

Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica

ODS: 3 - Saúde e Bem-estar

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO COMO FERRAMENTA DE QUALIDADE EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO¹

TECHNICAL SHEETS OF PREPARATION AS QUALITY TOOL IN FOOD AND NUTRITION UNIT

Pâmela Giuli Fleck da Silva Helfenstein², Eilamaria Libardoni Vieira³

¹ Trabalho de pesquisa realizado no curso de Nutrição

² Acadêmica do Curso de Nutrição da UNIJUI, pamy.fleck@gmail.com

³ Professora Mestre do Departamento de Ciências da Vida, orientadora, eilamaria.vieira@unijui.edu.br

INTRODUÇÃO

Os procedimentos técnicos e operacionais dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), devem ser controlados para que se obtenha produtos de qualidade, com padronização e com o melhor custo benefício.

Dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição é fundamental a utilização das Fichas Técnicas de Preparo (FTP), para garantir a qualidade final do produto. De acordo com Souza e Marci (2015), as fichas técnicas de preparo são instrumentos de gestão operacional, que quando bem construídas englobam informações importantes para gerenciar toda a produção. Auxiliando o nutricionista no planejamento das compras, controle de custos, oferta de preparações com padronização ao consumidor, otimiza o tempo de produção e organização das rotinas dos funcionários, bem como, facilita o treinamento da equipe. Deste modo, o objetivo do presente trabalho é descrever a importância das fichas técnicas de preparo dentro de UANs, com base na literatura, assim como, na experiência adquirida no Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: instrumento de qualidade, padronização, serviço de alimentação e nutrição, alimentação coletiva.

Keywords: quality instrument, standardization, food and nutrition service, collective food.

METODOLOGIA

O presente estudo consiste em uma revisão da literatura, baseada em análise qualitativa das referências encontradas na base de dados Scielo, bem como em livros. A estratégia de busca foi definida pelos termos: ficha técnica, unidade de alimentação e nutrição, padronização.

Determinou-se a necessidade de pesquisar acerca do tema, a partir das atividades desenvolvidas no estágio realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição na cidade de Panambi, RS.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com Colares e Freitas (2007), as Unidades de Alimentação e Nutrição pertencem ao setor de alimentação coletiva. Cujo intuito é administrar a produção de refeições nutricionalmente equilibradas, com padrão higiênico-sanitário seguro para consumo fora do lar, podendo contribuir



Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica

ODS: 3 - Saúde e Bem-estar

para a manutenção ou recuperação da saúde de coletividades, e ainda, auxiliar no desenvolvimento de hábitos alimentares adequados e saudáveis. Atendem clientela específica, podendo situar-se em empresas, escolas, universidades, hospitais, asilos, orfanatos e restaurantes comerciais, entre outros.

Tem-se como um dos objetivos da mesma, a atenção nutricional, e para que a mesma seja executada de forma íntegra e eficaz, torna-se necessário o planejamento e controle em todas as etapas executadas pela UAN. De modo que, se estabeleça meios para a padronização e qualidade dos processos na produção de refeições (AKUTSU et al., 2005).

A padronização do processo de produção de refeição, beneficia o trabalho do nutricionista. Viabilizando o treinamento de funcionários, sanando dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, esta padronização facilita na execução de tarefas, além de proporcionar mais segurança no ambiente de trabalho (AKUTSU et al., 2005).

Conforme Abreu, Spinelli, Pinto (2009); Adjafre (2013) p. 248, a forma mais eficiente para a padronização e controle de qualidade é a elaboração das Fichas Técnicas de Preparo (FTP). A mesma é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se faz o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional das preparações, sendo, portanto útil para subsidiar o planejamento de cardápios. Consta na mesma o tempo total de preparo (incluindo o pré-preparo e o preparo), um indicador indireto da complexidade da preparação, e ainda permite avaliar se a unidade dispõe de tempo hábil para a execução da mesma.

Construir FTP precisas e bem redigidas é essencial no trabalho do Nutricionista no âmbito do Serviço de Alimentação (ANDRADE, 2012). O detalhamento das mesmas, auxilia na garantia de qualidade, permite ao Nutricionista monitorar a eficiência de seu trabalho, bem como da equipe, controlar custos e evitar perdas (COLARES, 2005).

A partir das FTP é possível obter também os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções (AKUTSU et al., 2005). Assim como, pode-se ter conhecimento do nome da receita, ingredientes, modo de preparo e o custo da preparação (VASCONSELOS; CAVALCANTI; BARBOSA, 2002). Desta forma, possibilitando o controle financeiro e a determinação da composição nutricional de um produto.

