

Análise da implementação de um Sistema de Controle de Estoque em uma Padaria de Pequeno Porte

Eduardo da Silva Malamina, Ciências contábeis, Integrado, Brasil

Luiz Henrique da Silva Malamina, Ciências contábeis, Integrado, Brasil

**Lilian Gislaíne Pereira da Silva, Ciências contábeis, Integrado, Brasil,
Lilian.pereira@grupointegrado.br**

Resumo: O presente trabalho tem como objetivo analisar as repercussões financeiras, operacionais e gerenciais decorrentes da implementação de um sistema de controle de estoque em uma padaria de pequeno porte, localizada no município de Iretama, estado do Paraná, situada no município de Iretama, Paraná. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa de natureza aplicada, estruturada como um estudo de caso. A coleta de dados ocorreu por meio de observações diretas, entrevistas e aplicação de questionários, possibilitando identificar as principais fragilidades existentes no controle de estoque antes da implantação do sistema. A intervenção consistiu na elaboração e uso de uma planilha eletrônica no Microsoft Excel, fundamentada no método Primeiro que Entra, Primeiro que Sai (PEPS), adaptada às necessidades do negócio. Os resultados evidenciaram melhorias relevantes na organização interna, maior precisão no acompanhamento das entradas e saídas e redução de desperdícios. Observou-se também aprimoramento na tomada de decisões, com informações mais claras e atualizadas, favorecendo o planejamento de compras e o funcionamento geral da empresa. Conclui-se que o uso de ferramentas simples e acessíveis pode contribuir significativamente para microempresas, promovendo organização, eficiência e maior sustentabilidade operacional.

Palavras-chave: Controle de estoque. Padaria. Sistema de Gestão.

Abstract: This study aims to describe and analyze the implementation process of an inventory control system in a small bakery located in the municipality of Iretama, Paraná. The research adopted a qualitative, applied approach, structured as a case study. Data collection was conducted through direct observations, interviews, and questionnaires, allowing the identification of the main weaknesses in the inventory control process prior to the system's implementation. The intervention consisted of developing and using an electronic spreadsheet in Microsoft Excel, based on the First In, First Out (FIFO) method, adapted to the company's operational reality. The results revealed relevant improvements in internal organization, greater accuracy in monitoring product inflows and outflows, and a reduction in waste. Improvements were also observed in decision-making processes, supported by clearer and more up-to-date information, contributing to better purchasing planning and overall operational efficiency. It is concluded that accessible and

simple tools can significantly benefit microenterprises, enhancing organization, efficiency, and operational sustainability.

Keywords: Inventory control. Bakery. Management system.

INTRODUÇÃO

Diante do cenário econômico atual, marcado por instabilidade financeira, elevação dos custos de insumos e intensificação da concorrência, micro e pequenas empresas enfrentam o desafio de manter sua sustentabilidade e competitividade no mercado. No setor de panificação, que lida com produtos perecíveis, alta frequência de produção e grande variedade de insumos, esses desafios são ainda mais acentuados. Nesse contexto, a adoção de práticas gerenciais eficazes, como o controle de estoque, torna-se essencial para garantir o funcionamento adequado do negócio (DIAS, 2021).

A ausência de um sistema estruturado de controle de estoque pode acarretar prejuízos operacionais e financeiros expressivos. Entre os principais impactos estão o desperdício de insumos, a ruptura de produtos em horários de pico, o excesso de compras desnecessárias e a falta de dados para o planejamento adequado. Segundo Crepaldi (2004), o controle de estoque é uma ferramenta gerencial indispensável, pois permite o acompanhamento do consumo, a identificação de desvios e a otimização dos recursos disponíveis.

No caso de pequenas padarias, onde a estrutura é limitada e os recursos escassos, é comum a utilização de métodos informais e não padronizados para o controle de mercadorias. Essa prática compromete a precisão nas decisões sobre compras, produção e reposição de produtos. Conforme destaca Padoveze (2014), o estoque é um elemento fundamental na contabilidade gerencial, sendo um elo entre a produção e a entrega do produto ao cliente final, afetando diretamente o custo e o desempenho do negócio.

Ballou (2006) acrescenta que o controle eficaz de materiais contribui não apenas para a redução de perdas, mas também para a manutenção da regularidade nas operações e a melhoria do atendimento ao cliente. A gestão de estoque deve, portanto, ser compreendida

não apenas como um procedimento operacional, mas como um elemento estratégico no funcionamento e na evolução de pequenas empresas.

Diante disso, esta pesquisa se justifica pela necessidade de se propor soluções simples e acessíveis que auxiliem na organização e na melhoria do desempenho de padarias de pequeno porte. Ao analisar os impactos da implementação de um sistema de controle de estoque em um ambiente real, o estudo pretende oferecer subsídios práticos para gestores que enfrentam dificuldades semelhantes. Assim, a proposta não apenas contribui para o aprimoramento dos processos internos da padaria estudada, como também se alinha ao objetivo de fortalecer a gestão em negócios com recursos limitados, promovendo a sustentabilidade financeira e organizacional.

Neste contexto, o presente trabalho tem como objetivo geral analisar as repercussões financeiras, operacionais e gerenciais decorrentes da implementação de um sistema de controle de estoque em uma padaria de pequeno porte, localizada no município de Iretama, estado do Paraná.

Para alcançar esse propósito, foram definidos os seguintes objetivos específicos: descrever a situação inicial da gestão de estoque da padaria antes da implementação do sistema; apresentar o processo de implantação do sistema de controle de estoque, detalhando ferramentas, procedimentos e rotinas adotadas; identificar as dificuldades práticas enfrentadas durante a implementação; e demonstrar os resultados observados após a aplicação do sistema, com foco nas melhorias operacionais percebidas.

Neste contexto, espera-se que o estudo contribua com soluções adaptáveis e de baixo custo, promovendo maior controle, eficiência e sustentabilidade para a padaria em questão.

MÉTODO

Este trabalho adota uma abordagem qualitativa de natureza aplicada, estruturada como um estudo de caso, com o intuito de analisar as repercussões financeiras, operacionais e gerenciais decorrentes da implementação de um sistema de controle de estoque em uma padaria de pequeno porte, localizada no município de Iretama, Paraná. A escolha pela

metodologia qualitativa justifica-se pela necessidade de compreender, de forma aprofundada, os processos e desafios envolvidos na gestão de estoque antes e após a introdução de um controle sistematizado, levando em consideração a realidade prática da empresa.

O método de pesquisa utilizado foi o estudo de caso, conforme proposto por Yin (2005), pois esse permite uma análise detalhada e contextualizada de um fenômeno real em seu ambiente natural. O estudo de caso é apropriado para situações em que se busca explorar mudanças organizacionais, como a introdução de ferramentas de controle, especialmente em microempresas que operam com estrutura reduzida e gestão informal. O período de implementação de controle de estoques se deu durante os meses de Julho a Outubro, onde ocorreu a aplicação prática da pesquisa.

