



PBPC
ISSN 2674-9432



Qualis A3
CAPES 2021-2024



DOI - Crossref

Latindex

Indexado no
Google Acadêmico

CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM UAN: UMA ANÁLISE DE SUA IMPORTÂNCIA

Sacha Araújo de Souza, Júlia Hanna Ferreira do Nascimento, Victoria Matos da Silva, Francisca Marta Nascimento de Oliveira Freitas, Luiz Eduardo Rodrigues Lima



<https://doi.org/10.36557/2674-9432.2026v5n2p292-309>

Artigo recebido em 6 de Fevereiro e publicado em 6 de Abril de 2026

REVISÃO DE LITERATURA

RESUMO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham papel importante na produção de refeições seguras, sendo o controle de qualidade essencial para a segurança alimentar e a saúde coletiva. Este estudo teve como objetivo analisar a importância do controle de qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios em UANs. Trata-se de uma revisão bibliográfica narrativa, de natureza descritiva e abordagem qualitativa baseada em artigos científicos e documentos técnicos. Os resultados mostraram que o recebimento e o armazenamento são etapas fundamentais para a qualidade dos alimentos, destacando-se, práticas como controle de temperatura, verificação de validade, organização dos estoques, métodos PEPS, rastreabilidade e registro das movimentações. Além disso, a capacitação contínua dos manipuladores e a gestão eficiente contribuem para a adoção das boas práticas e para a redução de falhas, conclui-se, que o controle de qualidade nessas etapas é indispensável para prevenir contaminações, reduzir perdas e garantir o funcionamento seguro e eficiente das UANs.

Palavras-chave: Segurança alimentar, Controle de qualidade, Unidades de Alimentação e Nutrição, Armazenamento de alimentos, Boas Práticas

QUALITY CONTROL IN THE RECEIPT AND STORAGE OF FOOD PRODUCTS IN FOOD SERVICE UNITS: AN ANALYSIS OF ITS IMPORTANCE

ABSTRACT

Food and Nutrition Units (FNUs) play an important role in the production of safe meals, with quality control being essential for food safety and public health. This study aimed to analyze the importance of quality control in the receiving and storage of food products in FNUs. It is a narrative literature review, descriptive in nature, with a qualitative approach based on scientific articles and technical documents. The results showed that receiving and storage are fundamental stages for food quality, highlighting practices such as temperature control, expiration date verification, stock organization, FIFO methods, traceability, and movement records. In addition, continuous training of food handlers and efficient management contribute to the adoption of good practices and the reduction of errors. It is concluded that quality control in these stages is indispensable to prevent contamination, reduce losses, and ensure the safe and efficient operation of FNUs.

Keywords: Food safety, Quality control, Food and Nutrition Units, Food storage, Good manufacturing practices.

Instituição afiliada – Centro Univercitario FAMETRO

Autor correspondente: *Sacha Araújo de Souza*

This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).





1 INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. Consiste em um serviço organizado, compreendendo uma sequência e sucessão de atos destinados a fornecer refeições balanceadas dentro dos padrões dietéticos e higiênicos, visando atender às necessidades nutricionais de seus clientes, de modo que se ajustem aos limites financeiros da instituição (Abreu; Neumann Spinelli; Pinto, 2011).

A segurança alimentar é reconhecida como um direito humano fundamental e constitui um dos principais desafios contemporâneos para a saúde pública. Em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), onde há produção de refeições em larga escala, esse desafio é ainda maior, pois envolve riscos associados à manipulação inadequada, ao armazenamento incorreto e às condições estruturais dos ambientes de preparo. Nessas circunstâncias, a adoção de medidas preventivas é imprescindível para assegurar a qualidade e a inocuidade dos alimentos servidos à população (Costa; Oliveira; Santos, 2025).

As chamadas Boas Práticas de Fabricação (BPF) compreendem um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários que visam garantir a conformidade dos alimentos com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Nesse contexto, as boas práticas envolvem o controle rigoroso de todas as etapas da produção, com atenção especial ao manuseio da matéria-prima, condições de armazenamento, higiene dos manipuladores e ambiente, assegurando que o alimento servido atenda aos requisitos de qualidade e segurança alimentar (Brasil, 2002).

A ABERC (2000) destaca que, durante o recebimento, devem ser observados aspectos como as condições do veículo de transporte, higiene dos entregadores, temperatura e integridade dos produtos, em conformidade com a legislação vigente. Assim, o controle de qualidade no recebimento e armazenamento dos alimentos é essencial para garantir a segurança higiênico sanitária das refeições e proteger tanto os consumidores quanto os manipuladores.

Contudo, os procedimentos de controle de qualidade do recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios são de suma importância para a garantia da qualidade higiênico sanitária das refeições produzidas em serviços de alimentação de Unidades de Alimentação e nutrição (UAN), não somente por assegurar o consumidor, como segurança do manipulador.

A segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) configura-se como uma estratégia essencial para a saúde pública, especialmente por atender a diferentes



populações em ambientes institucionais, como escolas, hospitais, empresas e unidades prisionais. Essas unidades exercem um papel determinante na qualidade das preparações servidas, bem como no atendimento às necessidades nutricionais dos comensais. Dentro desse contexto, o controle de qualidade nas etapas de recebimento e armazenamento dos alimentos torna-se um ponto crítico, pois compreende fases iniciais que impactam diretamente todas as demais etapas do processo produtivo, desde o pré-preparo até a distribuição final das refeições (Proença *et al.*, 2019).

A relevância social do tema está associada à prevenção de riscos sanitários e nutricionais decorrentes do manuseio inadequado dos gêneros alimentícios. Abreu e Spinelli (2020) apontam que práticas ineficientes nessas etapas podem comprometer a integridade dos alimentos e gerar impactos negativos à saúde coletiva. De acordo com Valente (2016), a garantia de alimentos seguros está vinculada ao direito humano à alimentação adequada, o que reforça a necessidade de organização e monitoramento constantes dentro das UANs. Assim, a discussão do tema contribui para reflexões no campo da segurança alimentar e das políticas públicas.

A escolha pela investigação desse objeto de estudo decorre da necessidade de compreender como o controle de qualidade nas etapas de recebimento e armazenamento interfere no funcionamento das unidades e na oferta de alimentos seguros. Santos, Cunha e Barbosa (2021) afirmam que a capacitação das equipes e o cumprimento das normas sanitárias influenciam diretamente no desempenho das atividades relacionadas à alimentação coletiva. Nesse sentido, esta revisão busca reunir e analisar criticamente a produção científica disponível sobre o tema, oferecendo subsídios relevantes para o aprimoramento das práticas institucionais relacionadas ao controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição. Ao compilar o conhecimento existente, espera-se contribuir para a qualificação dos processos de trabalho e para o desenvolvimento técnico e profissional no contexto das UANs. Como objetivos específicos, busca-se: identificar as principais etapas do processo de recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios em UANs; analisar as consequências da ausência de controle de qualidade nessas etapas; e apontar a relevância da capacitação adequada dos funcionários envolvidos nesses processos.

2 METODOLOGIA



2.1 Tipo de Estudo

Este estudo caracteriza-se como uma revisão bibliográfica de natureza descritiva, com abordagem qualitativa, do tipo narrativa, a qual permite a análise e a interpretação crítica da produção científica disponível sobre o tema. A revisão narrativa possibilita a compreensão ampla do fenômeno investigado, sem a adoção de critérios rígidos e sistemáticos de seleção, sendo adequada para a discussão teórica e a contextualização de temas relevantes na área da saúde.

A pesquisa bibliográfica consistiu na seleção, leitura crítica e análise de materiais já publicados, como artigos científicos, dissertações, teses e documentos institucionais, possibilitando a construção de uma base teórica fundamentada sobre o tema investigado (Carvalho *et al.*, 2020).

Trata-se de um tipo de investigação indicado para estudos que não envolvem coleta de dados em campo, cujo objetivo é discutir, compreender e sistematizar conceitos e práticas relacionados ao objeto de estudo (Santos; Martins, 2021).

A característica descritiva da pesquisa permitiu organizar, interpretar e apresentar as informações encontradas de maneira clara e sistemática, sem a necessidade de intervenção direta nos ambientes ou populações investigadas (Oliveira; Vasconcelos, 2019). A abordagem qualitativa contribuiu para o aprofundamento da compreensão dos aspectos técnicos, operacionais e sanitários relacionados ao controle de qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

2.2 Coleta de dados

Inicialmente, foram identificados 2.570 estudos nas bases de dados SciELO, PubMed, Google Acadêmico e em documentos oficiais da ANVISA. Após a remoção de 320 duplicadas, permaneceram 2.250 estudos para triagem. Na etapa de leitura de títulos 1.980 estudos foram excluídos por não apresentarem relação com o tema, restando 270 para a análise de resumos. Destes, 190 foram excluídos por não atenderem aos critérios de elegibilidade resultando em 80 estudos para a leitura completa. Após leitura na íntegra, 59 estudos foram excluídos totalizando, 21 estudos incluídos na análise final.

Para a identificação dos materiais foram utilizados descritores padronizados do DeCS (Descritores em Ciências da Saúde), em língua portuguesa, entre eles: “Unidades de



Alimentação e Nutrição”, “Gêneros Alimentícios”, “Recebimento de Alimentos” e “Armazenamento de Alimentos”.

