

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÕES SERVIDAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

KRUSCHARDT, Paula Piske¹; Leslie Cavada²; Clarissa de Carvalho²; Juliana Gonçalves²; BORGES, Lúcia Rota³

¹Acadêmica do Curso de Nutrição – Universidade Federal de Pelotas

²Nutricionista – Hospital Universitário São Francisco de Paula

³Professora Assistente da Faculdade de Nutrição - UFPel

1 INTRODUÇÃO:

As UANs são consideradas unidades de trabalho que desempenham atividades relacionadas à alimentação e à nutrição, tendo por objetivo, fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, com adequada qualidade higiênico-sanitária. (CARDOSO, 2005).

A prioridade de uma UAN deve ser baseada na melhoria dos serviços prestados, por meio de um adequado planejamento e do conhecimento dos processos executados. (AKUTSU et. al., 2005).

A padronização dos processos de produção de refeições auxilia o trabalho do nutricionista, facilitando o treinamento de funcionários, eliminando a interferência por dúvidas, beneficiando o planejamento do trabalho diário. Para o funcionário, esta padronização facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens freqüentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho (AKUTSU, 2005).

As fichas técnicas de preparo (FTP) são formulários específicos que tem como objetivo principal a padronização da produção das receitas que serão servidas na UAN, com as mesmas características e qualidade, independentemente do colaborador. (AKUTSU, 2005).

A UAN do Hospital Universitário São Francisco de Paula serve aproximadamente 1.904 refeições distribuídas entre café da manhã, almoço, jantar e ceia. Esta unidade de alimentação também é responsável pela elaboração de aproximadamente 417 lanches que são produzidas diariamente. A UAN é administrada por três nutricionistas, com a colaboração de 62 funcionários.

A comercialização de lanches na UAN do HUSFP teve início no ano de 2008, com a venda de 60 lanches por dia. Atualmente três funcionárias atuam no local, sendo duas no turno da manhã e uma no turno da tarde. O crescimento deste setor foi rápido, portanto para manter um padrão de qualidade e sabor, surgiu a

necessidade da padronização do serviço, sendo feito primeiramente um Manual da Cozinha dos Lanches e posteriormente a elaboração de FTP.

2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi realizado na cozinha de lanches da UAN do Hospital Universitário São Francisco de Paula (HUSFP), localizado na cidade de Pelotas, RS, durante os meses de junho a julho de 2010.

Inicialmente foi realizado um acompanhamento do fluxo de produção dos lanches servidos no respectivo setor. Após, foi elaborada uma lista com os ingredientes que compõem cada preparação, sendo observada também a sua ordem de colocação no preparo dos lanches.

Concomitantemente ao acompanhamento do fluxo de produção, foi efetuada a pesagem de todos os ingredientes que compõem a preparação, por meio de uma balança digital, da marca Filizola, com capacidade de 6Kg. Esta pesagem permitiu a padronização dos ingredientes utilizados nas receitas.

O próximo passo foi a elaboração de um modelo simplificado de FTP, contendo informações sobre: nome da receita, ingredientes utilizados, quantidades dos ingredientes a serem utilizados com suas respectivas medidas caseiras, medidas em gramas, técnica de preparo, custo unitário e custo de venda de cada lanche.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste trabalho foram padronizadas 19 receitas de lanches comercializados no serviço de alimentação do hospital. Para todas as receitas foi elaborado um modelo simplificado de ficha técnica, a qual continha as seguintes informações: nome da preparação, lista de ingredientes (peso, medida caseira ou número de ingredientes), rendimento, descrição detalhada do modo de preparo, custo unitário de cada ingrediente e custo por porção. A Tabela 1 apresenta um exemplo de FTP elaborada durante o trabalho.

Tabela 1. Ficha técnica da preparação “Xis- Salada”. HUSFP, Pelotas, RS.

Ingredientes	Quantidade (ml ou g)	Medida caseira	Custo (R\$):
Pão de hambúrguer	0,050	1 unidade	0,18
Maionese	0,007	1 ponta de espátula	0,02
Alface	0,013	1 folha	0,03
Tomate	0,007	1 e ½ rodela	0,02
Bife de hambúrguer	0,032	1 unidade	0,15
Queijo	0,008	½ fatia	0,10

adicionar a

A FTP é uma ferramenta muito útil dentro de uma UAN, pois permite de forma geral a padronização do serviço, principalmente quando se busca a precisão na elaboração de um prato e esta tarefa é continuamente desempenhada. Para Rebelato (1997), a padronização é uma maneira lógica de garantir uma menor variabilidade do processo, auxiliando na manutenção dos níveis de qualidade.

Além disso, esta padronização deve ser realizada de maneira conveniente para a organização, sendo realizada de forma a não prejudicar a flexibilidade do serviço, sendo uma referência para a rotina da UAN. Entretanto, a forma de estruturar essas informações também é importante, proporcionando o rápido entendimento dos funcionários que as utilizam (MARCON, 1998).

Sendo assim este trabalho serve de grande contribuição para a UAN, pois através dele se permite obter melhores resultados de um modo geral, trazendo, sem dúvidas, benefícios ao serviço como um todo.

4 CONCLUSÃO

Este trabalho teve seu objetivo alcançado pois percebeu-se que com a implementação das FTP, todas as categorias envolvidas no processo de produção foram beneficiadas facilitando o trabalho do profissional de nutrição, promovendo o aperfeiçoamento dos funcionários bem como a satisfação dos comensais.

5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, v.18, n.2, p. 277-279, 2005.

CARDOSO, Ryzia de Cassia Vieira; SOUZA, Eva Vilma Araújo de SANTOS, Patrícia Quadros. Unidades de alimentação e nutrição nos campos da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev. Nutr.** v.18, p. 669-680, 2005.

HERING, Bethânia; SOUZA, Anete Araújo; PROENÇA, Rossana Pacheco da Rosa; VEIROS, Marcela Boro. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Disponível em: <http://www.nutricaoempauta.com.br>. Acessado em 12/07/2010.

REBELATO, Marcelo. Um Modelo para a Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação do tipo Self-service. Disponível em <http://www.abepro.org.br/biblioteca>. Acessado em 19/07/2010.

GIULIANO, Marcon; BREMER Carlos Frederico. Uma aplicação do modelamento dos processos de negócio na qualidade total. Disponível em: <http://www.abepro.org.br/biblioteca>. Acessado em 03/08/2010.