



GRUPO VERDE DE AGROECOLOGIA E ABELHA

INFORMATIVO TÉCNICO DO SEMI-ÁRIDO - ISSN: 2317-305X

GRUPO VERDE DE AGROECOLOGIA E ABELHAS

Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN

Deise Souza de Castro¹, Luciana Façanha Marques², Jarderlany Sousa Nunes¹, Luzia Marcia de Melo Silva³, Francinalva Cordeiro de Sousa³, Inácia dos Santos Moreira⁴ e Maria Elidiana Lucas de Andrade⁵

RESUMO: O planejamento e controle das etapas executadas pela UAN são necessários para estabelecer padronização e a qualidade dos processos na produção de refeições, uma vez que nas organizações brasileiras, grande parte dos problemas deve-se a funcionários que trabalham em turnos diferentes. 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”, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. O presente trabalho teve como objetivo implantar fichas técnicas de preparo (FTP's) em uma unidade de Alimentação e Nutrição. A implantação das FTP's foi para as refeições que apresentam uma boa aceitação pelos comensais, tendo a forma de preparo e quantidade de ingredientes padronizados, conhecendo os custos e realizando análise físico-química para valor Nutricional e calórico. As informações coletadas foram organizadas em uma ficha contendo a foto da preparação que irão auxiliar em esclarecimentos de dúvidas que possam surgir, proporcionando uma padronização das refeições servidas pela UAN.

Palavras -Chave: Instrumento gerencial, planejamento, qualidade

Deploying Data Sheets Preparation for Productive Process Standardization in UAN

ABSTRACT: the planning and control of the steps performed by the UAN are needed to establish standardization and quality of the processes in the production of meals, once in organizations, most of the problems due to employees working in different shifts. The Technical Preparation (FTP) is a "management tool for operational support, by which survey the costs, ordering the preparation and calculation of the nutritional value of preparation," and is therefore useful to subsidize the menu planning. The present work aimed to deploy tokens preparation techniques (FTP's) in a unit of Food and Nutrition. The implementation of FTP's was for meals which have a good acceptance among diners, taking the form of preparation and amount of standardized ingredients, knowing the cost and performing physical-chemical analysis for nutritional value and calories. The information collections were organized in a form containing a photo of the preparation that will assist in clarifying doubts that may arise, providing a standardization of meals served by UAN.

Key Words: Instrument management, planning, quality

INTRODUÇÃO

No Brasil, o setor de Alimentação Institucional expandiu-se consideravelmente a partir da criação da lei nº. 6.321/76, regulamentada pelo decreto nº 78.676, que criou o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). O objetivo era promover a melhoria da situação nutricional do trabalhador e, conseqüentemente, de sua

saúde. Em contrapartida as empresas que aderissem ao Programa teriam dedução de impostos (AMARAL, 2008).

Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) é considerada uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa, que tem o objetivo de fornecer alimentação nutricionalmente equilibrada, segura do ponto de vista microbiológico e adequada ao comensal, contribuindo dessa forma com um dos mais significantes benefícios

¹ Mestranda do Departamento de Engenharia Agrícola, Área de armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas, UAEEG/CTRN/UFCG, Campina Grande – PB, Brasil, email: deise_castro01@hotmail.com; jade_nunes@hotmail.com

² Professora do IF Sertão Pernambucano – Campus Salgueiro - PE, Brasil. lucianamarques_ce@hotmail.com

³ Doutoranda do Departamento de Engenharia Agrícola, Área de Armazenamento e Processamento de Produtos Agrícolas, UAEEG/CTRN/UFCG – Campina Grande - PB, Brasil. dluziamarcia@yahoo.com; Francis_nalva@yahoo.com.br

⁴ Mestrado em sistemas agroindustriais da CCTA-UFCG-Pombal – PB E-mail: inaciamoreira@ymail.com

⁵ Concluinte de agronomia CCTA-UFCG-Pombal – PB E-mail: elidianalucas@outlook.com.br

oferecidos aos trabalhadores. A adequação mencionada refere-se ao pressuposto de garantir a manutenção e a recuperação da sua saúde, e ainda, desenvolver hábitos alimentares saudáveis para um público que tem se mostrado cada vez mais exigente. Além desses aspectos, uma UAN tem por objetivo buscar a satisfação com relação ao serviço oferecido, e isso envolve o ambiente físico e o contato pessoal entre os operadores e os comensais (RIEKES, 2004).