Como critérios de elegibilidade, foram incluídos estudos primários e secundários, artigos científicos, dissertações, teses e documentos técnicos publicados entre os anos de 2015 e 2025, em língua portuguesa, que apresentaram métodos, análises ou discussões relacionadas à gestão e ao controle de qualidade de alimentos. Também foram considerados estudos clássicos da área quando apresentaram relevância para a compreensão do tema.

Como critérios de inelegibilidade, foram excluídos trabalhos que abordaram o tema de forma superficial ou tangencial, publicações sem acesso ao texto completo, documentos duplicados e materiais de caráter opinativo ou que não apresentaram rigor metodológico. Esse processo possibilitou a seleção de materiais confiáveis, relevantes e alinhados aos objetivos da pesquisa.

2.3 Análise de dados

No presente estudo, realizou-se uma análise crítica e descritiva da literatura acerca do controle de qualidade na recepção e armazenamento de gêneros alimentícios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). A investigação fundamentou-se em estudos científicos e documentos técnicos que abordam práticas de controle higiênico-sanitário, organização operacional e gestão de processos em serviços de alimentação coletiva.

Visando à sistematização e ao aprofundamento da análise, os estudos selecionados foram organizados em categorias temáticas, definidas a partir dos principais eixos recorrentes na literatura, a saber: (1) recepção de gêneros alimentícios, (2) armazenamento, (3) condições estruturais das unidades e (4) gestão e controle de qualidade.

Na categoria referente à recepção de gêneros alimentícios, foram examinados aspectos como critérios de qualificação e avaliação de fornecedores, inspeção das matérias-primas, condições de transporte e aferição de temperatura no momento da entrega, evidenciando a relevância dessa etapa para a prevenção de riscos sanitários. No que se refere ao armazenamento, foram considerados fatores como organização e rotatividade dos estoques, controle de prazos de validade, monitoramento das condições de temperatura e umidade, bem como a adequada segregação dos alimentos, aspectos fundamentais para a manutenção da qualidade e inocuidade dos produtos.

A categoria das condições estruturais contemplou elementos relacionados à infraestrutura



física das UAN, incluindo higienização dos ambientes, adequação e manutenção de equipamentos e organização do fluxo operacional, fatores que impactam diretamente a segurança dos alimentos. Por sua vez, na categoria de gestão e controle de qualidade, foram analisadas práticas como a implementação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), capacitação contínua dos manipuladores de alimentos e monitoramento sistemático das etapas do processo produtivo.

A partir dessa categorização, procedeu-se à análise comparativa e interpretativa das informações extraídas dos estudos, possibilitando a identificação de padrões recorrentes, fragilidades nos processos e estratégias adotadas para a garantia da qualidade higiênico-sanitária. Observou-se, de modo geral, que, embora existam diretrizes bem estabelecidas na literatura, sua aplicação prática ainda apresenta inconsistências em diversas unidades, o que reforça a necessidade de fortalecimento das ações de controle e gestão.

Dessa forma, a organização temática adotada contribuiu para uma análise mais aprofundada e sistematizada dos achados, evidenciando a importância da implementação efetiva de práticas de controle de qualidade no contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise da literatura evidenciou que as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) desempenham papel fundamental na promoção da segurança alimentar e nutricional, sendo responsáveis pelo planejamento, produção e distribuição de refeições equilibradas e seguras em diferentes contextos institucionais, como escolas, hospitais, empresas e restaurantes coletivos (Proença *et al.*, 2019).

Os estudos analisados demonstram que essas unidades devem ser compreendidas como sistemas complexos, nos quais aspectos técnicos, administrativos e educacionais se articulam para garantir a qualidade nutricional e higiênico-sanitária das refeições oferecidas (Santos; Cunha; Barbosa, 2021). Nesse sentido, a definição de Proença *et al.* (2019), ao enfatizar a produção de refeições seguras, complementa essa abordagem ao destacar o caráter operacional dessas unidades.

Entretanto, ao analisar conjuntamente esses autores, observa-se que a UAN não pode ser compreendida apenas sob uma perspectiva técnica. Enquanto Proença *et al.* (2019) enfatizam a função produtiva, Santos, Cunha e Barbosa (2021) ampliam essa compreensão ao evidenciar a complexidade organizacional envolvida. Essa diferença de enfoque demonstra que o



funcionamento adequado dessas unidades depende não apenas da execução de atividades, mas da integração entre processos, setores e profissionais.

Nesse contexto, Carvalho, Costa e Martins (2020) acrescentam uma dimensão social à discussão ao apontarem que a UAN também contribui para a sustentabilidade e o fortalecimento da agricultura familiar por meio da aquisição de alimentos locais e sazonais. A partir dessa perspectiva, observa-se que o papel das UANs ultrapassa o âmbito técnico, passando a envolver também impactos sociais e econômicos.

