

IMPLANTAÇÃO DA ORDEM DE PRODUÇÃO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL *CAMPUS* REALEZA

¹ Elis Carolina de Souza Fatel

² Eduarda Socovoski Gnoatto

³ Fernanda Silvestri

⁴ Thais Biasuz

O planejamento de cardápio tem por objetivo planejar refeições que visam atender a alguns pré-requisitos como, os hábitos alimentares e as necessidades nutricionais dos comensais, qualidade higiênico-sanitária e adequação ao mercado de abastecimento. Para que o planejamento seja efetivo é necessário uma ferramenta, sendo esta a Ficha Técnica. Assim, a Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. Assim, a implementação da ordem de produção nas unidades produtoras de refeições, é muito importante, pois ela visa sistematizar o planejamento do cardápio e o valor nutricional que o compõe. Neste sentido o objetivo deste estudo foi elaborar e implementar as ordens de produção no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) campus Realeza Paraná. Este estudo é de caráter quantitativo. Foram realizadas a confecção das ordens de produção das refeições da unidade, sendo que estas serviram para gerar um padrão de rotina na unidade. Para a confecção das ordens de produção foram analisadas as fichas técnicas de preparo das refeições dos 28 dias referentes ao cardápio do mês de junho e julho do ano de 2016. Ao todo foram elaboradas 28 ordens de produção, as quais contemplaram as preparações do mês de junho e julho do ano de 2016. As três primeiras ordens serviram como teste para verificar se os valores estavam corretos, sendo que a partir disso as outras 25 foram colocadas em prática, a fim de adequar os valores dos per capita, além de diminuir as sobras da unidade. Com a implementação das ordens de produção observou-se muita resistência com relação as colaboradoras, uma vez que as mesmas demonstravam medo de que faltasse algum alimento, pois não estavam acostumadas a utilizar os per capita de acordo com as fichas técnicas de preparo. No mês de maio antes da implementação das ordens de produção, percebeu-se que houve uma sobra de em média de 128 gramas, já no mês de junho o valor das sobras foram de 65 gramas. Com este projeto conclui-se que a ordem de produção é uma ferramenta operacional que visa sistematizar o planejamento do cardápio, o valor nutricional que o compõe e auxilia na realização da compra, além de facilitar a produção das refeições e reduzir a quantidade de sobras dos alimentos.

¹ Doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Londrina (UEL) e Docente do curso de Nutrição na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Realeza, PR, Brasil.

² Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) Campus Realeza.

³ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) Campus Realeza.

⁴ Nutricionista pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Realeza, PR, Brasil e Responsável Técnica de Unidade de Alimentação em Nutrição em Realeza, PR, Brasil.

Palavras-chaves: Unidades de alimentação e nutrição. Ficha técnica de preparo. Restaurante universitário. Ordem de produção.

¹ Doutoranda em Ciências da Saúde pela Universidade Estadual de Londrina (UEL) e Docente do curso de Nutrição na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Realeza, PR, Brasil.

² Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) Campus Realeza.

³ Graduanda do Curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS) Campus Realeza.

⁴ Nutricionista pela Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Realeza, PR, Brasil e Responsável Técnica de Unidade de Alimentação em Nutrição em Realeza, PR, Brasil.