A coleta de dados ocorreu em três fases principais. Na primeira fase, foi realizada a identificação e análise das falhas e limitações do modelo de gestão de estoque atualmente utilizado, que se caracterizou pela ausência de procedimentos padronizados, registros sistematizados e integração entre setores. Essa fase envolveu observações diretas, conversas informais com os gestores e a aplicação de um questionário ao proprietário do estabelecimento, o que permitiu mapear a rotina e identificar os principais pontos de desorganização ou desperdício.

Na segunda fase, foi implantado um sistema básico de controle de estoque, adaptado à realidade da padaria. A proposta foi desenvolvida com a utilização de ferramentas acessíveis, como planilhas eletrônicas (Excel), categorização de produtos, registros de entrada e saída, definição de níveis mínimos de estoque e periodicidade de contagem. O método utilizado para o controle foi o Método Primeiro que Entra, Primeiro que Sai, (PEPS), escolhido por ser simples, de fácil aplicação em pequenos negócios e por contribuir para a redução de perdas de produtos com prazo de validade mais curto, garantindo maior organização e eficiência no gerenciamento. A implementação foi acompanhada diretamente pelos pesquisadores, observando-se sua aplicabilidade no cotidiano operacional da empresa.

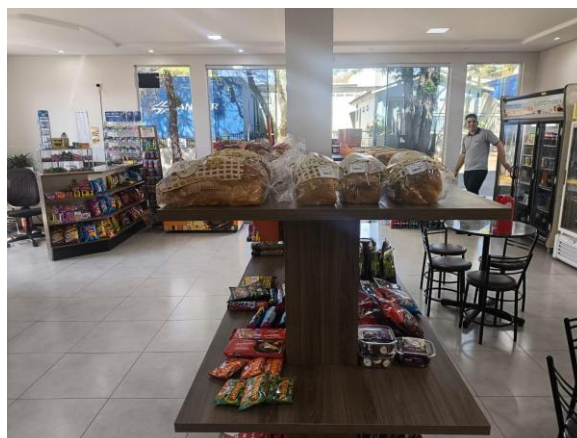
Na terceira etapa, foi avaliado os impactos da implantação do controle de estoque. As observações se concentraram nas mudanças percebidas nos aspectos operacionais (organização dos processos, agilidade na produção e reposição), gerenciais (acesso à informação, tomada de decisão e planejamento de compras) e financeiros (redução de perdas, economia de insumos e percepção de custo-benefício). As análises foram realizadas de forma descritiva, apoiadas em registros do sistema implantado, depoimentos dos envolvidos e comparações qualitativas entre os períodos anterior e posterior à intervenção. Além disso, após a implantação do controle de estoque, foi aplicado um novo questionário ao proprietário do estabelecimento, com o objetivo de verificar suas percepções sobre as mudanças ocorridas, identificar melhorias alcançadas e levantar possíveis ajustes necessários para tornar o sistema ainda mais eficiente.

A metodologia adotada busca, portanto, não apenas descrever a realidade da empresa, mas também propor uma intervenção viável e analisar suas consequências práticas. Como destaca Gil (2017), a pesquisa aplicada tem como objetivo gerar conhecimento para aplicação imediata na resolução de problemas concretos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A padaria analisada é uma empresa de caráter familiar, atuante no setor alimentício há 15 anos. Localizada no município de Iretama, no estado do Paraná, consolidou-se ao longo do tempo como um ponto de referência para a comunidade, oferecendo produtos tradicionais e de qualidade.

Imagem1: Padaria



SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná



Fonte: autores

Ao analisar a realidade da padaria, foi possível identificar fragilidades significativas no processo de gestão de estoques. A primeira delas refere-se à ausência de registros sistematizados. Antes da intervenção, a padaria não utilizava nenhum método formal de controle, como planilhas ou softwares, dependendo apenas da memória e da observação empírica dos proprietários. Essa prática gerava divergências entre a quantidade real de produtos disponíveis e o que se acreditava estar em estoque, ocasionando tanto a falta de insumos essenciais em momentos críticos quanto o acúmulo desnecessário de determinados itens. Nesse sentido, Ballou (2006) enfatiza que a ausência de controles estruturados pode comprometer o equilíbrio entre oferta e demanda, resultando em custos adicionais e perdas de oportunidade.

Outra limitação identificada foi a ausência de previsão de demanda regular. A padaria não realizava estimativas de vendas em seu cotidiano, trabalhando de forma reativa à procura diária dos clientes. A única exceção eram as datas comemorativas, como Natal, Páscoa ou Dia das Mães, nas quais os proprietários já tinham noção de maior procura por determinados produtos, o que permitia algum planejamento prévio. Entretanto, essa previsão restrita a períodos específicos mostrava-se insuficiente para equilibrar a produção e as compras no dia a dia. De acordo com Slack, Chambers e Johnston (2009), a falta de previsões adequadas leva a ineficiências produtivas, escassez ou excesso de insumos, comprometendo a competitividade do negócio.

A falta de responsáveis exclusivos pelo estoque também se mostrou uma fragilidade relevante. As tarefas relacionadas ao controle e à conferência eram realizadas de forma esporádica pelos próprios proprietários, que acumulavam funções administrativas e operacionais. Essa sobrecarga contribuía para falhas nos registros, atrasos na reposição e ausência de padronização nos procedimentos de entrada e saída de mercadorias. Para Dias (2012), a definição de responsabilidades claras e a padronização dos processos de estoque são fundamentais para garantir confiabilidade e consistência nos registros.

Outro ponto crítico observado foi a ausência de integração entre compras, produção e finanças. As decisões de aquisição de insumos eram tomadas de maneira reativa, geralmente quando o produto já estava em falta, sem considerar o fluxo financeiro ou a programação da produção. Essa desorganização resultava em compras emergenciais, muitas vezes feitas a preços mais altos, o que aumentava os custos e reduzia a margem de lucratividade do negócio. Nessa perspectiva, Pozo (2010) destaca que o alinhamento entre setores é essencial para que o estoque cumpra sua função estratégica na redução de custos e no atendimento da demanda.

Além disso, verificou-se a fragilidade na organização física do estoque, uma vez que os produtos eram armazenados sem categorização adequada. Essa prática resultava na mistura de itens de maior rotatividade com aqueles de prazo de validade mais extenso, dificultando a identificação precisa da disponibilidade real conforme imagem a seguir.

Imagem 2: Estoque



Fonte: autores

Essa desordem contribuía para perdas por vencimento e para a utilização incorreta dos insumos, já que não havia um método de controle de estoque, antes da implementação do sistema proposto. Segundo Bowersox, Closs e Cooper (2007), a gestão adequada da armazenagem, aliada a métodos como o PEPS, é determinante para reduzir perdas e melhorar a eficiência operacional.