Dessa forma, ao comparar os estudos, percebe-se que há convergência quanto à importância das UANs, porém com diferentes enfoques: alguns autores priorizam a dimensão operacional, enquanto outros destacam aspectos sociais e estruturais. Essa complementaridade reforça que a atuação das UANs deve ser compreendida de forma integrada, considerando não apenas a produção de refeições, mas também seus impactos na saúde coletiva e na organização dos sistemas alimentares.

Complementando essa perspectiva, Oliveira e Vasconcelos (2019) destacam que a importância das UANs vai além da produção de refeições, contribuindo para a manutenção da saúde coletiva, prevenção de doenças crônicas não transmissíveis e fortalecimento de políticas públicas de alimentação. Nesse sentido, observa-se que há concordância entre os autores quanto ao papel ampliado dessas unidades, ainda que com diferentes ênfases.

No ambiente hospitalar, por exemplo, a alimentação adequada integra o cuidado terapêutico e contribui para a recuperação dos pacientes (Oliveira; Vasconcelos, 2019). Já no ambiente escolar, a atuação das UANs está associada ao crescimento, ao desenvolvimento e ao rendimento acadêmico dos estudantes (Silva; Proença, 2020). De forma semelhante, no contexto corporativo, refeições equilibradas podem impactar positivamente o bem-estar dos trabalhadores e reduzir o absenteísmo (Ferreira; Lima; Rocha, 2022).

Ao analisar esses diferentes contextos, percebe-se que, embora as finalidades específicas variem, há um ponto em comum: a alimentação oferecida pelas UANs exerce influência direta sobre a saúde e a qualidade de vida dos indivíduos atendidos. Isso reforça a necessidade de compreender essas unidades como instrumentos estratégicos de promoção da saúde.

Considerando essas múltiplas funções, Abreu e Spinelli (2020) afirmam que as atividades das UANs abrangem desde o planejamento de cardápios até a aquisição, recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos. A partir dessa visão, torna-se evidente que o controle de qualidade deve estar presente em todas essas etapas, uma vez que falhas



em qualquer fase podem comprometer a segurança alimentar.

Nesse contexto, a legislação sanitária estabelece diretrizes fundamentais para o funcionamento adequado desses serviços. A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA reforça que é dever das UANs adotar práticas de controle em todas as etapas do processo produtivo, com o objetivo de evitar riscos de contaminação e garantir a inocuidade dos alimentos (Brasil, 2004). No entanto, a análise da literatura sugere que a existência de normas não garante sua efetiva aplicação, sendo necessário associar essas diretrizes à gestão contínua e à capacitação profissional.

Dessa forma, os estudos analisados indicam que a qualidade em UANs não deve ser entendida apenas como um resultado, mas como um processo contínuo que envolve planejamento, execução, monitoramento e correção de falhas. Essa compreensão reforça a importância de uma abordagem preventiva no controle de qualidade.

De acordo com Soares e Padrão (2021), no contexto das UANs, a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) está diretamente relacionada à garantia de alimentos seguros, de qualidade nutricional adequada e produzidos em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Nesse sentido, a adoção de boas práticas de manipulação e o controle das etapas do processo produtivo são fundamentais para assegurar a proteção da saúde dos consumidores.

A partir dessa definição, observa-se que a SAN não se limita ao acesso ao alimento, mas envolve também a qualidade e a segurança do que é oferecido. Isso implica que as UANs devem atuar não apenas na produção de refeições, mas na garantia de condições adequadas em todas as etapas do processo, desde o recebimento até a distribuição.

Prado *et al.* (2017) destacam que a SAN possui caráter interdisciplinar, envolvendo aspectos relacionados à saúde, à economia e à sustentabilidade. Ao relacionar esse conceito com o contexto das UANs, percebe-se que essas unidades também podem contribuir para o fortalecimento de práticas alimentares sustentáveis e para a valorização da produção local.

De maneira complementar, Maluf e Reis (2016) afirmam que o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) orienta as ações relacionadas à segurança alimentar, estabelecendo que o acesso à alimentação deve ocorrer de forma digna, segura e adequada. A inserção desse conceito na discussão reforça que a atuação das UANs não deve ser pautada apenas por critérios técnicos, mas também por princípios éticos e sociais.

Conforme Valente (2016), a segurança alimentar também apresenta impactos sociais e econômicos relevantes, contribuindo para a redução de gastos com saúde e para a valorização

da agricultura familiar. Essa perspectiva amplia a análise ao demonstrar que o investimento em SAN ultrapassa o campo da nutrição, alcançando dimensões mais amplas da sociedade. Além disso, Santos e Martins (2021) destacam que a efetivação da SAN depende da atuação conjunta entre sociedade, poder público e instituições. Quando aplicado às UANs, esse entendimento evidencia que a garantia de alimentos seguros não depende apenas dos manipuladores, mas de uma estrutura organizacional adequada e do cumprimento de normas e políticas públicas.