O padrão de refeições servidas varia de acordo com as características próprias a cada estabelecimento, tais como: quantidade e característica do comensal a ser atendidos (funcionário administrativo ou trabalhador braçal), estrutura física do local, equipamentos, recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (AMARAL, 2008).

Para assegurar a adequação do cardápio com relação à necessidade nutricional da clientela é necessário definir previamente as necessidades calóricas das refeições oferecidas bem como definir a distribuição percentual de macronutrientes, que, via de regra, define 55 a 65% do valor calórico total (VCT) para carboidratos, 10 a 15% para proteínas e 20 a 30% para lipídeos. Nos locais onde é servido mais de um tipo de refeição diariamente, a distribuição do VCT pode atender as seguintes proporções: desjejum 15% do VCT, almoço 45% do VCT e jantar 40% do VCT (AMARAL, 2008).

Uma UAN sempre deve visar à melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável. Assim é necessário que haja planejamento e controle das etapas executadas pela unidade, a fim de se estabelecerem meios para a padronização e a qualidade dos processos na produção de refeições. Desta forma, a padronização visa diferenciar produtos e contribuir para a sua qualidade; além de beneficiar o trabalho do profissional responsável, facilitando o treinamento de funcionários, eliminando a interferência por dúvidas e facilitando o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, esta padronização facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho (AKUTSU, et al., 2005).

Nas organizações brasileiras, grande parte dos problemas deve-se a funcionários que trabalham em turnos diferentes, executando a mesma tarefa de formas diferentes, acarretando variabilidade no processo de produção e, conseqüentemente, perdas em qualidade e em produtividade (CAMPOS, 1992).

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”, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. As FTP's apresentam além dos ingredientes, quantidade utilizada e modo de preparos, apresentam ainda fator de correção e cocção dos alimentos, custo, valor calórico por porção, “per capita” e informação nutricional. Segundo Guimarães et al. (2001) a padronização de receituário é um meio de garantir um padrão de qualidade das refeições servidas. Além disso, a criação das FTP's também permite que o preparo seja sempre o mesmo independente do funcionamento; que as quantidades dos ingredientes estejam já estabelecidas proporcionando a possibilidade de maior exatidão; rendimento das refeições já calculada com porções pré estabelecidas evitando sobras e permitindo um real levantamento do custo da preparação; e obtenção de dados do tempo de preparo, temperaturas adequadas equipamentos e utensílios necessários.

Dessa forma, objetivou-se implantar fichas técnicas de preparo (FTP's) em uma unidade de Alimentação e Nutrição, de forma a facilitar o trabalho realizado em turnos diferentes através de informações relevantes à execução da tarefa

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado em uma UAN empresarial com 916 colaboradores fazendo uso do serviço que oferece duas refeições diárias aos trabalhadores durante o período que permanecem na empresa. O cardápio escolhido para implantação das fichas técnicas de preparo foram refeições que apresentam uma boa aceitação pelos comensais. Sendo a preferência dos mesmos, avaliada pela quantidade de resto-ingesto de cada alimento. Assim foram priorizados 3 tipos de carboidratos, 2 tipos de proteínas e um tipo de salada.

Após a escolha do cardápio, o modo de preparo dos mesmos foi padronizado com a ajuda do cozinheiro chefe da UAN, utilizando a quantidade dos ingredientes suficiente para alimentação dos funcionários, levando-se em conta o fator de correção que prevê as perdas inevitáveis, e o valor de cocção que reflete o ganho ou perda de peso do alimento pela hidratação ou desidratação durante o processo de cozimento.