Por fim, observou-se que havia uma limitação cultural e gerencial: os proprietários reconheciam a importância do controle de estoques, mas não possuíam conhecimento técnico para implantar e manter um sistema adequado. Essa limitação resultava na perpetuação de práticas informais, que se mostraram insuficientes para lidar com a complexidade da operação de uma padaria, caracterizada pela produção diária e pela grande variedade de produtos e insumos. Como ressalta Chiavenato (2005), a ausência de capacitação e de práticas gerenciais consistentes tende a limitar a competitividade e a eficiência das pequenas empresas.

Diante dessas fragilidades e limitações, tornou-se evidente a necessidade de introduzir um sistema de controle de estoque adaptado à realidade da empresa, capaz de minimizar desperdícios, melhorar a organização e fornecer informações confiáveis para o processo de tomada de decisão

Implementação do Sistema de Controle de Estoque

Diante das fragilidades e limitações observadas, optou-se pela implementação de um sistema de controle de estoque adaptado à realidade da padaria estudada. Considerando as restrições financeiras e a falta de conhecimento técnico em softwares específicos de gestão empresarial, a ferramenta escolhida foi o Microsoft Excel, por se tratar de uma solução acessível, de fácil utilização e que não exige altos investimentos em tecnologia.

A implementação iniciou-se com o mapeamento de todos os insumos utilizados pela padaria, desde matérias-primas básicas, como farinha, fermento e açúcar, até itens de menor consumo, como recheios e embalagens e outros produtos de alta rotatividade. Em seguida, elaborou-se uma planilha eletrônica estruturada contendo informações essenciais, como: descrição do produto, unidade de medida, quantidade mínima, quantidade máxima, saldo atual e data de entrada.

Com a sistematização implementada, tornou-se possível acompanhar em tempo real a movimentação do estoque, registrando as entradas de mercadorias a cada compra e as saídas correspondentes ao processo produtivo diário. A equipe foi orientada a utilizar o método PEPS no registro das saídas, priorizando a utilização dos insumos mais antigos e reduzindo, dessa forma, as perdas ocasionadas por vencimento. Outro aspecto relevante foi a definição de estoques mínimos para cada produto, estabelecidos a partir do histórico de consumo da padaria. Essa medida permitiu que a planilha sinalizasse, de maneira preventiva, a necessidade de reposição antes que os insumos se esgotassem, evitando interrupções na produção. Além disso, relatórios semanais passaram a ser elaborados para subsidiar as decisões de compra, promovendo maior integração entre estoque, produção e finanças.

Durante o mês de julho, observou-se intensa movimentação no estoque, com variações relevantes nas entradas, saídas e saldos finais dos produtos. Essa dinâmica evidenciou a importância da gestão eficiente das informações de estoque para assegurar o abastecimento contínuo, prevenir rupturas e reduzir perdas associadas ao excesso de mercadorias armazenadas. No período compreendido entre 1º e 30 de julho, foram avaliados mais de cinquenta itens, abrangendo categorias como panificação, confeitaria, frios, laticínios e congelados.

Tabela 1: Controle de estoque mês de Julho

Produto	Qtd Inicial	Compra	Saída	Tota
	01/07	15/07	30/07	1
Empanado Recheado 25x110gr cx	4	4	4	4
Choco. Pó 50% un	2	2	3	1
Choco Power 300gr un	1	1	1	1
Doce de Soro de leite 9,8kg un	2	1	1	2
Fermento em pó 2kg cx	2	1	1	2
mts stick fanta laranja 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick mint 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick frutas 16x37,5gr cx	1	1	1	1

SIMPAPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

mts stick red fruit 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick yogurt e mor 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick rainbow 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick tutti frutti 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
fruit sw caramelo 15x41 gr cx	1	1	1	1
Gelatina de banana 12x80gr cx	1	1	1	1
gelatina mix divertido 12x80gr cx	1	1	1	1
Fermento Fresco 500gr un	5	6	2	9
Pastry Pride Neutro 907gr un	15	24	11	28
Pó p/ decoração 5gr	5	1	2	4
Solução Alcoólica Neutra 270ML un	3	1	1	3
iog natural integral CP 165g x12 1cx	1	1	1	1
Presunto retangular s/capa gord cozida 1cx/4	4	1	1	4
Apresentado especial 1cx/4	4	1	1	4
Hamburguer bovino granel	73	20	36	57
leite em pó integral 25x400gr 1 cx	1	1	1	1
nata 12x300 gr 1cx	1	1	1	1
Far. de Trigo Profiss Infasa Pré-Mistura Pão Francês 25kg	9	5	10	4
Far. Trigo Profiss Infasa Especial Pastel e Massa 5x5kg	10	25	5	30
Pré-Mistura Pão Francês MassaFácil 25kg	9	10	4	15
Farinha Trigo Anaconda Premium(tipo1) 25Kg	5	8	3	10
Anamix Mistura Pronta Para Pão doce- 25Kg	9	5	4	10

SIMPAPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

Anamix Mistura Pronta Para Pão - 25Kg	2	10	3	9
Pão de Forma Integral Bauducco 390gr	10	10	10	10
Pão de Forma Grãos Class. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Pão de Forma Trad. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Leite condensado piracanjuba 395gr	27	54	27	54
creme de leite UHT 200gr	27	27	27	27
Requeijao bisnaga crioulo 1,5kg	3	3	3	3
catchp sache cx	5	5	5	5
maionese sache cx	5	5	5	5
maionese refil 3kg	1	1	1	1
ketchup galão 3,4kg	3	3	3	3
massa de pizza 400gr pct	5	5	5	5
margarina coamo 14,5kg	1	1	1	1
Wafer Isab Morango 5x100gr	1	5	1	5
Pirulito Blong Energy 1pc	1	1	1	1
Trento Massimo Bco cookies 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento massimo chocolate 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento massimo Duo 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento Massimo Nuts 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Steak Sadia 100gr	50	45	45	50
Salsicha perdigão congelada cx/5kg	1	1	1	1
Mortadela Bolonha ouro Perdigão cx/2un	4	4	4	4
Manteiga s/sal TAB 200gr	2	2	2	2

Mortadela bolognella fatiada 200gr	7	7	7	7
Linguiça tipo calabresa cozida dep pct c/12	2	2	2	2
Kinder JOY cx/16un	1	1	1	1
Kinder Tronky cx/10un	1	1	1	1
Nutella B-ready waffer cx/36un	1	1	1	1

Fonte: autores

As principais entradas ocorreram em 15 de julho, quando diversos produtos foram adquiridos em volumes significativos, destacando-se o pão de forma integral Bauducco, o leite condensado Piracanjuba e o hambúrguer bovino a granel, todos em quantidades adequadas à demanda. Também se notou a compra de farinha de trigo Profiss Infasa, essencial para a produção de massas e pastéis, e do Steak Sadia, item de grande rotatividade entre os congelados. Essas aquisições demonstram que a empresa manteve foco na reposição de insumos de alta saída e importância estratégica para a produção.