Assim, ao analisar os diferentes autores, percebe-se que a Segurança Alimentar e Nutricional, no contexto das UANs, resulta da integração entre qualidade sanitária, adequação nutricional, gestão eficiente e responsabilidade social. Essa articulação é fundamental para garantir refeições seguras e promover a saúde coletiva.

O controle de qualidade e a segurança alimentar em locais que manipulam gêneros alimentícios são elementos fundamentais para prevenir doenças transmitidas por alimentos (DTA) e garantir a satisfação do consumidor. Nesse contexto, as boas práticas no recebimento e no armazenamento de alimentos configuram etapas críticas da cadeia produtiva, uma vez que influenciam diretamente a integridade nutricional e microbiológica dos produtos (Brasil, 2004). Entretanto, observa-se que, na prática, essas etapas ainda apresentam falhas recorrentes em diversas Unidades de Alimentação e Nutrição, especialmente no que se refere ao controle de temperatura, à avaliação de fornecedores e à organização dos estoques, o que pode comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos. Com isso, a análise da literatura permitiu organizar os estudos em categorias temáticas relacionadas ao controle de qualidade no recebimento, armazenamento, gestão e capacitação profissional em UAN, conforme sintetizado na Tabela 1.

Tabela 1 - Síntese dos estudos sobre controle de qualidade em UAN.

AUTOR (ANO)	CATEGORIA ANALISADA	ASPECTO	PRINCIPAIS ACHADOS	RISCOS IDENTIFICADOS	IMPLICAÇÕES PARA A PRÁTICA
Gottardi, Souza e Schmidt (2006)	Controle no recebimento	Temperatura	Manutenção adequada impede multiplicação microbiana	Proliferação de microorganismos e DTA	Monitoramento e registro sistemático
Lirani (2001)	Controle no recebimento	Conferência documental	Garante rastreabilidade e controle de origem	Dificuldade de recall	Uso de checklist padronizado



**CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
EM UAN: UMA ANÁLISE DE SUA IMPORTÂNCIA**

Souza et. al.

Machado (2000)	Armazenamento	Organização física	Reduz contaminação cruzada	Deterioração e perdas de alimentos	Separação por categorias
Germano (2015)	Armazenamento	Método PEPS	Minimiza desperdícios	Vencimento de produtos	Rotatividade controlada
Silva et al. (2020)	Gestão e rastreabilidade	Registro de estoque	Permite controle de lote e validade	Fragilidade sanitária	Uso de planilhas ou softwares
Pereira (2019)	Capacitação profissional	Treinamento contínuo	Melhora adesão às BPF	Contaminação cruzada	DDSQ e capacitação periódica

Fonte: Adaptado pelas autoras (2025).

A implementação adequada das etapas de armazenamento contribui diretamente para a preservação da qualidade dos alimentos e para a prevenção de perdas e contaminações. No entanto, para que essas práticas sejam efetivas, é fundamental que estejam associadas a um sistema eficiente de controle de estoque e rastreabilidade dos produtos. Esses mecanismos permitem o acompanhamento das condições de armazenamento, o monitoramento da validade e a identificação da origem dos alimentos, favorecendo a tomada de decisões e garantindo maior segurança no gerenciamento dos gêneros alimentícios.

A armazenagem adequada de gêneros alimentícios é essencial para garantir a segurança, qualidade e integridade nutricional dos alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) (Machado, 2000; Brasil, 2004). Os autores convergem ao apontar a armazenagem como etapa fundamental para a segurança alimentar e manutenção da qualidade dos produtos.

A finalidade de um bom controle de estoque é para que haja previsão de compras, redução de perdas por vencimento ou deterioração e diminuição de custos financeiros e operacionais, por isso se faz necessário uma gestão eficiente, evita tanto rupturas quanto excesso de insumos, fatores esses que comprometem o funcionamento da unidade (Gonçalves; Santos; Lima, 2020; Araújo *et al.* Gonçalves, Santos e Lima (2020) e Araújo *et al.* (2020) convergem ao destacar o controle de estoque como elemento estratégico para a eficiência das UANs. Entretanto, Gonçalves, Santos e Lima (2020) enfatizam a redução de custos operacionais, enquanto Araújo *et al.* (2020) destacam a prevenção de perdas, evidenciando abordagens complementares sobre a mesma prática.

Quanto à rastreabilidade, ela é indispensável pois possibilita identificar a origem, o lote e a data de fabricação e validade dos produtos alimentícios, permitindo intervenções rápidas em casos de contaminação (Silva; Gasparotto, 2019; Santos; Martins, 2021). Observa-se que os autores tratam a rastreabilidade como ferramenta tanto preventiva quanto corretiva no



controle de riscos.