Tabela 1: Refeições priorizadas para implantação da ficha técnica de preparo

GRUPO	PREPARAÇÃO
CARBOIDRATO	Arroz branco
	Baião-de-dois cremoso
	Lasanha de frango
PROTEÍNA	Frango ensopado
	Peixe frito
SALADA	Salada de beterraba

O custo por preparação foi calculado com base no livro de custos, sendo o mesmo calculado com base em informações cedidas pelo setor de compras da empresa, e pela “per capita” de cada gênero alimentício existente na UAN. Os custos foram calculados por quantidade mensal utilizada de cada gênero alimentício e por porção de cada alimento por pessoa; para o cálculo dos custos por preparação, utilizou-se o valor de compra e a quantidade dos ingredientes necessária em cada formulação.

Para determinação do valor nutricional e cálculo do valor calórico de cada preparação foram realizadas análises físico-químicas no laboratório de análises físico-químicas para alimentos da Faculdade de Tecnologia CENTEC – FATEC Cariri.

A coleta das amostras para análise foi realizada durante toda semana, à medida que as preparações entrassem no cardápio diário. As mesmas foram coletadas em sacos de polietileno, aproximadamente 100 gramas por preparação, lacradas, identificadas e armazenadas em câmara fria (-5°C) para controle de temperatura; após a coleta, todas as amostras, foram encaminhadas para o laboratório em caixas térmicas para controle de temperatura.

As análises laboratoriais (umidade, resíduo mineral fixo, proteínas, lipídeos, carboidratos) e cálculo do valor calórico foram realizadas em triplicata, com amostras homogeneizadas, por meio de técnicas

padronizadas descritas segundo o Instituto Adolfo Lutz (2004).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As informações coletadas foram organizadas em uma ficha, contendo os valores nutricionais de cada preparação foram estabelecidos com base nos resultados das análises físico-químicas, admitindo-se como múltiplos na determinação do valor calórico total: carboidratos – 4, proteínas – 4 e lipídeos – 9; sendo de grande valia na elaboração de cardápios que contemplem as necessidades nutricionais dos comensais de acordo com a característica própria de cada um. Segundo Akutsu, *et al*, 2005, com a determinação da composição centesimal das preparações, é possível combiná-las de tal forma que se obtenha um cardápio equilibrado e balanceado do ponto de vista nutricional, e também garante ao cliente que determinada preparação terá sempre o mesmo aspecto físico sensorial, garantia esta que o tornará satisfeito e fiel à empresa

A quantidade dos ingredientes, acompanhada dos valores de correção e cocção irá auxiliar no planejamento das compras evitando desperdícios, que no gerenciamento de uma UAN é de grande relevância (RICARTE, *et al*, 2008), encarado como sinônimo de falta de qualidade; podendo ser evitado através de um planejamento bem estruturado (ABREU, *et al*, 2003). A partir do conhecimento dos valores de cocção e correção e quantidade dos ingredientes é possível determinar o rendimento da preparação uma vez que a clientela é conhecida e o cardápio semanal estabelecido. O modo de preparo e forma de apresentação serão indicadores de qualidade facilitando o uso das boas práticas de fabricação (BPF's) que são descritas junto ao modo de preparo e apresentação auxiliando os colaboradores a desenvolver o produto sempre da mesma forma, independente do horário de trabalho ou pessoa executante da tarefa.