As saídas de estoque, por sua vez, indicaram elevada demanda por produtos destinados à linha de lanches e confeitaria. O hambúrguer bovino em granel apresentou o maior consumo do período, seguido pelo presunto retangular cozido e pelo leite condensado Piracanjuba, cuja utilização foi proporcional à entrada, demonstrando giro rápido. Também houve consumo total do Steak Sadia e utilização frequente do Pastry Pride Neutro nas preparações de confeitaria. Esses dados apontam para uma concentração da demanda em produtos utilizados na produção de lanches e sobremesas.

Em 30 de julho, o saldo final revelou situações de ruptura e risco de excesso. Entre os produtos zerados, destacaram-se o Trento Massimo Nuts, o ketchup Gala 3,3kg, a maionese refil 3kg e o Nutella b-ready, o que indica necessidade de melhor planejamento da reposição. Em contrapartida, o leite condensado Piracanjuba, a farinha Profiss Infasa pré-mistura e o pão de forma Bauducco apresentaram sobras elevadas, com risco de perda por vencimento, especialmente por se tratarem de produtos perecíveis.

De forma geral, o controle de reposição foi satisfatório, com compras alinhadas ao consumo dos itens de maior giro. Entretanto, observou-se a necessidade de aprimorar o planejamento da demanda e de reforçar o monitoramento de produtos perecíveis. O uso da planilha em Excel mostrou-se eficiente, permitindo maior controle, padronização e confiabilidade das informações, conforme destacam Oliveira (2011) e Pozo (2010), que reconhecem o potencial de ferramentas simples quando aplicadas de forma disciplinada e sistemática na gestão de pequenas empresas. Assim, o controle de julho demonstrou equilíbrio operacional, mas requer ajustes pontuais para evitar rupturas e desperdícios.

No mês de agosto, o padrão de movimentação manteve-se semelhante ao de julho, com destaque para insumos de panificação, confeitaria e congelados de alto giro. Foram analisados aproximadamente sessenta itens entre 1º e 30 de agosto, com entradas concentradas em 15 de agosto, conforme mostra a tabela a seguir.

Tabela 2: Controle de estoque mês de Agosto

Produto	Quantidade Inicial 01/08	Compra 15/08	Saída 30/08	Total
Empanado Recheado 25x110gr cx	4	4	5	3
Choco. Pó 50% un	1	2	2	1
Choco Power 300gr un	1	2	1	2
Doce de Soro de leite 9,8kg un	2	1	1	2
Fermento em pó 2kg cx	2	1	1	2
mts stick fanta laranja 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick mint 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick frutas 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick red fruit 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick yogurt e mor 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick rainbow 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick tutti frutti 16x37,5 gr cx	1	1	1	1

SIMPAPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

fruit sw caramelo 15x41 gr cx	1	1	1	1
Gelatina de banana 12x80gr cx	1	1	1	1
gelatina mix divertido 12x80gr cx	1	1	1	1
Fermento Fresco 500gr un	9	6	2	13
Pastry Pride Neutro 907gr un	28	24	11	41
Pó p/ decoração 5gr	4	1	2	3
Solução Alcoólica Neutra 270ML un	3	1	1	3
iog natural integral CP 165g x12 1cx	1	1	1	1
Presunto retangular s/capa gord cozida 1cx/4	4	1	1	4
Apresentado especial 1cx/4	4	1	1	4
Hamburguer bovino granel	57	36	36	57
leite em pó integral 25x400gr 1 cx	1	1	1	1
nata 12x300 gr 1cx	1	1	1	1
Far. de Trigo Profiss Infasa Pré-Mistura Pão Francês 25kg	4	12	10	6
Far. Trigo Profiss Infasa Especial Pastel e Massa 5x5kg	30	25	5	50
Pré-Mistura Pão Francês MassaFácil 25kg	15	10	4	21
Farinha Trigo Anaconda Premium(tipo1) 25Kg	10	8	3	15
Anamix Mistura Pronta Para Pão doce- 25Kg	10	5	4	11
Anamix Mistura Pronta Para Pão - 25Kg	9	10	3	16
Pão de Forma Integral Bauducco 390gr	10	10	10	10

SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

Pão de Forma Grãos Class. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Pão de Forma Trad. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Leite condensado piracanjuba 395gr	54	54	27	81
creme de leite UHT 200gr	27	27	27	27
Requeijao bisnaga crioulo 1,5kg	3	3	3	3
catchp sache 5cx	5	5	5	5
maionese sache 5cx	5	5	5	5
maionese refil 3kg	1	1	1	1
ketchup galão 3,4kg	3	3	3	3
massa de pizza 400gr pct	5	5	5	5
margarina coamo 14,5kg	1	1	1	1
Wafer Isab Morango 100gr	5	5	1	9
Pirulito Blong Energy 1pc	1	1	1	1
Trento Massimo Bco cookies 1cx/25x 25gr	1	1	1	1
Trento massimo chocolate 1cx/15x 25gr	1	1	1	1
Trento massimo Duo 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento Massimo Nuts 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Steak Sadia 100gr	45	45	45	45
Salsicha perdigão congelada cx/5kg	1	1	1	1
Mortadela Bolonha ouro Perdigão cx/2un	4	4	4	4
Manteiga s/sal TAB 200gr	2	2	2	2
Mortadela bolognella fatiada 200gr	7	7	7	7

Linguiça tipo calabresa cozida dep pct c/12	2	2	2	2
Kinder JOY cx/16un	1	1	1	1
Kinder Tronky cx/10un	1	1	1	1
Nutella B-ready waffer cx/36un	1	1	1	1

Fonte: autores

A principal compra foi da farinha de trigo Profiss Infasa Especial Pastel e Massa, com vinte e cinco unidades adquiridas, representando a maior entrada do mês e reforçando sua relevância na produção. O Steak Sadia 100g também foi comprado em volume expressivo, mantendo a tendência do mês anterior, enquanto o Pastry Pride Neutro e o leite condensado Piracanjuba continuam com níveis de reposição consistentes. O pão de forma Grãos Clássicos Bauducco também foi repostado, reforçando o abastecimento da linha de panificação.

As saídas de agosto confirmaram o alto consumo dos mesmos produtos de julho. O hambúrguer bovino em granel manteve-se como o item de maior saída, seguido pelo Steak Sadia, que novamente teve seu estoque totalmente consumido. O presunto retangular cozido, o leite condensado Piracanjuba e o Pastry Pride Neutro também registraram giro elevado, com saídas proporcionais às entradas, evidenciando coerência entre compras e consumo.