O processo de gestão de estoque em UANs começa a partir do recebimento dos gêneros alimentícios, onde é necessária a conferência minuciosa da qualidade, quantidade, validade e conformidade dos produtos em relação ao pedido, é uma etapa fundamental para o registro correto de dados de origem e lote pois servem de base para a rastreabilidade (Araújo *et al.*, 2020). É uma etapa que pode ser considerada crítica, pois falhas no recebimento comprometem todo o processo subsequente.

Em relação à documentação e o registro das movimentações de estoque, são indispensáveis pois é baseado neles que pode ser feito o rastreamento de qualquer alimento em caso de não conformidade, por meio de notas fiscais, fichas de controle ou sistemas informatizados que integram dados de fornecedores, lotes, datas de entrada e saída, e condições de armazenamento (Silva; Galdino; Gôes, 2020) e, devido a isso, é importante mantê-los atualizados e organizados.

Portanto, o monitoramento da qualidade e da segurança inclui não apenas o controle de validade e temperatura dos produtos, mas também a aplicação de sistemas como as Boas Práticas e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), que integram a rastreabilidade como requisito básico de segurança (Silva; Gasparotto, 2019).

As UANs geralmente fazem uso de controles manuais, como planilhas simples, o que pode dificultar a padronização, atrasar reposições e comprometer a rastreabilidade de insumos, resultando na probabilidade de existirem fragilidades na gestão (Silva; Galdino; Gôes, 2020). Isso evidencia uma diferença entre o recomendado e a prática, indicando necessidade de melhorias na gestão.

Entre os métodos de gestão de estoque, a aplicação da curva ABC destaca-se por classificar os insumos conforme sua relevância econômica e a frequência de uso, priorizando assim o acompanhamento rigoroso dos produtos de maior impacto financeiro e de consumo elevado para otimizar recursos (Araújo *et al.*, 2020; Gonçalves; Santos; Lima, 2020).

Além disso, a adoção do uso de softwares de gestão possibilita a automatização e eficiência de processos, emissão de relatórios de controle, rastreamento de lotes e prazos de validade, o que pode garantir maior rapidez e confiabilidade às informações e facilitar a tomada de decisões (Silva; Galdino; Gôes, 2020; Santos; Martins, 2021). Nesse contexto, a tecnologia contribui para reduzir falhas e aumentar a precisão dos dados.

Porém, apesar dos benefícios, existem os possíveis desafios, como por exemplo, a ausência



de recursos tecnológicos, falhas em registros manuais, custos de implantação de sistemas informatizados e variações inesperadas no consumo podem comprometer a eficácia da gestão (Silva; Gasparotto, 2019; Gonçalves; Santos; Lima, 2020). Isso evidencia limitações práticas na aplicação dos métodos.

Dessa forma, é imprescindível que haja investimento em treinamento e capacitação para os colaboradores, integração de sistemas e cultura organizacional voltada para a qualidade, garantindo assim a aplicação dos princípios de controle de estoque e rastreabilidade (Araújo *et al.*, 2020).

O investimento em treinamento regular e periódico, favorece não apenas o cumprimento de normas e legislações sanitárias, mas também contribui para a conscientização e formação de atitudes comportamentais profissionais que reduzem os riscos de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), doenças essas que, com apenas um procedimento incorreto, podem ser facilmente transmitidas em âmbitos como as cozinhas, ou seja, acarreta danos à reputação da instituição na qual a UAN está localizada (Pereira, 2019).

O DDSQ (Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade) é um dos métodos aplicáveis que apresenta maior eficácia, esse método consiste em encontros breves, de 10 a 15 minutos, realizados no início ou no final do turno, onde o supervisor ou nutricionista apresenta um tema específico que esteja relacionado à segurança dos alimentos, higiene pessoal, manipulação correta, segurança no trabalho ou o que seja pertinente no contexto daquele ambiente. Esses diálogos podem ser feitos com leitura de cartazes, discussão de casos práticos, rodas de conversa, distribuição de materiais informativos (como folders ou panfletos) ou dinâmicas rápidas, e, ao final, é possível aplicar algumas perguntas ou uma atividade de fixação para avaliar e verificar a compreensão dos colaboradores, criando assim uma rotina de aprendizado contínuo, devendo ser realizado de maneira periódica, como por exemplo uma vez por semana ou conforme for a necessidade de cada instituição (Pereira, 2019). Sua principal vantagem está na integração com a rotina de trabalho, o que favorece a aprendizagem contínua e a aplicação prática do conteúdo. Diferente de treinamentos pontuais, o DDSQ promove repetição e reforço, contribuindo para a mudança de comportamento dos colaboradores, aspecto essencial na prevenção de falhas e DTAs.

