

IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

THE IMPORTANCE OF THE TECHNICAL DATA SHEET AT THE FOOD AND NUTRITION UNIT

Cristiane Andrade Maciel Nassif¹

Fernanda Belgone Caeres Silva²

Talita Rother da Costa Serpa³

RESUMO

Este artigo tem como objetivo descrever a importância das Fichas Técnicas de Preparação com base na literatura e elaborar Fichas Técnicas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), promovendo a padronização e melhoria da qualidade do serviço prestado. O estudo caracterizou-se por uma pesquisa bibliográfica, com o objetivo de destacar a importância das Fichas Técnicas e na elaboração de 53 fichas técnicas para uma UAN localizada em São João da Barra-RJ. A pesquisa concluiu que as Fichas se tornam importantes documentos de apoio gerencial aos nutricionistas e demais colaboradores para o bom desenvolvimento do trabalho dentro da UAN, mantendo as características organolépticas e sensoriais adequadas, garantindo sempre a mesma qualidade nutricional e higiênico-sanitária, sendo vantajosa a implementação desse instrumento administrativo.

Palavras-chave: Ficha técnica; Padronização; UAN.

ABSTRACT

Objectives: Describe the importance of the Technical Data Sheets based on the literature and elaborate Technical Sheets in a UAN, promoting the standardization and improvement of the quality of the service provided. **Methodology:** The study was characterized by a bibliographic research, aiming to highlight the importance of the Technical Data Sheets and the elaboration of 53 Technical Sheets for a UAN, localized in São João da Barra. **Conclusion:** The Technical Sheets become important documents of managerial support to nutritionists and other collaborators, for the good development of the work within the UAN, maintaining the appropriate organoleptic and sensorial characteristics, always guaranteeing the same nutritional and hygienic-sanitary quality, being advantageous the implementation of this administrative instrument.

Keywords: Data sheet; Standardization; UAN.

INTRODUÇÃO

Os estabelecimentos que trabalham com a produção e distribuição de alimentação para coletividades recebem o nome de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Para que a atenção nutricional seja executada de forma

¹ Mestre em Educação e Saúde. Docente do Curso de Nutrição - UNIVERSO Campos dos Goytacazes/RJ

² Graduanda do Curso de Nutrição - UNIVERSO Campos dos Goytacazes/RJ

³ Graduanda do Curso de Nutrição - UNIVERSO Campos dos Goytacazes/RJ

íntegra e eficaz, é necessário que ocorra planejamento e controle em todas as etapas executadas pela UAN, de forma que estabeleça meios para a padronização e qualidade dos processos na produção de refeições (AKUTSU *et al.*, 2005).

As estratégias de produção da qualidade iniciam-se, pela introdução de processos de gestão eficaz, a ideia de tais estratégias é induzir as pessoas a produzir com qualidade em suas atividades desde o início. O controle de qualidade é definido como um sistema dinâmico e complexo envolvendo direta e indiretamente todos os setores da unidade, com o objetivo de assegurar economicamente a melhoria do produto final. Dessa forma, para uma UAN se destacar no mercado de alimentação, deve procurar mostrar seu diferencial, com qualidade nutricional e higiênico-sanitária. Uma das técnicas de padronização e controle de qualidade das preparações é a elaboração das Fichas Técnicas de Preparação (FTP) (PALADINI, 2010).

As Fichas Técnicas são recursos utilizados para garantir que uma mesma preparação seja fornecida com a mesma qualidade e características sensoriais, independente de quem a tenha preparado. A FTP auxilia também o nutricionista na formação da lista de compras e aquisição dos itens, para que não falte nenhum ingrediente necessário para a preparação do prato, no dimensionamento do volume de compras, no cálculo do custo da preparação/refeição e no controle de gastos, objetivando manter o mesmo padrão de custos e preços de venda (VIEIRA, 2007).

Segundo Martinez (2008), os objetivos da FTP são tornar a receita reproduzível, economizar tempo em sua confecção, controlar custos, gêneros alimentícios e mão-de-obra. Em diversas empresas, vários problemas operacionais se devem a funcionários que trabalham executando a mesma tarefa de formas diferentes, acarretando em variabilidade no processo de produção e, conseqüentemente, perdas na qualidade do produto final.

A padronização do processo de produção de refeição contribui para o treinamento e aperfeiçoamento de funcionários, eliminando a interferência por dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, esta padronização facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens

frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho. Ou seja, a implementação das FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção e na medida em que permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos, promove a melhoria da saúde da população atendida (AKUTSU *et al.*, 2005).

A redação da FTP deve ser de maneira simples e prática para obtenção de uma preparação culinária, devendo apresentar os seguintes dados: Ingredientes, Peso Bruto (PB) e Peso Líquido (PL), Per Capita (PC), número de porções, Fator de Correção (FC), custo unitário de cada ingrediente, custo da preparação pronta, custo da porção, modo de preparo, tempo total de preparo, incluindo o pré-preparo e preparo, valor calórico total da porção e composição nutricional da preparação incluindo macro e micronutrientes (CABRAL, 2013).