Em 30 de agosto, o saldo final mostrou estoques zerados ou críticos para produtos de alta demanda, como Steak Sadia, hambúrguer bovino a granel, leite condensado Piracanjuba, Pastry Pride Neutro e maionese refil 3kg. Por outro lado, itens como a farinha Profiss Infasa e os pães de forma Bauducco apresentaram estoques altos, indicando necessidade de maior atenção à validade e ao giro.

A análise geral de agosto demonstra que o controle de compras manteve boa previsibilidade da demanda, garantindo o abastecimento dos itens essenciais e evitando faltas significativas. Contudo, persistem desafios no monitoramento de produtos que esgotam rapidamente e na adequação do volume de compras de itens com giro mais lento.

O acompanhamento quinzenal, implementado por meio da planilha de controle, mostrou-se essencial para ajustar os níveis de estoque, reduzir perdas e aprimorar o processo decisório.

No mês de setembro, o comportamento do estoque manteve um padrão semelhante ao observado nos meses anteriores, com movimentações consistentes de entradas e saídas, especialmente nos produtos de maior giro, como os destinados à panificação, confeitaria e congelados. O acompanhamento das movimentações, realizado entre 1º e 30 de setembro, demonstrou continuidade no controle e reforçou a importância do monitoramento quinzenal para ajustar as compras de acordo com o consumo real.

Tabela 3: Controle de estoque mês de Setembro

Produto	Quantidade Inicial 01/09	Compra 15/09	Saída 30/09	Total
Empanado Recheado 25x110gr cx	3	4	2	5
Choco. Pó 50% un	1	2	2	1
Choco Power 300gr un	2	2	2	2
Doce de Soro de leite 9,8kg un	2	1	2	1
Fermento em pó 2kg cx	2	1	1	2
mts stick fanta laranja 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick mint 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick frutas 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick red fruit 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick yogurt e mor 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick rainbow 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick tutti frutti 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
fruit sw caramelo 15x41 gr cx	1	1	1	1
Gelatina de banana 12x80gr cx	1	1	1	1
gelatina mix divertido 12x80gr cx	1	1	1	1

SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

Produto	Quantidade Inicial 01/09	Compra 15/09	Saída 30/09	Total
Fermento Fresco 500gr un	13	5	10	8
Pastry Pride Neutro 907gr un	41	24	24	41
Pó p/ decoração 5gr	3	1	2	2
Solução Alcoólica Neutra 270ML un	3	1	2	2
iog natural integral CP 165g x12 1cx	1	1	1	1
Presunto retangular s/capa gord cozida 1cx/4	4	1	2	3
Apresentado especial 1cx/4	4	1	2	3
Hamburguer bovino granil	57	72	80	49
leite em pó integral 25x400gr 1 cx	1	1	1	1
nata 12x300 gr 1cx	1	1	1	1
Far. de Trigo Profiss Infasa Pré- Mistura Pão Francês 25kg	6	8	5	9
Far. Trigo Profiss Infasa Especial Pastel e Massa 5x5kg	50	8	12	46
Pré-Mistura Pão Francês Massa Fácil 25kg	21	4	14	11
Farinha Trigo Anaconda Premium(tipo1) 25Kg	15	5	15	5
Anamix Mistura Pronta Para Pão doce- 25Kg	11	5	5	11
Anamix Mistura Pronta Para Pão - 25Kg	16	10	6	20
Pão de Forma Integral Bauducco 390gr	10	10	10	10

SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

Produto	Quantidade	Compra	Saída	Total
	Inicial 01/09	15/09	30/09	
Pão de Forma Grãos Class. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Pão de Forma Trad. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Leite condensado piracanjuba	81	0	42	39
creme de leite UHT	27	27	27	27
Requeijao bisnaga crioulo 1,5kg	3	3	3	3
catchp sache 5cx	5	5	5	5
maionese sache 5cx	5	5	5	5
maionese refil 3kg	1	1	1	1
ketchup galão 3,4kg	3	3	3	3
massa de pizza 400gr pct 2un	5	5	4	6
margarina coamo 14,5kg	1	1	1	1
Wafer Isab Morango 100gr	9	5	6	8
Pirulito Blong Energy 1pc	1	1	1	1
Trento Massimo Bco cookies 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento massimo chocolate 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento massimo Duo 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento Massimo Nuts 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Steak Sadia 100gr	45	20	50	15
Salsicha perdigão congelada cx/5kg	1	1	1	1
Mortadela Bolonha ouro Perdigão cx/2un x 4cx	4	4	4	4
Manteiga s/sal TAB 200gr	2	2	2	2

Produto	Quantidade		Compra 15/09	Saída 30/09	Total
	Inicial	01/09			
Mortadela bolognella fatiada 200gr	7	7	7	7	7
Linguiça tipo calabresa cozida dep pct c/12	2	2	2	1	3
Kinder JOY cx/16un	1	1	1	1	1
Kinder Tronky cx/10un	1	1	1	1	1
Nutella B-ready waffer cx/36un	1	1	1	2	0

Fonte: autores

As principais entradas de mercadorias ocorreram em 15 de setembro, com reposição significativa de itens estratégicos. Destacaram-se novamente o Empanado Recheado 25x110g, com quatro unidades adquiridas, o Choco Pó 50%, o Choco Power 300g e o Doce de Soro de Leite 9,8kg, todos fundamentais para a linha de confeitaria. A compra de fermento em pó 2kg, ainda que em menor volume, reforçou o abastecimento de produtos básicos utilizados na produção. Essas entradas indicam manutenção da regularidade nas compras, com foco em produtos essenciais à continuidade das operações.

No que se refere às saídas de estoque, observou-se movimentação constante nos mesmos grupos de produtos que vêm apresentando alta rotatividade desde julho. O Empanado Recheado 25x110g e o Choco Pó 50% mantiveram ritmo de consumo elevado, com saídas proporcionais às entradas, demonstrando controle equilibrado e coerência entre reposição e demanda. Produtos de confeitaria, como o Choco Power 300g e o Doce de Soro de Leite, também apresentaram consumo integral ao longo do mês, evidenciando a continuidade da forte demanda nesse segmento.

O saldo final de 30 de setembro apresentou estabilidade em relação aos meses anteriores, com estoques reduzidos e controlados. O Empanado Recheado 25x110g encerrou o mês com cinco unidades, demonstrando bom alinhamento entre compra e consumo, enquanto o Choco Pó 50% e o Choco Power 300g mantiveram volumes baixos, sem indicativos de

sobra excessiva. Essa situação reforça a eficiência do controle de reposição e a aderência às necessidades reais da produção.