Adicionalmente, os treinamentos podem ser reforçados com métodos visuais como cartazes ilustrativos colocados nas áreas de manipulação onde os colaboradores estão rotineiramente e oferta de manuais de bolso com orientações sobre procedimentos padronizados, estes



recursos funcionam como complementos à capacitação e permitem que exista um reforço constante do aprendizado (Teixeira Cavalcante *et al.*, 2024). Portanto, a ausência de treinamentos adequados, estruturados e contínuos em UANs resulta em falhas de manipulação, contaminação cruzada, desperdício de alimentos, insatisfação de clientes e não conformidade com a legislação, o que vai acarretar à riscos de surtos de DTAs e prejuízos econômicos.

Dessa forma, a ausência de treinamentos contínuos evidencia falhas na gestão, resultando em erros de manipulação, contaminação cruzada e não conformidades legais. Isso demonstra que o problema não é apenas técnico, mas também organizacional, refletindo a falta de uma cultura de segurança.

Por outro lado, quando métodos como DDSQ, oficinas e metodologias participativas são aplicados corretamente, observa-se a melhoria das condições de higiene e segurança e a padronização organizacional voltada à qualidade e à saúde dos consumidores (Pereira, 2019). A dependência de literatura publicada limita a abrangência dos contextos analisados, e a ausência de dados empíricos restringe a validação prática dos achados. Portanto, estudos futuros mais robustos são necessários para confirmar a efetividade das estratégias discutidas, como revisões sistemáticas e estudos de campo, a fim de aprofundar e validar os achados apresentados.

4 CONCLUSÃO

A análise da literatura permitiu compreender que o controle de qualidade nas etapas de recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) constitui um elemento essencial para garantir a segurança alimentar e a qualidade das refeições produzidas. Essas etapas representam fases iniciais do processo produtivo e exercem influência direta sobre todas as demais atividades desenvolvidas nas unidades, desde o pré-preparo até a distribuição dos alimentos.

No entanto, mais do que reafirmar essa importância já consolidada na literatura, este trabalho contribui ao evidenciar que falhas nessas etapas não decorrem apenas da ausência de normas, mas principalmente da fragilidade na aplicação prática e no monitoramento contínuo desses processos. Nesse sentido, destaca-se que a efetividade do controle de qualidade está menos relacionada à existência de protocolos e mais à forma como eles são incorporados à rotina de trabalho.



A literatura analisada demonstra que práticas adequadas de controle, como a verificação da temperatura, a conferência documental, a organização correta dos estoques, a aplicação do método PEPS e o registro sistemático das movimentações de produtos, contribuem significativamente para a prevenção de contaminações, a redução de desperdícios e a manutenção da qualidade nutricional e sanitária dos alimentos. Além disso, a implementação de sistemas de rastreabilidade e de ferramentas de gestão, como planilhas ou softwares de controle de estoque, favorece a tomada de decisões e fortalece o gerenciamento das UANs. Outro aspecto relevante identificado refere-se à capacitação contínua dos colaboradores. Os estudos demonstram que treinamentos periódicos, métodos educativos e estratégias como o Diálogo Diário sobre Segurança e Qualidade (DDSQ) contribuem para a conscientização dos manipuladores de alimentos e para a adoção de práticas seguras no ambiente de trabalho, reduzindo riscos de contaminação cruzada e de ocorrência de Doenças Transmitidas por Alimentos.

Sendo assim, a principal contribuição deste estudo está em integrar diferentes dimensões, técnica, organizacional e educativa, demonstrando que a qualidade em UANs depende da articulação entre controle de processos, uso de ferramentas de gestão e formação contínua dos colaboradores. Essa abordagem amplia a compreensão do tema ao ultrapassar a visão puramente normativa e destacar a importância da prática e da cultura organizacional.

Dessa forma, conclui-se que o controle de qualidade no recebimento e armazenamento de alimentos é indispensável para o funcionamento eficiente das UANs, para o cumprimento das normas sanitárias e para a promoção da saúde coletiva. Recomenda-se que as instituições invistam no fortalecimento das práticas de monitoramento, na padronização dos processos e na capacitação permanente das equipes, visando aprimorar a gestão dos serviços de alimentação e garantir a oferta de alimentos seguros à população.

5 REFERÊNCIAS

ABERC – **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS**. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. 8.

ABREU, E. S.; NEUMANN SPINELLI, M. G.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2011.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. M. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. 5. ed. São Paulo: Metha, 2020. Capítulo 2 – Planejamento e administração de serviços de alimentação, p. 41–72.



**CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
EM UAN: UMA ANÁLISE DE SUA IMPORTÂNCIA**

Souza et. al.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação.

ARAÚJO, A. G. G. de; SILVA, F. P. de; ANJOS, A. I. M. dos; AZEVÊDO, L. K. D. de; BEZERRA, M. S. Utilização de ferramenta estratégica no controle de estoque em unidades de alimentação e nutrição. **Revista Ciência Plural, Natal**, v. 6, n. 3, p. 73–92, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufrn.br/rcp/article/view/20346>. Acesso em: 11 set. 2025.