As refeições servidas em um UAN seguem um padrão que varia de acordo com as características próprias de cada estabelecimento, tais como: quantidade e característica dos comensais, como os funcionários administrativos ou trabalhadores braçais, estudantes e pacientes, a estrutura física do local, materiais, equipamentos, recursos humanos e financeiros disponíveis (AMARAL, 2008).

O objetivo do trabalho foi descrever a importância das Fichas Técnicas de Preparação com base na literatura e elaborar Fichas Técnicas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de São João da Barra, bem como analisar a importância da Ficha Técnica de Preparação dentro da UAN, entender cada componente da Ficha Técnica e promover padronização e melhoria da qualidade do serviço prestado na UAN.

METODOLOGIA

O estudo caracterizou-se por uma pesquisa bibliográfica, com o objetivo de destacar a importância das Fichas Técnicas de Preparação para as Unidades de Alimentação e Nutrição.

A pesquisa foi desenvolvida a partir do levantamento bibliográfico, onde se realizou uma pesquisa documental em livros e artigos científicos, tanto no

idioma inglês como no português, adquiridos através de bancos de dados dos sites Scielo e Google acadêmico, identificados a partir das palavras-chave: Ficha Técnica de Preparação (FTP), padronização na UAN e controle de produção.

Foi efetuada a elaboração de 53 Fichas Técnicas de Preparação (FTP) indicadas pela nutricionista responsável técnica da UAN, que está situada em um restaurante de São João da Barra, contemplando as preparações que apresentavam maior demanda na produção.

As FTP foram elaboradas com o suporte do editor de planilhas software Microsoft Office Excel e Google Doc, onde primeiramente foi feito o modelo de Ficha Técnica com todas as informações necessárias (Figura 1). As receitas com as preparações, entregues pela nutricionista apresentavam apenas os Ingredientes e o Per capita (PC), sendo o mesmo multiplicado por 50 (número de comensais), chegando-se ao Peso Bruto (PB). Os valores do Fator de correção (FC), foram obtidos a partir da apostila de FC da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), disponibilizada *online*. A partir do PB e FC, foi calculado o valor do Peso Líquido (PL). Com relação aos valores de Custo Total, estes foram obtidos através de pesquisa em sites de venda por atacado e o Custo unitário baseado nos valores de PC da receita.

Os Macronutrientes das preparações: Carboidrato (CHO), Proteína (PTN) e Gordura Total (incluindo a Gordura Saturada), assim como as Fibras e o Sódio, foram encontrados na Tabela Taco e na Tabela de Medidas caseiras.

Com os resultados foi feita a análise do valor total e porcentagem com relação a Recomendação de valores diários de referência (DRIs).

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO				Foto
	Análise	Kcal/g/mg	%VD	
Preparação:	VCT (kcal)			
Facilidade preparo:	Carboidrato (g)			
Tempo de preparo:	Proteína (g)			
Rendimento:	Gord.Total (g)			
Custo total:	Gordura Sat. (g)			
Custo por porção:	Fibra (g)			
Observação:	Sódio (mg)			

Ingredientes	PL	FC	PB	Pc	Custo Unitário	Custo Total	CHO	PTN	Gord. Total	Gord. Sat.	Fibras	Sódio
	(g/ml)		(g/ml)	(g/ml)	(Kg/L)	(R\$)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(mg)
					(R\$)							
Modo de Preparo:												

Figura 1: Ficha Técnica de Produção

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O planejamento de cardápios e produção das refeições, deve ser realizado por profissionais qualificados, com capacidade para prever o rendimento final de cada alimento, considerando, as preparações mais consumidas e a per capita de cada alimento (ABREU, 2009).

Para otimizar e organizar a produção na UAN, foram elaboradas 53 Fichas técnicas de preparações que estavam presentes no cardápio, dentre essas, 12 Fichas técnicas foram de saladas, com acompanhamentos frios e frutas e 41 Fichas foram de pratos quentes.

Foram feitas FTP das seguintes preparações (Quadro 1):

Quadro 1: Relação das preparações que foram elaboradas as FTP.

