parte fundamental da qualidade do serviço prestado ao cliente.

Além disso, observa-se que aplicar métodos mais eficazes não só diminui desperdícios e perdas, mas também aprimora a reputação da companhia perante um público que está cada vez mais consciente sobre responsabilidade social e segurança alimentar. Portanto, a procura por aperfeiçoamentos constantes neste campo deve ser encarada como uma responsabilidade com a saúde da sociedade e com o futuro da empresa.

6 AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao IFTO pelo apoio institucional que possibilitou a realização deste trabalho. Também somos gratas à professora Magda Cristina pela orientação, incentivo e pelas valiosas contribuições durante o desenvolvimento da pesquisa.

REFERÊNCIAS

PANDOLFI, Eduardo Vannuzini *et al.* DESENVOLVIMENTO DE APLICATIVO DE ESTOQUE E VALIDADE. In: **Anais do UNIC-Congresso Regional de Práticas Investigativas**. 2023. p. 232-233.

PEZZINI, Luís Carlos *et al.* Armazenamento de alimentos perecíveis: uma análise sistemática da literatura. 2022.

PORPINO, Gustavo. Redução de perdas e desperdício de alimentos. Portal Embrapa. Disponível em: <<https://share.google/VABcptHgO22vkKrru>> Acesso em: 11 jul. 2025.

VASCO, N. A. S. **Estratégias de gestão de estoque para produtos alimentícios: estudo de caso em empresas Goianas**. Trabalho de Conclusão de Curso em Administração, PUC Goiás, Goiás, 2024.