

FICHA TÉCNICA DE PREPARO: INFORMAÇÕES E APLICAÇÕES PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS

Resumo Expandido

Marla Rafaela Farias da Rosa¹

Lucia Ines Andreote Menik²

Maritiele Naissinger da Silva³

Resumo

A utilização de fichas técnicas de preparação é um instrumento de padronização da produção de receitas em quantidades exatas. O objetivo desta revisão bibliográfica foi verificar a eficácia da utilização de fichas técnicas, bem como demonstrar a importância e as informações necessárias que devem incluir esse documento. Essa pesquisa foi realizada por meio de buscas em livros e buscas online no Google Acadêmico, Scielo e periódicos CAPES. Foram utilizados os termos “Ficha técnicas”, “Padronização de receitas”, “Alimentação”. Fichas técnicas devem conter informações claras e objetivas, orientando o modo de preparo, custos, desperdícios, *per capita*, rendimento, fator de correção e cocção, podendo assim prevenir o desperdício na unidade de alimentação e contribuir para o aproveitamento e principalmente investimentos financeiros visando em todos os processos da etapa de preparação realizada resultando em ganhos na produtividade e qualidade em uma unidade de alimentação e nutrição.

Palavras-chave: Ficha técnica. Padronização de receitas. Alimentação.

Fundamentação/Introdução

A alimentação adequada é um direito humano, garante o acesso permanente de forma regular e justa, visando na prática alimentar adequada aos aspectos sociais e biológico de cada indivíduo (BRASIL, 2014).

No Brasil devido a sua vasta quantidade de culturas presente, a alimentação é muito rica e de diferentes formas de pré-preparo e preparo Segundo Ferraz, et al. (2013), a alimentação de hoje é diferente dos nossos antepassados, que viviam em contato com a natureza, sendo que atualmente, diante da variedade e da facilidade que a indústria alimentícia trás, associada à falta de tempo da população e a praticidade que é fornecida pelos alimentos industrializados, é possível caracterizar os novos hábitos alimentares da população brasileira (FERRAZ et al., 2013).

As unidades de alimentação e nutrição (UAN) têm como principal objetivo fornecer refeições nutricionalmente adequadas, de qualidade e com parâmetro de higiene sanitária correto. As UAN devem sempre melhorar seus serviços prestados, por meio de planejamentos. Devido ao processo de industrialização, o setor terciário vem se desenvolvendo significativamente e a produção de alimentos deve ocorrer de forma, organizacional e planejada para não haver problemas com interrupções e

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, marladarosa@outlook.com.br

² Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, lucia_andriote@hotmail.com

³ Mestre em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Maria *campus* Palmeira das Missões, maritielens@gmail.com

duvidas (FERRAZ et al., 2013), surge a implementação das fichas técnicas de preparo nos locais que produzem alimentos.

Segundo Akutsu et al. (2005), a ficha técnica é uma ferramenta para auxiliar as UAN e os demais estabelecimentos que produzem alimentos, como setor industrial e serviços de alimentação em geral. A ficha técnica é instrumento para gerenciar, planejar, orientar o modo de preparo, incluir custos, desperdícios, *per capita*, rendimento, fator de correção e cocção, podendo assim prevenir o desperdício na unidade de alimentação e contribuir para o aproveitamento total e investimentos financeiros.

O Conselho Federal de Nutricionistas define pela Resolução 417/2008, a referência nacional de procedimentos nacionais do sistema CFN/CRN para nutricionistas, constando no código 07.035:

Elaboração de ficha técnica de preparações: especificação de preparações dietéticas, destinado aos registros de seus componentes e quantidades *per capita*, fatores de correção, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações (CFN, 2008).

É de competência do nutricionista a elaboração de ficha técnicas em ambulatório, consultório, hospital, domicílio, lactário, unidade de terapia nutricional, em terapias de especialidades como unidades de diálise, cirurgia bariátrica, transplante, também em nutrição esportiva, nutrição e marketing e saúde pela água (CFN, 2008).

As fichas técnicas de preparo têm a possibilidade se ajudar a padronizar o valor energético da refeição, preservando suas propriedades organolépticas, sensorial e físicas, havendo em todas as preparações padronização, lembrando que cada ficha é preparada de um modo diferente, não é existente um padrão a ser seguido, além disso, as fichas técnicas dão informações de todo o preparo em caso de dúvidas por quem irá utilizá-la (VASCONCELOS, 2002).

