

A IMPORTÂNCIA DA UTILIZAÇÃO DA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO POR NUTRICIONISTAS DE UAN

Reinaldo Bragança Junior¹

Meire Zumira Braga²

Resumo

Para que uma unidade de alimentação e nutrição seja capaz de desenvolver um trabalho eficiente e em conformidade com os padrões dietéticos e higiênicos definidos, é necessário que o nutricionista responsável, junto com toda a sua equipe, utilize os recursos disponíveis na UAN com o máximo de responsabilidade possível. O uso da ficha técnica de preparação é fundamental para garantir resultados satisfatórios na administração da UAN. A FTP auxilia não apenas o nutricionista mas também o colaborador da unidade de alimentação e nutrição. Através da ficha técnica de preparação o nutricionista consegue gerenciar de forma precisa os gastos relacionados a alimentos, garantir que o preparo da refeição seja sempre realizado de forma padrão e que atenda a todos os parâmetros em termos de qualidade. O uso da FTP diminui de forma significativa o desperdício de alimentos, o que impacta positivamente na rentabilidade e sustentabilidade da UAN, garantindo a satisfação do cliente e do proprietário da unidade de alimentação e nutrição.

Palavras chave: Ficha técnica; Padronização; Desperdício de alimentos

Abstract

For a food and nutrition unit to be able to develop efficient work, in accordance with consummate dietary and hygienic standards, it is necessary that the responsible nutritionist, together with his entire team, use the available resources with the maximum possible responsibility and excellence. The use of the preparation technical sheet is fundamental in the task of guaranteeing reinforced results in the administration of the UAN. FTP assists not only the nutritionist, but also an employee of the food and nutrition unit. Through the preparation technical sheet, the nutritionist can accurately manage expenses related to food, ensure that the preparation of the meal is carried out in a standard way in all preparations and that it meets all the quality criteria. The use of FTP significantly reduces food waste, which has a positive impact on the profitability and sustainability of the UAN, ensuring customer satisfaction and the owner of the food and nutrition unit.

Key Words: Datasheet; Standardization; food waste

¹ Discente de nutrição do Centro universitário, Faculdade e Universidade – UNIVERSO – Belo Horizonte / Brasil – Junho/ 2023.

² Docente do curso de Nutrição do Centro universitário, Faculdade e Universidade – UNIVERSO – Belo Horizonte / Brasil – Nutricionista.

INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são responsáveis por oferecer refeições saudáveis e equilibradas em diversos estabelecimentos, como escolas, hospitais e empresas. Toda unidade de alimentação e nutrição tem como objetivo a realização de uma gestão sustentável e eficiente, de forma que seja possível servir o alimento como o máximo de excelência, não só em termos nutricionais, mas também em relação a toda parte gastronômica (NASSIF; SILVA; SERPA, 2017).

No entanto, para que essas refeições sejam preparadas de forma padronizada, é fundamental a utilização da ficha técnica de preparação (NASSIF; SILVA; SERPA, 2017).

De acordo com Souza, Marci (2015), a ficha técnica de preparação é um recurso administrativo disponível para o nutricionista de UAN, cuja finalidade é garantir que a preparação seja sempre fornecida com a mesma qualidade e características sensoriais, independente de quem a manipule, sendo útil até mesmo no treinamento de novos funcionários, auxiliando-os na execução das preparações para que seja obtido o resultado desejado.

A ficha técnica de preparação contém todas as informações necessárias para a preparação de uma determinada receita, desde a lista de ingredientes, até o modo de preparo. Através da ficha técnica de preparação, o nutricionista consegue obter a demanda e o volume de compras que serão necessárias para preparar a refeição, quais serão os custos financeiros para aquisição dos ingredientes, de forma que os gastos não ultrapassem o orçamento estabelecido pela UAN (SOUZA; MARCI, 2015).

A padronização dos procedimentos técnicos relacionados a produção de alimentos nas UANs contribui de forma positiva para a diminuição do desperdício de alimentos, consequentemente reduzindo os custos da unidade, possibilitando a entrega de um serviço/produto de qualidade ao cliente. O objetivo deste estudo foi demonstrar a importância da utilização da ficha técnica de preparação por nutricionistas de UAN (BORGES; SOUZA; PINHO. S et al 2019).