Saladas	Portuguesa, Alface com tomate, Tabule, Macarronese, Maionese de legumes, Cenoura baby, Brócolis, Salpicão de cenoura com frango, Feijão fradinho, Marroquina, Abacaxi e Melancia.
Pratos quentes	Sopa de fubá com costelinha ou frango, Sopa de ervilha, Sopa de legumes, Macarrão à Bolonhesa, Espaguete de forno, Macarrão alho e óleo, Farofa de ovos, Farofa de cenoura, Angu, Tutu, Arroz à Grega, Arroz carreteiro, Arroz com cenoura, Feijoada, Carne assada, Frango assado, Brochete misto, Brochete de frango, Cupim assado, Bacalhoadada, Moqueca Capixaba, Lagarto de panela, Linguíça Toscana, Bife ao molho Provençal, Bife acebolado, Bife à Pizzaiolo, Bife à Milanese, Bife à rolê, Frango ensopado, Peito de frango grelhado, Panqueca à Bolonhesa, Panqueca de presunto e queijo, Arroz branco, Arroz integral, Feijão preto, Empadão de frango,

	Macarrão ao molho sugo, Purê de batata, Strogonoff de carne, Peixe à Milanese e Bisteca grelhada.
--	---

Grande parte dos pratos oferecidos no cardápio fazem parte da cultura alimentar nacional e litorânea, como por exemplo, a Moqueca Capixaba, Peixe à Milanese, Salpicão de cenoura e Feijoada. As unidades de produção de refeições tendem a repetir as receitas caseiras e regionais no ambiente fora do lar, como estratégia de aproximação de clientes, uma vez que a comida gera lembrança de situações, ambiente familiar e conforto (BOTELHO, 2006).

Conforme Vieira (2007), os consumidores se tornam cada vez mais exigentes em relação à qualidade dos produtos que adquirem, questionam sobre a origem dos mesmos, como e por quem foram produzidos, exigem informações sobre o que de fato estão consumindo e querem garantias com relação à qualidade final dos produtos. Sendo assim, uma FTP que contenha não somente as informações de preparo e custo do alimento, mas as informações nutricionais para consulta e informação, se torna mais completa e utilizada dentro de uma UAN.

De acordo com o artigo “Implantação de Fichas Técnicas de Preparo na Cozinha Dietética de um Hospital na cidade de Foz do Iguaçu- Pr” (KARAM & NISHIYAMA, 2009), as fichas facilitam a elaboração das preparações e garantem a qualidade e a quantidade constante, sendo importante a redação adequada de receitas. Foram elaboradas pelas autoras do artigo em questão, 38 Fichas de preparações hospitalares e através do valor calórico, de macro, micronutrientes e per capita obtido na FTP, foi possível determinar a composição nutricional para um cardápio equilibrado e balanceado, facilitando as tarefas do nutricionista, como também dos funcionários responsáveis pela preparação das refeições, eliminando as interferências por dúvidas e otimizando o planejamento do trabalho diário

CONCLUSÃO

A utilização de Fichas Técnicas de Preparação na Unidade de Alimentação e Nutrição é de suma importância, pois facilita as etapas do processo produtivo, otimizando o trabalho. Não há um modelo único de FTP, pois a mesma deve atender às características e objetivos das preparações de determinada UAN.

Sendo assim, as Fichas Técnicas se tornam importantes documentos de apoio gerencial aos nutricionistas e demais colaboradores, para o bom desenvolvimento do trabalho dentro da UAN, mantendo as características organolépticas e sensoriais adequadas, garantindo sempre a mesma qualidade nutricional e higiênico-sanitária no produto final.

Com base na literatura e através das FTP elaboradas na UAN, verificou-se que nem todas as unidades estão cientes da importância da Ficha Técnica e capacitadas para o desenvolvimento e utilização da mesma como instrumento administrativo, sendo necessária à sua implementação para apoio gerencial aos nutricionistas de forma a desenvolver um bom trabalho dentro da UAN

REFERÊNCIAS

ABREU ES, SPINELLI MGN, PINTO AMS. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2009.

AKUTSU, *et al.* **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição, Campinas, mar./abr., 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em set., 2017.

AMARAL, L. B.. **Redução do desperdício de alimentos na produção de refeições hospitalares**. 2008. Trabalho de Conclusão de Curso [Pós Graduação]. Porto Alegre – RS.

BOTELHO, RBA. **Cultura alimentar e alimentação saudável**. 2006. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde). Brasília: UNB.

CABRAL, H. C. C.; MORAIS, M. P.; CARVALHO, A. C. M. S. Composição nutricional e custo de preparações de restaurantes por peso. **Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde**, Goiânia, v.8, n.1, p. 23-38, 2013.

KARAM, A.P.G; NISHIYAMA, M.F. **Fichas Técnicas de Preparo na Cozinha Dietética de um Hospital na cidade de Foz do Iguaçu – Pr.** SECNUTRI, 2009. Disponível em:

<<http://revista.uniamerica.br/index.php/secnutri/article/view/86/76>>. Acesso em: 17 nov. 2017.

MARTINEZ, L. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 281p.

PALADINI, Edison Pacheco. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto. **Mecanismos organizacionais como resposta a informação imperfeita – a questão da segurança dos alimentos**. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/tec1-0907.pdf>> Revista Informações Econômicas, set. 2007. Acesso em out., 2017.