Tabela 2: Modelo de ficha técnica de preparação

FICHA TÉCNICA DE PREPARO			
PEIXE FRITO			
INGREDIENTES	QUANTIDADE BRUTA	FATOR DE CORREÇÃO	QUANTIDADE LÍQUIDA
Posta de Peixe	45 kg	1,66	27,10 kg
Farinha de Mandioca	5kg	-	5kg
Sal	1kg	-	1kg
Óleo	15 Litros	-	15 litros
Porção “per capta”		180g	
Valor calórico por porção		329,4Kcal	
Custo por porção		R\$ 1,31	

Campos (1992) disserta em um de seus trabalhos que grande parte das causas de problemas nas organizações brasileiras deve-se a seus funcionários que executam a mesma tarefa em turnos diferentes acarretando variabilidade e, conseqüentemente perdas em qualidade e produtividade. Assim a FTP é ferramenta insubstituível para os colaboradores, comensais e pessoa responsável pela UAN, trazendo benefícios para ambas as partes. A FTP é uma forma de otimizar os processos de produção dos alimentos estabelecendo um padrão para as preparações oferecidas, o que garantirá a qualidade do serviço.

A definição dos custos por preparação e por pessoa é parâmetro fundamental para análise dos resultados obtidos no processo de produção das refeições (AMARAL, 2008) sendo determinantes na busca constante da eficiência econômica e definição dos subsídios. Os custos dos mesmos restringem-se apenas a gêneros alimentícios, pois eles são os únicos passíveis de planejamento à medida que os coeficientes técnicos (per capta de gêneros) são conhecidos; porém são de grande valia na elaboração de cardápios e planejamento de compras. (AVEGLIANO, 1999).

O gerenciamento de uma UAN é algo bastante abrangente, várias são as informações indispensáveis ao controle das produções e garantia da qualidade do serviço; por isso a utilização de ferramentas que controlam o serviço faz-se cada vez presente na rotina diária de trabalho em uma UAN, assim a utilização da FTP visa agrupar as informações relevantes ao funcionamento adequado tendo como conseqüência a organização e a qualidade permanente, facilitando a execução do trabalho e a eliminação de falhas ocasionadas pela particularidade na execução do trabalho de cada colaborador.

CONCLUSÃO

Com a realização deste trabalho, verifica-se a importância da implantação de fichas técnicas de preparo (FTP's) em UAN's que têm atividades distribuídas em turnos diferentes. A aplicação desta ferramenta trará benefícios a todas as partes incluídas; ao profissional responsável um direcionamento para coordenação, planejamento, supervisão, controle de produção, minimização dos desperdícios e controle da qualidade dos alimentos servidos. Aos colaboradores esclarecimento de dúvidas, segurança nas atividades executadas e eliminação de possíveis erros. Aos comensais segurança nas refeições servidas, permanência de qualidade e de sabor das preparações, conquistando a confiabilidade pelo padrão de qualidade oferecido.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- ABREU, E. S., et al. **Gestão de Unidades de alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2003. 140 p.
- AKUTSO, R. C., et al. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Rev. Nutr. vol.18 n°.2. Campinas Mar./Abr.2005.
- AMARAL, L. B. **REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES HOSPITALARES**. Porto Alegre, Junho de 2008.

AVEGLIANO, R. P. **Custos d refeições em unidades de alimentação e nutrição: uma aplicação para a divisão de alimentação COSEAS/USP, em 1997.** São Paulo, 1999. 107p.

BRASIL. **nº 101, de 12 de dezembro de 2004.** Avaliação do PAT. Publicada no D.O. U. de 18 de dezembro de 2004, Seção 1.

CAMPOS, V.F. **Qualidade total.** Padronização de empresas. 6°.ed. Belo Horizonte: Fundação Cristiano Ottoni; 1992.

GUIMARÃES, A.; et al. **Tendência do *food service*: oferecer alimentação saudável.** Nutrição em pauta, São Paulo, ano IX, n. 47, p. 8-14, mar/abr. 2001.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos Físico-Químicos para análises de alimentos.** 4 ed. São Paulo, 2004.

RICARTE, M.P.R., *et al.* **Avaliação do desperdício de alimentos em uma unidade de alimentação e nutrição.** Saber científico, Porto Velho, v. 1, n. 1, p 158-175, jan./jun. 2008.

RIEKES, B. H. **QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: uma proposta metodológica considerada aspectos nutricionais e sensoriais.** Florianópolis, Fevereiro de 2004.