De modo geral, o mês de setembro apresentou bom desempenho na gestão de estoque, com compras ajustadas à demanda e controle efetivo de produtos perecíveis. Não foram identificadas rupturas críticas nem acúmulo excessivo de insumos, o que demonstra avanço no planejamento e na execução das rotinas de controle.

No mês de outubro, o comportamento do estoque manteve o padrão de estabilidade observado nos meses anteriores, com reposições pontuais e controle efetivo das movimentações de entrada e saída. O acompanhamento realizado entre 1º e 31 de outubro demonstrou continuidade nas boas práticas de gestão, com ênfase na manutenção de níveis adequados de insumos essenciais para panificação e confeitaria.

Tabela 3: Controle de estoque mês de Outubro

Produto	Quantidade Inicial 01/10	Compra 15/10	Saída 31/10	Tota 1
Empanado Recheado 25x110gr cx	5	4	6	3
Choco. Pó 50% un	1	2	3	0
Choco Power 300gr un	2	1	2	1
Doce de Soro de leite 9,8kg un	1	1	1	1
Fermento em pó 2kg cx	2	1	2	1
mts stick fanta laranja 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick mint 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick frutas 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick red fruit 16x37,5gr cx	1	1	1	1
mts stick yogurt e mor 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick rainbow 16x37,5 gr cx	1	1	1	1
mts stick tutti frutti 16x37,5 gr cx	1	1	1	1

SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

fruit sw caramelo 15x41 gr cx	1	1	1	1
Gelatina de banana 12x80gr cx	1	1	1	1
gelatina mix divertido 12x80gr cx	1	1	1	1
Fermento Fresco 500gr un	8	8	7	9
Pastry Pride Neutro 907gr un	41	24	12	53
Pó p/ decoração 5gr	2	1	2	1
Solução Alcoólica Neutra 270ML un	2	1	1	2
iog natural integral CP 165g x12 1cx	1	1	2	0
Presunto retangular s/capa gord cozida 1cx/4	3	1	2	2
Apresentado especial 1cx/4	3	1	3	1
Hambúrguer bovino granel	49	36	71	14
leite em pó integral 25x400gr 1 cx	1	1	1	1
nata 12x300 gr 1cx	1	1	1	1
Far. de Trigo Profiss Infasa Pré-Mistura Pão Francês 25kg	9	5	7	7
Far. Trigo Profiss Infasa Especial Pastel e Massa 5x5kg	46	25	42	29
Pré-Mistura Pão Francês MassaFácil 25kg	11	10	12	9
Farinha Trigo Anaconda Premium(tipo1) 25Kg	5	8	7	6
Anamix Mistura Pronta Para Pão doce- 25Kg	11	5	6	10
Anamix Mistura Pronta Para Pão - 25Kg	20	10	12	18
Pão de Forma Integral Bauducco 390gr	10	10	10	10

SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

Pão de Forma Grãos Class. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Pão de Forma Trad. Bauducco 390gr	10	10	10	10
Leite condensado piracanjuba 395gr	39	54	44	49
creme de leite UHT 200gr	27	27	35	19
Requeijao bisnaga crioulo 1,5kg	3	3	2	4
catchp sache 5cx	5	5	10	0
maionese sache 5cx	5	5	10	0
maionese refil 3kg	1	1	1	1
ketchup galão 3,4kg	3	3	2	4
massa de pizza 400gr pct	6	5	6	5
margarina coamo 14,5kg	1	1	1	1
Wafer Isab Morango 100gr	8	5	7	6
Pirulito Blong Energy 1pc	1	1	1	1
Trento Massimo Bco cookies 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento massimo chocolate 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento massimo Duo 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Trento Massimo Nuts 1cx/15x25gr	1	1	1	1
Steak Sadia 100gr	15	45	43	17
Salsicha perdigão congelada cx/5kg	1	1	2	0
Mortadela Bolonha ouro Perdigão cx/2un x 4cx	4	4	5	3
Manteiga s/sal TAB 200gr	2	2	3	1
Mortadela bolognella fatiada 200gr	7	7	8	6

Linguixa tipo calabresa cozida dep pct	3	2	2	3
Kinder JOY cx/16un	1	1	1	1
Kinder Tronky cx/10un	1	1	1	1
Nutella B-ready waffer cx/36un	0	1	1	0

Fonte: autores

As principais entradas de mercadorias ocorreram em 15 de outubro, com destaque para o Empanado Recheado 25x110g, que recebeu quatro novas unidades, garantindo a regularidade do abastecimento. Também foram repostos itens estratégicos da linha de confeitaria, como o Choco Pó 50%, o Choco Power 300g e o Doce de Soro de Leite 9,8kg, todos fundamentais para a continuidade das produções doces. O Fermento em pó 2kg também teve nova aquisição, reforçando o estoque de produtos básicos e de alta rotatividade. Essas movimentações indicam uma política de compras ajustada, voltada para evitar tanto excessos quanto rupturas.

No que se refere às saídas de estoque, observou-se comportamento coerente com o consumo dos meses anteriores. O Empanado Recheado 25x110g manteve elevado ritmo de consumo, com saídas proporcionais às entradas e saldo final de três unidades, demonstrando equilíbrio entre demanda e reposição. O Choco Pó 50% e o Choco Power 300g também apresentaram escoamento integral ou próximo disso, confirmando o bom alinhamento entre produção e compras.

O saldo final de outubro evidenciou manutenção do controle e da regularidade no abastecimento. Produtos como o Doce de Soro de Leite 9,8kg e o Fermento em pó 2kg encerraram o mês com estoque reduzido, sem indicativos de sobra ou desperdício. Tal cenário reforça o amadurecimento do processo de gestão de estoques, com decisões pautadas em dados e acompanhamento periódico.

De forma geral, outubro consolidou a eficiência no controle de estoque, com destaque para a reposição planejada e o consumo racional dos produtos de maior giro. Não houve

registros de rupturas críticas ou acúmulo desnecessário de insumos, o que confirma a eficácia do monitoramento contínuo e o bom desempenho das rotinas de controle.

A utilização da planilha em Excel, aliada ao acompanhamento quinzenal das movimentações, permitiu maior precisão nas compras, equilíbrio entre entradas e saídas e redução de perdas por vencimento. Observou-se, ao longo dos meses, uma evolução significativa na previsibilidade da demanda e na tomada de decisões, refletindo maior integração entre os setores de produção e suprimentos. Assim, a implementação do sistema de controle de estoque mostrou-se uma medida eficaz, promovendo organização, economia de recursos e melhoria contínua das operações, elementos fundamentais para a sustentabilidade e o crescimento do negócio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo analisar as repercussões financeiras, operacionais e gerenciais decorrentes da implementação de um sistema de controle de estoque em uma padaria de pequeno porte, localizada no município de Iretama, Paraná. A pesquisa demonstrou que, mesmo em negócios de estrutura simples e recursos limitados, a adoção de práticas gerenciais organizadas pode gerar resultados significativos em eficiência, economia e sustentabilidade.