MATERIAIS E MÉTODOS

O presente estudo foi realizado por meio de revisão de literatura, através de pesquisa, utilizando-se das seguintes palavras-chaves: ficha técnica, padronização, desperdício de alimentos. As buscas foram feitas nos periódicos disponíveis nas bases de dados em saúde - Medline, *Lilacs*, *Scielo*, *Pubmed*, *Google Acadêmico*, *Biblioteca Virtual em Saúde (BVS)* – no idioma português, considerando-se o período de 2015 a 2023. Os artigos anteriores a 2015 e que não apresentaram conteúdo coerente foram descartados e inseridos nos critérios de exclusão. Ao todo foram utilizados 7 artigos para a realização deste estudo. Os artigos que foram selecionados abordam a importância da ficha técnica de preparação para a padronização no preparo das refeições, controle de gastos e sua utilidade para diminuir o desperdício de alimentos.

DESENVOLVIMENTO

De acordo com Pereira, Lemos.L, Lemos.K, et al. (2019), a ficha técnica de preparação é definida como um instrumento geral de apoio gerencial, pelo qual é possível fazer controle de custos, instrução do preparo da refeição e também o cálculo do valor nutricional da preparação.

A Ficha técnica de preparação descreve os ingredientes que serão utilizados durante o preparo do alimento, as etapas do preparo, tempo gasto, utensílios utilizados, o per capita, fator de correção, fator de cocção, peso bruto, peso líquido, rendimento por pessoa, o custo de cada ingrediente da receita e o custo por pessoa, os macro e micronutrientes que compõem a preparação, o que auxilia na administração dos gastos e na entrega de refeições que sejam preparadas sob estrito padrão de qualidade (PEREIRA; LEMOS.L; LEMOS.K *et al.*, 2019).

De acordo com Nassif; Silva; Serpa (2017), um dos principais problemas operacionais nas UANS são funcionários que exercem uma determinada tarefa de maneiras diferentes, sem seguir nenhum padrão específico, o que causa diversas alterações no resultado final e conseqüentemente a perda de qualidade do produto.

A padronização das atividades do funcionário é fundamental para garantir a melhor produção possível dentro da UAN, pois, desta forma, se torna

desnecessário que o funcionário receba ordens frequentes para realizar tarefas e com isto se torna possível que ele desempenhe suas atividades com mais segurança e qualidade (NASSIF; SILVA; SERPA, 2017).

Controle de Custos e Desperdício de Alimentos

O controle de custos e o desperdício de alimentos estão completamente atrelados a gestão da UAN e ao uso das fichas técnicas de preparação. Para que a UAN obtenha sucesso em termos administrativos, é necessário que os nutricionistas e gestores responsáveis façam bom uso dos recursos financeiros e materiais que a unidade possui, tendo em vista o objetivo de evitar gastos desnecessários. Um terço dos alimentos produzidos no mundo é desperdiçado a cada ano e, até o momento, não é possível mensurar a quantidade de alimentos descartados que poderiam ser reaproveitados (FERRIGOLLO; BUSATO, 2018).

De acordo com Borges; Souza; Pinho.S *et al* (2019), o Brasil está entre os dez países que mais desperdiçam alimentos no mundo. O estudo realizado por Ferrigollo, Busato (2018) constata que no Brasil, é desperdiçado em média 40 toneladas de alimentos por dia. Alguns escritores acreditam que o desperdício nas unidades de alimentação e nutrição deveria ser zero ou no máximo 10% da alimentação produzida.

Para isto é importante registrar as sobras, devoluções e reclamações referentes as refeições servidas, afim de que seja possível melhorar o cardápio para o cliente e também adotar medidas de padronização dos procedimentos operacionais realizados na UAN. O planejamento correto do volume de refeições é essencial para o controle de gastos e para a diminuição do desperdício de alimentos (BORGES; SOUZA; PINHO.S *et al*, 2019).

Melo e Calazans (2017) afirmam que a ficha técnica de preparação é uma ferramenta útil no processo de gestão de produção de alimentos. Através das FTP'S é possível tornar o trabalho dinâmico, apurar gastos e avaliar o rendimento de cada preparação. A falta de ficha técnica de preparação pode causar grandes erros de planejamento, como por exemplo a variação nos custos de produção de refeições. A ficha técnica de preparação contém informações importantes que auxiliam nas compras dos alimentos e

ingredientes, evita desperdícios, colabora com a otimização da parte financeira e proporciona aos funcionários melhores condições de trabalho. O estudo desenvolvido discute a grande relevância da utilização da ficha técnica de preparação para a padronização da produção de refeições, controle de gastos e desperdício de alimentos.