As mesmas são instrumentos utilizados para garantir que uma mesma preparação seja fornecida com qualidade e características sensoriais análogas, independente do colaborador que a tenha preparado. A FTP auxilia nas tarefas do nutricionista, facilitando na construção da lista de compras e aquisição dos gêneros alimentícios, de modo que se tenha todos os ingredientes necessários para a preparação do prato, no dimensionamento do volume de compras, no cálculo do custo da preparação/refeição e no controle de gastos, objetivando também a padronização de custos e preços de venda (VIEIRA, 2007).

Desde que concebidas de forma adequada, fornecem informes e instruções claras. Orientando a forma e o uso dos produtos, equipamentos e utensílios, passo a passo para o processo de elaboração, e permitirão a racionalização na área de produção (AKUTSU et al., 2005).

Segundo Martinez (2008), esse instrumento possibilita que a receita seja reproduzível, economizando tempo de preparo, controlando custos, gêneros alimentícios e mão-de-obra. Em UAN, encontra-

Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica

ODS: 3 - Saúde e Bem-estar

se diversos problemas operacionais, aos quais estão aliados a execução das atividades pelos funcionários, onde esses desempenham a mesma tarefa de formas diferentes, acarretando em variabilidade no processo de produção e, conseqüentemente, perdas na qualidade do produto final.

O consumidor tem-se tornado cada vez mais exigentes em relação à qualidade dos produtos que adquirem. Levantam questionamentos acerca da origem dos produtos, a empresa que o produziu, exigem informações acerca do que de fato estão consumindo e a garantia de qualidade final dos produtos. (VIEIRA, 2007).

A partir da vivência na UAN, pode-se constatar que as fichas técnicas de preparo possibilitavam uma maior padronização e organização do trabalho dentro da UAN. Tal instrumento, viabiliza a capacitação dos colaboradores para exercer todas as atribuições, considerando que há rodízio de funções quinzenalmente. Deste modo, todas as colaboradoras da UAN, a partir das instruções contidas nas fichas técnicas de preparação, tornam-se capacitadas a desenvolver um produto final ao consumidor de qualidade e com padronização.

As fichas técnicas de preparo dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição, eram dispostas no campo de visão das colaboradoras, otimizando o trabalho. Bem como, é uma ferramenta auxiliar de grande importância para o trabalho de gestão do Nutricionista, possibilitando que com um treinamento adequado da equipe, o profissional não necessite estar em tempo integral supervisionando o trabalho. Mas sim, as atividades podem ser desenvolvidas com qualidade e excelência, reduzindo perdas e custos através de métodos de preparo adequados e consideração do índice de parte comestível dos alimentos, a partir de ferramentas de trabalho eficazes.

CONCLUSÃO

A ficha técnica de preparo é uma ferramenta essencial para o controle dos processos de produção e de custos dentro de Unidades de Alimentação e Nutrição, possibilitando a padronização e a qualidade das refeições fornecidas ao consumidor. Sendo, uma importante ferramenta para auxiliar o Nutricionista no gerenciamento da unidade, desde que tenham sido construídas adequadamente.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutricao**, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em: 18. dez. 2019.

ABREU, Edeli Simone de; SPINELLI, Mônica Glória Neuman; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 1. ed. São Paulo: Metha, 2009. 342 p.

ANDRADE, Haroldo. **Apostila Custos em Restaurantes – 2012**. Belo Horizonte, fev. 2012. Disponível em: <<http://www.gastronomiabh.com.br/arquivos/Apostila%20Custo%20em%20Restaurantes.pdf>>. Acesso em: 20 jul. 2020.

Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica

ODS: 3 - Saúde e Bem-estar

COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, dez. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007001200022&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 16 .jul. 2020.

CHEMIN, Sandra da Silva; MARTINEZ, Sílvia. **Cardápio:** guia prático para a elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 105 p.

SOUZA, Lucimar Vieira de; MARSII, Teresa Cristina de Oliveira. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **Journal of the Health Sciences Institute**, São paulo, v. 33, p. 248-53, 2015. Disponível em: < https://www.unip.br/presencial/comunicacao/publicacoes/ics/edicoes/2015/03_jul-set/V33_n3_2015_p248a253.pdf >. Acesso em: 20 jul. 2020.

VASONSELLOS, Frederico; CAVALCANTI, Eudemar; BARBOSA, Lourdes. **Menu:** Como montar um cardápio eficiente. 1. ed. São Paulo: Roca, 2002. 69 p.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto. Mecanismos organizacionais como resposta a informação imperfeita: a questão da segurança dos alimentos. **Revista Informações Econômicas**, São Paulo, v. 37, n. 9, p. 7-23, set. 2007. Disponível em: <<ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/publicacoes/tec1-0907.pdf>>. Acesso em: 17. dez. 2019.