Objetivos

O objetivo desse estudo foi realizar uma revisão bibliográfica para verificar a importância da elaboração de fichas técnicas na produção alimentícia e elencar as informações que precisam conter nessa ferramenta.

Delineamento e Métodos

Essa pesquisa trata-se de uma revisão bibliográfica narrativa, onde foi realizada uma busca online por meio das bases Google Acadêmico, Scielo e periódicos CAPES. Foram utilizados os termos “ficha técnica”, “padronização em unidades de alimentação e nutrição”, “ficha técnica e alimentação”. A pesquisa foi realizada em junho de 2019.

Resultados e Discussão

Fichas técnicas devem conter informações claras e objetivas, assim permitindo maior compreensão durante o processo padronização, no qual permite estabelecer quantidade de ingredientes corretas, tempo de preparo e modo de preparo, ingrediente, fatores de correção e cocção, elas permitem executar as tarefas precisamente sem precisar receber ordem, assim maior compreensão dos

funcionários, garantindo padrão de qualidade nas preparações realizadas. (FERRAZ et al., 2013).

Na Tabela 1 são apresentadas as informações que devem incluir uma ficha técnica de preparo.

Tabela 1. Informações que precisam conter em fichas técnicas.

Informações	Definições
Nome da preparação	Define qual preparação será feita. Ex: bolo de banana
Rendimento	Será o peso final da preparação.
Ingredientes	Quais alimentos serão utilizados. Ex: farinha, banana, ovo, etc.
Tempo de preparo	Tempo que leva para preparação estar pronta. Ex: 60 minutos.
Peso bruto	Alimento <i>in natura</i> sem a retirada das partes não utilizadas. Ex: peso da batata com casca.
Peso líquido	Peso líquido significa depois a higienização, retirada das partes não utilizadas. Ex: peso da batata sem casca.
Medida caseira	Quantidade de cada alimento que será utilizada estimada em utensílios caseiros. Ex: ½ xícara de chá, 1 colher de sopa.
Informação nutricional	Quantidade em gramas de macronutrientes: proteína, carboidrato e gorduras e a informação calórica da preparação e da porção.
Peso da porção	Peso de cada porção que será consumida pelo comensal. Ex: 100g.
Número de porções	Número estabelecido de porções em relação ao peso total da preparação pronta. Ex: a preparação pesa 1 Kg e serve 10 porções de 100 g cada.
Custo da preparação	É a quantidade em dinheiro que será utilizada para preparar a receita total.
Fator de cocção da preparação	É determinado para conhecer o peso da preparação após de pronta e ser possível aumentar ou diminuir a quantidade de ingredientes para render mais ou menos a preparação.
Modo de preparo	Como a preparação deve ser feita em todas as etapas.
Utensílios e equipamentos necessários	Informa equipamentos utilizados na preparação. Ex: Liquidificador, Batedeira...
Observações	Espaço destinado para incluir informações relevantes durante o processo, ou alterações feitas.

O Quadro 1 expõe um modelo para ser seguido de ficha técnica de preparação, contendo todas as informações que são relevantes para o sucesso do uso e implementação da ficha técnica em locais produtores de alimentos.

CFN. Resolução CFN Nº 417. **CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS**, Brasília, jan./dez. 2008. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_417_2008.htm>. Acesso em: 11 jun. 2019.

FERRAZ, R. R. N. et al. Redução De Custos E Melhoria Dos Padrões De Gestão Com A Utilização De Fichas Técnicas De Preparação Para Padronização Da Montagem De Refeições Em Unidades Hospitalares. **Revista Dos Mestrados Profissionais**, V. 2, N. 2, Jul./Dez. 2013.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e técnica dietética**. 3 ed. São paulo: Manole Ltda, 2014. 424 p.

ROMERO, G. et al. SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR: ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS. **Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde**, Santa maria, v. 16, n. 2, p. 265-273, jan./abr. 2015.

VASCONCELLOS, Fernanda et al. **Menu - Como Montar um Cardápio Eficiente**. São Paulo: Rocca, 2002.

PROENÇA, Rossana Pacheco Da Costa; BORJES, Lúcia Chaise; CAVALLI, Suzi Barletto. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. **Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 4, p. :645-654, jan./dez. 2010.