

APLICAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE HOSPITALAR

DOS SANTOS, Bianca Aliati¹

DO VALE, Camilla Pereira²

MARTINS, Adriana Hernandez³

RESUMO

O presente artigo tem como objetivo geral o desenvolvimento e aplicação da ficha técnica em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar, visando maior qualidade nutricional e higiênico sanitária, além de reduzir custos com a padronização de receitas e aumentar a produtividade da cozinha. Os métodos aplicados foram divididos em três etapas, o inventário de estoque interno, a pesagem de todos os alimentos de cada preparação de acordo com o cardápio já presente na cozinha, seguido de tabulação de dados e por fim o desenvolvimento da ficha técnica. O resultado deste artigo se dá pela implantação da ficha técnica na UAN de ambiente hospitalar, para fins de padronização.

Palavras – chave: ficha técnica, UAN, padronização.

ABSTRACT

This article has as its general objective the development and application of the technical file in a Hospital Food and Nutrition Unit, aiming at higher nutritional quality and sanitary hygiene, besides reducing costs with standardization of recipes and increasing kitchen productivity. The methods applied were divided into three stages, the inventory of internal stock, the weighing of all foods of each preparation according to the menu already present in the kitchen, followed by tabulation of data and finally the development of the technical data sheet. The result of this article is the implementation of the technical file in the hospital environment UAN, for standardization purposes.

Keywords: datasheet, UAN, standardization.

INTRODUÇÃO

Nutrição e Técnica Dietética trata dos procedimentos empregados para se tornar possível a utilização dos alimentos satisfazendo os desejos sensoriais e conservando seus valores nutritivos. Estuda e aplica os princípios e processos básicos da Ciência da Nutrição no organismo Humano, permitindo o planejamento, a execução e a avaliação de dietas adequadas as características biopsicosociais dos indivíduos (PHILIPPI, 2003)

Tanto o manipulador de alimentos, quanto a forma de manipulação e higiene dos mesmos, se aplicada de forma incorreta, pode gerar contaminação de alimentos por micro-organismos, o que em um ambiente hospitalar isso se torna extremamente sério (WENDISCH, 2010)

Em uma UAN, a forma mais eficaz de se manter a qualidade nutricional e higiênico sanitária é por meio da ficha técnica. A padronização da mesma é uma maneira de se ter controle das preparações desenvolvidas no estabelecimento (SOUZA; MARSI, 2015)

É por meio da ficha técnica que podemos visualizar o per capita, rendimento, fator de cocção e correção, além da composição centesimal de macro e micronutrientes (ROMERO et al, 2015). Ainda assim, a utilização das fichas técnicas pode minimizar perdas, custos excessivos e aumentar a produtividade da cozinha (FERRAZ et al, 2013).

O nutricionista assume um papel importante na condução deste e de outras diretrizes que orientam todo o trabalho realizado dentro da UAN, competindo a ele então, o desenvolvimento da ficha técnica, onde o processo deve ocorrer de forma organizada e planejada, visto que o trabalho diário deve ser eficiente e sem interrupções, sendo um ótimo instrumento para avaliação de preparações, e valor nutricional das mesmas (ROMERO et al, 2015)

METODOLOGIA

O estudo caracterizou-se por um método qualitativo e quantitativo, por meio da pesquisa explicativa. Com o objetivo de destacar a importância das fichas técnicas de preparo em uma UAN hospitalar, observando a conformidade e inconformidade presentes no processo para definir assim uma padronização.

A pesquisa foi dividida em três etapas, em primeiro ponto foi realizado um inventário de gêneros alimentícios do qual pode se observar se os itens que constam no cardápio possuem em estoque. Seguido de observação da execução dos processos na cozinha, referente a modo de pré-preparo, preparo e finalização, em que os destinados a tal função levam para finalizar o almoço.

Em segunda etapa foi realizado a pesagem de cada preparação apresentada no cardápio de dieta livre de acordo com o cardápio 1 e 2 já presentes no SND, esta pesagem contou com o uso de uma balança convencional, realizando a tara de todos os objetos utilizados para dispor os alimentos, como GN's, bacias e bowls. Esse processo foi realizado antes do preparo dos alimentos e após finalizado, sendo tabulado todos os dados colhidos: quantidade de cada alimento, peso bruto e limpo, tempo de cocção e rendimento final.