A implementação do controle de estoque, realizada por meio de uma planilha eletrônica no Microsoft Excel e fundamentada no método PEPS, trouxe avanços perceptíveis em diversas áreas. No âmbito operacional, observou-se maior organização no acompanhamento das entradas e saídas de produtos, redução de perdas por vencimento e melhoria no fluxo de produção. Esses resultados corroboram as observações de Martins e Alt (2009), que destacam a importância do controle sistematizado para assegurar regularidade no abastecimento e eficiência nas operações.

Sob a perspectiva gerencial, a avaliação dos empresários após a implantação do controle de estoque evidencia que o uso sistemático de relatórios periódicos reduziu a atuação reativa e ampliou a capacidade analítica da gestão, permitindo decisões mais fundamentadas e maior precisão no planejamento das compras. Conforme destacado por

Bowersox, Closs e Cooper (2007), práticas sistematizadas de monitoramento contribuem para melhorar a tomada de decisão e alinhar a gestão de estoques às demandas operacionais da empresa. A organização dos dados também permitiu maior integração entre estoque, produção e suprimentos, promovendo eficiência e reduzindo a ocorrência de falhas no processo.

Do ponto de vista financeiro, os impactos também foram positivos. A redução de desperdícios e o uso racional dos insumos contribuíram para a otimização do capital de giro e para o equilíbrio dos custos operacionais. A aplicação do método PEPS favoreceu o giro adequado das mercadorias, evitando a obsolescência de produtos, conforme ressaltam Slack, Chambers e Johnston (2002), ao defenderem a importância de manter estoques em níveis equilibrados para garantir eficiência e rentabilidade.

Entretanto, o estudo identificou limitações relacionadas à ausência de um responsável exclusivo pelo estoque e à dependência da disciplina dos gestores na atualização das informações, o que pode comprometer a continuidade dos resultados. Essa constatação reforça a visão de Chiavenato (2005), que ressalta a necessidade de capacitação e definição clara de responsabilidades para o êxito dos processos de gestão. Além disso, apesar da eficácia do Excel, trata-se de uma ferramenta básica, que exige inserção manual de dados e pode estar sujeita a erros humanos. Nesse sentido, recomenda-se, conforme Corrêa e Corrêa (2012), a migração gradual para sistemas informatizados integrados, que permitam maior agilidade e confiabilidade na gestão.

Dessa forma, conclui-se que o controle de estoque constitui um instrumento essencial para a gestão eficiente de pequenas empresas, especialmente no setor de panificação, onde a produção é diária e os produtos são altamente perecíveis. A experiência prática da padaria estudada evidencia que soluções acessíveis e adaptadas à realidade local podem gerar benefícios duradouros, promover a racionalização dos recursos e fortalecer a sustentabilidade financeira do negócio.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos, primeiramente, a Deus, por nos conceder força, sabedoria e perseverança para chegarmos até aqui, iluminando cada etapa dessa caminhada acadêmica e pessoal.

À nossa orientadora, Professora Me. Lilian Gislaine Pereira da Silva, pela dedicação, paciência e orientação criteriosa ao longo de todo o desenvolvimento deste trabalho. Sua experiência e incentivo foram fundamentais para a concretização deste estudo.

Aos nossos familiares, que sempre estiveram ao nosso lado, oferecendo amor, compreensão e apoio incondicional nos momentos de maior desafio. Sem o amparo e a confiança deles, esta conquista não seria possível.

Aos colegas e amigos do curso de Ciências Contábeis, que compartilharam conosco aprendizados, risadas e experiências enriquecedoras durante esta jornada universitária.

Agradecemos, ainda, à equipe e aos proprietários da Padaria Pão de Mel, localizada no município de Iretama – PR, pela receptividade, colaboração e disponibilidade em participar deste estudo, permitindo a realização prática da pesquisa e contribuindo de forma essencial para o alcance dos objetivos propostos.

Por fim, expressamos nossa gratidão a todos que, de forma direta ou indireta, contribuíram para a realização deste Trabalho de Conclusão de Curso. Cada gesto de apoio e incentivo foi indispensável para que pudéssemos transformar este projeto em uma conquista acadêmica e pessoal.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, E. F. *Administração de materiais*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 1987.

BALLOU, R. H. *Gerenciamento da cadeia de suprimentos: logística empresarial*. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2006. Disponível em: <https://pdfcoffee.com/ballou-2006-gerenciamento-da-cadeia-de-suprimentos-logistica-empresarial3-pdf-free.html>. Acesso em: 22 jul. 2025.

BALLOU, R. H. *Logística empresarial: transportes, administração de materiais e distribuição física*. 1. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BELISARIO, D. J.; RODOLPHO, D. Gestão de inventário para eficiência operacional e eficácia da empresa: estudo de caso em metalúrgica. *Interface Tecnológica*, v. 19, n. 3, 2022. Disponível em: https://revista.fatectq.edu.br/interfacetecnologica/pt_BR/article/view/1391/772. Acesso em: 2025.

BOWERSOX, D. J.; CLOSS, D. J.; COOPER, M. B. *Gestão da cadeia de suprimentos e logística*. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

BOWERSOX, D. J.; CLOSS, D. J.; COOPER, M. B. *Gestão logística da cadeia de suprimentos*. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2007. Disponível em: <https://pdfcoffee.com/contabilidade-gerencial-10-pdf-free.html>. Acesso em: 23 jul. 2025.

CARVALHO, E. C. Aplicação das boas práticas de gestão de estoques em empresa: classificação ABC, previsão de demanda e lote econômico. *Revista Produção Online*, v. 24, n. 2, 2024. Disponível em: <https://www.producaoonline.org.br/rpo/article/view/5220/2419>. Acesso em: 2025.

CASTRO, J. C. de. *Gestão de estoques e armazenagem: teoria e prática aplicada à micro e pequena empresa*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2019.

CHIAVENATO, I. *Introdução à teoria geral da administração*. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

CORRÊA, H. L.; CORRÊA, C. A. *Administração da produção e operações: manufatura e serviços – uma abordagem estratégica*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

COSTA, M. L. A influência da gestão de estoque na performance empresarial: estudo de caso na empresa Tuboços. *Cuadernos de Educación y Desarrollo*, 2025. Disponível em: <https://ojs.cuadernoseducacion.com/ojs/index.php/ced/article/view/8102/5612>. Acesso em: 2025.

CREPALDI, S. A. *Contabilidade gerencial: teoria e prática*. São Paulo: Atlas, 1999.

CREPALDI, S. A. *Contabilidade gerencial: teoria e prática*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2004.