CARVALHO, R. M.; COSTA, T. A.; MARTINS, J. A. Educação alimentar em unidades de alimentação e nutrição: desafios e perspectivas. **Revista de Nutrição em Pauta**, São Paulo, v. 28, n. 4, p. 12–19, 2020.

COSTA, J. M.; OLIVEIRA, R. S.; SANTOS, L. F. Impacto das boas práticas na qualidade e segurança alimentar em unidades de alimentação coletiva: uma revisão bibliográfica. **Revista FT – Ciências da Saúde**, v. 2, n. 1, p. 45–60, 2025. Disponível em: <https://revistaft.com.br/impactodas-boas-praticas-na-qualidade-e-segurancaalimentar-em-unidades-de-alimentacao-coletiva-uma-revisao-bibliografica/Documentos, 42>).

FERREIRA, A. P.; LIMA, M. C.; ROCHA, D. P. Alimentação saudável no ambiente de trabalho: impactos sobre a saúde ocupacional. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, São Paulo, v. 47, p. 1–9, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/>. Acesso em: 03 out. 2025.

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5. ed. Barueri: Manole, 2015.

GONÇALVES, L. C.; SANTOS, G.; LIMA, V. P. Considerações sobre o processo de gestão e controle de estoque de merenda escolar realizado em uma instituição de ensino da cidade de São Paulo. **Revista ENIAC Pesquisa**, Guarulhos, v. 9, n. 1, p. 93–107, 2020. Disponível em: <https://ojs.eniac.com.br/index.php/EniacPesquisa/article/view/553>. Acesso em: 11 set. 2025.

MACHADO, R. L. P. **Boas práticas de armazenagem na indústria de alimentos**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 28 p. (Embrapa Agroindústria de Alimentos).

MALUF, R. S.; REIS, M. C. dos. Conceitos e princípios de segurança alimentar e nutricional. In: VASCONCELOS, F. A. T.; MACHADO, R. (orgs.). **Segurança alimentar e nutricional: perspectivas e desafios no Brasil**. 2. ed. Campinas: Editora da Unicamp, 2016. p. 23–44. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232015206.13012014>. Acesso em: 3 out. 2025.

PEREIRA, M. da C. S. **A importância do treinamento continuado em uma unidade de alimentação e nutrição**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2019. Disponível em: <https://www.repository.ufrpe.br/handle/123456789/2289>. Acesso em: 11 set. 2025.

PRADO, S. D.; CASTRO, I. R. R.; JAIME, P. C. Políticas públicas e segurança alimentar no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 571–580, 2017.

PROENÇA, R. P. C.; RODRIGUES, A. C. M.; SILVA, M. E. Alimentação coletiva e gestão de serviços de nutrição. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 14, 2019. Disponível em: <https://publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/48364>. Acesso em: 11 set. 2025.

SANTOS, P. H. A.; MARTINS, R. A. Sistemas de medição de desempenho e desperdício de alimentos: revisão sistemática da literatura. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 61, n.



**CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
EM UAN: UMA ANÁLISE DE SUA IMPORTÂNCIA**

Souza et. al.

5, e2020-0466, 2021. Disponível em:
<https://www.redalyc.org/journal/1551/155169685007/html/>. Acesso em: 11 set. 2025.

SILVA, A. R.; GASPAROTTO, A. M. S. Um estudo sobre rastreabilidade visando ao controle de processos. *Revista Interface Tecnológica, Taquaritinga*, v. 17, n. 1, p. 429–439, 2019. Disponível em:
<https://revista.fatectq.edu.br/index.php/interfacetecnologica/article/view/796>. Acesso em: 11 set. 2025.

SILVA, F. P.; GALDINO, A. B. S.; GÔES, P. A. Aplicação de uma planilha de controle de estoque em uma unidade de alimentação e nutrição. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 15, e48364, ago. 2020. Disponível em: <https://www.epublicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/48364>. Acesso em: 3 out. 2025.

SILVA, M. V.; PROENÇA, R. P. C. Alimentação escolar e saúde: reflexos da gestão de unidades de alimentação no desempenho nutricional. **Revista Saúde em Foco**, Florianópolis, v. 12, n. 3, p. 89–101, 2020.

SOARES, A. F.; PADRÃO, P. R. Boas práticas de manipulação e segurança alimentar em serviços de alimentação coletiva. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 35, n. 5, p. 14–22, 2021.

TEIXEIRA CAVALCANTE, G.; ARAÚJO, J. B. *et al.* Treinamento de colaboradores de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar: relato de experiência. **Anais da VII Semana Acadêmica do Centro Universitário Inta (UNINTA)**, Itapipoca, CE, 2024. Disponível em: <https://doity.com.br/anais/vii-sem-acaduninta/itapipoca/trabalho/364766>. Acesso em: 11 set. 2025.