



IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARO PARA A GESTÃO DE UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES

Caroline Fernanda Hoenig¹
Kátia Luana Jaskulski²
Mariana Grisa Simonetti³
Sabrinne Luana Colling⁴
Elis Carolina de Souza Fatel⁵

Categoria: Ensino⁶

Resumo: A ficha técnica de preparo (FTP) é utilizada nas unidades produtoras de refeições (UPR) como um dos principais instrumentos de trabalho, podendo este avaliar e padronizar as receitas que constituem o cardápio. Sua elaboração e aplicação estabelecem uma importante fonte de dados sobre o valor nutritivo do alimento, ainda pode ser utilizado como um instrumento gerencial de apoio operacional, através do levantamento de custos e a ordenação do preparo. Isso tudo ocorre por meio do levantamento das quantidades per capita de cada alimento envolvido na preparação. A FTP juntamente com o cardápio, são ferramentas que se destacam como base para gestão de custos, sendo utilizados contra a improvisação. O presente estudo teve como objetivo elaborar FTP de todas as preparações ofertadas durante o período de 26 de Maio de 2017 até 30 de Junho de 2017 em um Restaurante Universitário do Sudoeste do Paraná e verificar a ocorrência de desvio financeiro do prato proteico em relação do per capita proposto pelo edital do Pregão Presencial nº 48/2016 para o ano de 2017 com o realizado, visto que o per capita desta preparação é o mais oneroso para a empresa. Para o desenvolvimento da pesquisa foi realizada a pesagem do peso bruto, peso líquido e peso do alimento final, para assim, seguir com os cálculos necessários, tais como: fator de correção ou Índice de parte comestível e índice de cocção, dados que compõem uma FTP. Já para observar o desvio de custo do prato principal em relação ao per capita previsto pelo edital com o realizado pela unidade foi necessário informações sobre: per

¹ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: carol.hoenig@gmail.com

² Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: katialuanajaskulski@gmail.com

³ Acadêmica do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: mariana_grisa@hotmail.com

⁴ Nutricionista gerente da Alimentare – Filial Realeza, contato: alimentare.uffsrealeza@gmail.com

⁵ Professora Doutora do curso de Nutrição, Universidade Federal da Fronteira Sul, campus Realeza, contato: elis.fatel@uffs.edu.br.

⁶ Formato: Comunicação oral



capita previsto e realizado, incidência do prato principal, valor do kg dos alimentos, total de refeições do dia e o total de meses trabalhados pela UAN em um ano. Foram elaboradas 52 FTP, no qual, 11 correspondem ao prato principal. A partir destas se verificou um desvio financeiro mensal médio de acordo com a incidência do prato principal de R\$936,83 e um desvio financeiro anual médio de R\$: 8.431,47. Já em outro estudo, o desvio mensal da UAN analisada foi de R\$ 4.801,00. Ainda, o mesmo estudo relatou evitar um desvio de R\$ 5.708,00 no mês seguinte através da adequação dos valores dos per capita estabelecidos pelo edital de contratação. Com base nisso, nota-se a importância do conhecimento dos per capita que só foi possível graças à elaboração das FTP. Além de que através destas é possível observar as falhas que ocorreram e repará-las, podendo evitar desvios financeiro negativos para a empresa. Ainda a análise do desvio financeiro mostrou a necessidade da implantação da ordem de produção dos alimentos, considerada pela literatura uma ferramenta gerencial no qual auxilia no controle de custo diário, facilita a baixa de estoque e define a quantidade do alimento que deverá ser utilizada por turno de refeição, visando, assim, a excelência em seus resultados, garantindo que a quantidade per capita da matéria-prima planejada seja realmente confeccionada, evitando desperdício.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva. Planejamento Alimentar. Gestão de Custos.