DIAS, M. A. P. *Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

DIAS, M. A. P. *Administração de materiais: princípios, conceitos e gestão*. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2021.

FERREIRA, J. A. *Custos industriais: uma ênfase gerencial*. São Paulo: Atlas, 2007.

FILHO, J. S. *Administração de logística integrada*. São Paulo: Atlas, 2006.

GARRISON, R. H.; NOREEN, E. W.; BREWER, P. C. *Contabilidade gerencial*. 11. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2006. Disponível em: <https://pdfcoffee.com/managerial-accounting-15-th-edition-solution-manual-cost-volume-profit-relationships-pdf-free.html>. Acesso em: 21 jul. 2025.

GIL, A. C. *Métodos e técnicas de pesquisa social*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GONÇALVES, A. P. *Controladoria aplicada: gestão econômica para organizações*. Curitiba: Intersaberes, 2016.

MARION, J. C. *Contabilidade empresarial*. 14. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

MARTINS, P. G.; ALT, P. *Administração de materiais e recursos patrimoniais*. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2009. Disponível em: <https://pdfcoffee.com/livro-administraao-de-materiais-e-recursos-patrimoniais-martins-petronio-garcia-e-alt-pdf-free.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

NÚCLEO DO CONHECIMENTO. Contabilidade gerencial aplicada: métodos de custeio e controle de estoques. *Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento*, 2016. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/contabilidade/contabilidade-gerencial-aplicadas>. Acesso em: 20 ago. 2025.

OLIVEIRA, D. P. R.; OLIVEIRA, R. A. *Administração de pequenas e médias empresas*. São Paulo: Atlas, 2011.

OLIVEIRA, R. M. Controle e gestão de estoque: um estudo de caso em uma empresa de pintura automobilística. *RevistaFT*, 2020. Disponível em: <https://revistaft.com.br/controle-e-gestao-de-estoque-um-estudo-de-caso-em-uma-empresa-de-pintura-automobilistica/>. Acesso em: 20 ago. 2025.

PADOVEZE, C. L. *Contabilidade gerencial: um enfoque em sistema de informação contábil*. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2014.

POZO, H. *Administração de recursos materiais e patrimoniais*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

POZO, H. *Administração de recursos materiais e patrimoniais: uma abordagem logística*. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SILVA, F. J.; SOUZA, A. F. Gestão de estoques: estudo de caso em uma empresa distribuidora atacadista em Divinópolis/MG. *Revista Redalyc*, 2015. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/5606/560659012005/html/>. Acesso em: 20 ago. 2025.

SILVA, R. A. et al. Controle de estoque como ferramenta de apoio gerencial: um estudo de caso em uma loja de conveniência na cidade de Sumé/PB. *Revista de Administração, Contabilidade e Economia da Fundace*, v. 9, n. 2, p. 58–74, 2018. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/323838193>. Acesso em: 20 ago. 2025.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. *Administração da produção*. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: <https://pdfcoffee.com/admmateriais-pdf-free.html>. Acesso em: 25 jul. 2025.

SLACK, N.; CHAMBERS, S.; JOHNSTON, R. *Administração da produção*. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

YIN, R. K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

Anexos

Questionário Inicial – Diagnóstico da Situação Atual da Padaria

1. Informações gerais

1.1. Qual o nome da padaria (pode ser mantido em sigilo no trabalho)? Panificadora Pão de mel

1.2. Há quanto tempo o negócio está em funcionamento? 15 anos.

1.3. Quantos funcionários trabalham atualmente na padaria? 9 funcionários.

2. Sobre o controle de estoque

2.1. Existe algum tipo de controle de estoque atualmente?

Sim Não Parcial

2.2. Se sim, como é feito esse controle?

Caderno/manual Planilha Software Outro: não a controle.

2.3. Quais produtos ou insumos são mais difíceis de controlar no dia a dia? Por quê?

2.4. A padaria costuma ter perdas por vencimento, estrago ou excesso de compras?

Frequentemente Às vezes Raramente Nunca

2.5. Já aconteceu de faltar ingredientes ou produtos importantes por falta de controle?

Sim Não Se sim, com que frequência? Pouca frequência.

3. Sobre os impactos percebidos

3.1. Quais os principais desafios que o(a) senhor(a) enfrenta na organização do estoque?

3.2. O(a) senhor(a) acredita que a falta de controle de estoque afeta:

Os custos da padaria

O desperdício de mercadorias

A organização da produção

A qualidade dos produtos

Outro: _____

3.3. Já tentou algum método de controle anteriormente? Qual foi a experiência? Não.

4. Expectativas

4.1. O que o(a) senhor(a) espera com a implantação de um controle de estoque mais organizado?

Uma melhora no controle de estoque, e rapidez no processo de produção.

4.2. Está disposto(a) a testar uma nova forma de controle, como planilhas ou fichas simples?

Sim Não Talvez

4.3. Estaria disposto(a) a aplicar esse controle diariamente ou semanalmente?

Diariamente Semanalmente Outra frequência: _____

o do Estoque.

Questionário de Avaliação – Após Implantação do Controle de Estoque

1. Organização

1.1. Após a implantação do novo controle, como avalia a organização do estoque?

Muito melhor Melhor Igual Pior

1.2. Os produtos e insumos ficaram mais fáceis de localizar e acompanhar?

Sim Parcialmente Não

1.3. Houve redução nas faltas de ingredientes importantes?

Sim Não Pouca diferença

2. Redução de Perdas

2.1. Notou diminuição de desperdícios (produtos vencidos, estragados ou excesso de compras)?

Sim, bastante Sim, mas pouco Não houve diferença

3. Impactos Financeiros e Operacionais

3.1. O novo controle ajudou a reduzir custos?

Sim Em parte Não

3.2. O controle de estoque melhorou a organização da produção diária?

Sim Parcialmente Não

3.3. Houve impacto na qualidade final dos produtos oferecidos?

Sim, melhorou Permaneceu igual Piorou

4. Facilidade de Uso

SIMPAR

Simpósio de Pesquisa, Extensão e Inovação do Paraná

Realização



Núcleo de
Empreendedorismo,
Pesquisa e Extensão
Integrado

Apoio



FUNDAÇÃO
ARAUCÁRIA
Apoio ao Desenvolvimento Científico
e Tecnológico do Paraná

4.1. O método de controle implantado (planilha, fichas ou outro) foi fácil de usar?

Sim Razoavelmente Não

4.2. A frequência definida para o controle (diária/semanal) foi adequada?

Sim Parcialmente Não

5. Satisfação e Expectativas

5.1. De modo geral, qual o seu nível de satisfação com o novo controle de estoque?

Muito satisfeito Satisfeito Indiferente Insatisfeito

5.2. O que considera como principal benefício alcançado até agora? R=Organização do estoque e diminuição de perdas por vencimento de produtos.