

IMPORTÂNCIA DA ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO PARA O PLANEJAMENTO E PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO SUDOESTE DO PARANÁ

Manoella Vieira de Medeiros Scopel¹

Andrieli Thaisa Teixeira¹

Jéssica Aparecida Saggioratto Chicoski¹

Thaís Biasuz²

Elis Carolina Fatel³

Resumo: A Ficha Técnica de Preparo é uma ferramenta gerencial que permite a padronização do processo produtivo, conferindo ao trabalho diário uma maior eficiência, possibilitando o levantamento de custos, ordenação do preparo e cálculo do valor nutricional da preparação, servindo de subsídio para o planejamento do cardápio. O objetivo deste estudo foi avaliar a importância da elaboração, implantação, além das dificuldades encontradas na criação da ficha técnica de preparo para o planejamento e produção em um restaurante universitário do Sudoeste do Paraná. A pesquisa foi realizada no período de julho de 2015 a julho de 2016. Foram elaboradas 82 fichas técnicas, em um trabalho conjunto entre as estagiárias do curso de Nutrição e orientação da professora da disciplina e supervisora do estágio. As fichas técnicas de preparo apresentaram informações referentes ao tempo total de preparo, quantidade per capita, fator de correção, fator de cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções, tipos de equipamentos utilizados, e ainda foram descritas todas as etapas e o tempo de processamento, bem como a ordem e as quantidades dos gêneros. A partir da implementação desta ferramenta percebeu-se dificuldades relacionadas aos cálculos necessários, dificultando a implementação inicial da ordem de produção. Muitos valores foram sub ou superestimados, sendo a conversão dos valores em gramas para quilogramas o erro mais frequentemente encontrado. Com a implantação da ordem de produção, foi possível perceber uma grande redução das sobras. Anteriormente, as mesmas representavam 128g *per capita*, após isso, os valores *per capitas* de sobras foram de 65 g, demonstrando uma redução de 49,21% de sobras na unidade, porém este valor ainda estaria acima do preconizado por Vaz (2011), que admite como aceitável de 7 a 25g de sobras por pessoa, valor estabelecido como meta da unidade. Com a realização deste estudo foi possível verificar a importância da correta implantação da ficha técnica de preparo, sendo uma ferramenta gerencial importante no controle de custo, de sobras, ordem de produção e retirada de estoque. Além disso, ressalta-se a importância deste instrumento na oferta de um cardápio padronizado e equilibrado nutricionalmente, ficando claro, a relevância da obtenção do conhecimento sobre a ficha técnica tanto pelos colaboradores, assim como a sua utilização por parte dos gestores.

Palavras-chave: ficha técnica de preparo; implantação; dificuldades; restaurante universitário.

1 Estudantes do curso de nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza. E-mail: manoellavms@gmail.com; chicoskijessica@gmail.com; andrieliteixeira.uffs@gmail.com.

2 Nutricionista. E-mail: thais.biasuz@gmail.com.

3 Professora, mestre, nutricionista, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza. E-mail: elis.fatel@uffs.edu.br.