Silva (2017) afirma que a ficha técnica de preparação também exerce importante função na criação de cardápios e na rotulagem de alimentos. Através da FTP é possível visualizar todas as informações nutricionais como proteína, gordura, carboidratos, e micronutrientes, os alimentos que compõem a preparação e suas quantidades, fazendo com que seja viável seguir as diretrizes do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) na elaboração de cardápios que sejam balanceados e nutritivos.

A figura abaixo exemplifica um modelo de ficha técnica de preparação utilizado em UANS.

Tabela 1: Modelo de Ficha Técnica de Preparação

FICHA TÉCNICA DE PREPARO EMPRESA XXX										
Nutricionista:	Xxx					Data:	Xx/xx/xx			
Preparação:	Xxx					Grupo:	Xxxx			
Tempo de preparo:	Xx horas					Custo por porção:	R\$ xx			
Rend.(g/ml)	Caloria (kcal)	Glicídio (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Saturada (g)	Colesterol (mg)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)
xx	Xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx
Equipamentos utilizados:	Xxx					Utensílios utilizados:	Xxxx			
INGREDIENTES					Per capita	Peso Bruto (g)	Fator Correção	Peso Líquido (g)	Fator Cocção	Quant.
Xx					Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	Xx
Xx					Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	Xx
Xx					Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	Xx
MODO DE PREPARO										
<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px; margin: 0 auto;"></div>										

Fonte: SOUZA; MARCI, 2015.

Os resultados obtidos demonstram que o uso da ficha técnica de preparação é capaz de resolver diversos problemas da UAN relacionados a administração financeira. Através do uso da FTP, é possível saber a quantidade de ingredientes e o custo por pessoa de uma preparação e isto faz com que o controle financeiro seja mais efetivo, evitando gastos e uso de matéria prima desnecessários, contribuindo economicamente com a unidade.

Em relação ao desperdício de alimentos, o uso da ficha técnica de preparação demonstra ser um excelente recurso para controle das porções produzidas. Através de alguns indicadores presentes na ficha técnica de preparação, como por exemplo o fator de correção e fator de rendimento, é possível elaborar um planejamento de produção que esteja de acordo com a real demanda que a UAN possui, evitando produzir alimentos além do que necessita (SILVA, 2017).

CONCLUSÃO

O uso da ficha técnica de preparação nas unidades de alimentação e nutrição é de grande utilidade para o nutricionista e para toda a sua equipe de colaboradores, pois, a utilização FTP otimiza o trabalho desenvolvido, diminui o índice de desperdício de alimentos, contribui para uma melhor gestão dos recursos financeiros e faz com que seja possível entregar ao cliente um produto com alto padrão de qualidade, com todas as características que fazem parte da preparação, independente de quem a tenha feito, conseqüentemente trazendo boa experiência e satisfação para o cliente, valorizando o trabalho desenvolvido pela empresa .

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BORGES.S.M.P.; SOUZA.L.H.R.; PINHO.S.; *et al.* Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. Rio de Janeiro-RJ. Engenharia Sanitária e Ambiental, v. 24, p. 843-848. 2019. Ibid. p.1-2.

FERRIGOLO.M.C.; BUSATO.M.S. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: uma revisão integrativa da literatura. Chapecó-SC.HOLOS.v. 1.n.34.p. 91–102.2018. Ibid.p. 1-2.

MELO.E.S.; CALAZANS.D.L.M.S. Gestão de custos em serviços de alimentação coletiva: uma revisão sistemática. Rio Grande do Norte-RN. Natal. Revista UNI-RN.v.16.p.110-131.2018.

NASSIF.C.A.M.; SILVA.F.B.C.; SERPA.T.R.C. Importância da ficha técnica em unidade de alimentação e nutrição. **Revista Universo**. Campos dos Goytacazes- RJ. p.1-8.2017. Ibid., p.1

PEREIRA.I.G.S.; LEMOS.L.W.; LEMOS.K. G. E.; AKUTSU.R.C. C.A.; BOTELHO.R. B. A.; CAMARGO.E.B. Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de unidade de alimentação e nutrição. Brasília-DF. Journal Health NPEPS. v. 4. n. 1. p. 210–227.2019. Ibid.3-4.

SILVA.A.C.T. Fichas técnicas de preparação: uma ferramenta no sistema de qualidade em UAN?.Brasília-DF. Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. P.1-39. 2017. Ibid.p.17-31.

SOUZA.L.V.; MARSI.T.C.O. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparação/refeições. São Paulo. Health Sci Inst.v. 33.p.1-248.2015. Ibid.p.1-6.