A última etapa se caracterizou pelo desenvolvimento da ficha técnica definindo-se os fatores de correção, cocção e percapita de cada preparação, definindo assim a padronização das receitas, quanto seu modo de preparo e ingredientes.

RESULTADO

O objeto deste trabalho foi o desenvolvimento da ficha técnica, sendo elaborada das preparações presentes na tabela 1 representada abaixo. Foi realizada a pesagem ao longo de dez dias, sendo 5 dias de cada um dos cardápios, no período de 11 a 24 de setembro de 2019, com avaliação apenas dos dias úteis, totalizando 1.857 refeições neste período. Nela foi avaliada, peso de todos os alimentos envolvidos na preparação, quantidade de água, condimentos, tempo de cocção, rendimento final, para a partir destes obtermos os índices de fator de correção e cocção, para assim determinarmos o percapita de cada preparação.

Em um primeiro momento detectou-se falhas em algumas ocasiões, por alteração do cardápio. Após pode-se observar que a quantidade de cada alimento produzido altera, pois não há uma padronização específica a se seguir, o que pode se dar devido ao número de pacientes ser rotativo, ou cozinheiras alternadas entre os dias da semana.

Tabela 1 – Cardápios da instituição hospitalar usado para a elaboração da ficha técnica.

CARDÁPIO 1				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Feijão preto	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto
Peito grelhado	Bife acebolado	Carne moída ao molho	Peito grelhado	Picadinho carne c/ cebola
Batata assada	Farofa úmida	Polenta	Macarrão espaguete alho e óleo	Mandioca cozida
Chuchu Refogado	Cenoura refogada	Abobrinha assado	Cabotiá assada	Chuchu c/ cenoura
Salada verde	Salada verde	Salada verde	Salada verde	Salada verde
CARDÁPIO 2				
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
Feijão carioca	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão preto	Lentilha
Isca bovina ao molho	Bife acebolado	Peito de frango grelhado	Coxa sobrecoxa assada c/ ervas	Carne moída c/ milho ao molho

Purê de batata	Farofa úmida	Macarrão espaguete alho e óleo	Purê de batata	Polenta
Chuchu refogado	Cabotia assado	Abobrinha c/ milho refogado	Cenoura refogada	Chuchu refogado
Salada verde	Salada verde	Salada verde	Salada verde	Salada verde

Conforme Akutsu (2005) o planejamento de cardápios pretende organizar de forma técnica todas as preparações de acordo com cada refeição servida pelo local, os mesmos devem atender os hábitos alimentares, valor nutricional, qualidade higiênico-sanitária, além disso preparações que possuam ingredientes possíveis de serem adquiridos na região onde a UAN esteja instalada.

O modelo de ficha técnica utilizado para coletar as informações necessárias para o desenvolvimento inclui: preparação, ingredientes, peso bruto e limpo, unidades de medidas (kg e litros) e tempo de cocção, assim como representado na tabela 2.

Através deste esquema desenvolvido foi possível compilar todas as informações necessárias para o desenvolvimento da ficha técnica em planilhas do programa *Microsoft Office Excel®* 2010 auto alimentantes.

Tabela 2 – Modelo de ficha técnica de preparação.

FICHA TÉCNICA DE PREPAROARROZ BRANCO			
ARROZ BRANCO			
RENDIMENTO TOTAL:	27.340 Kg		
TEMPO DE COCÇÃO:	22 min		
PESAGEM:			
PRODUTO	PESO BRUTO	PESO LIMPO	UNIDADE DE MEDIDA (KG/ LITRO/ GRAMA)
Arroz	-	9	Kg
Sal	-	0,165	Kg
Alho	-	0,155	Kg
Água	-	13,5	L

Santos et al (2018) discorre que em uma ficha técnica deve-se constar alguns requisitos como: nome da preparação, os ingredientes necessários, assim como o modo de preparo, para fim de auxiliar na previsão de compras e armazenamento, confirmando assim, a eficiência na padronização das preparações.

Em concordância com Ricarte *et al.* (2008) os valores de correção e cocção, acompanhada da quantidade de ingredientes utilizados, auxiliam no planejamento de compras, evitando o desperdício, o que no gerenciamento de uma UAN é de grande importância. Abreu *et al.* (2003) acredita que se desenvolvido um planejamento bem estruturado a falta de qualidade não será uma definição para este ambiente.

Segundo Romero *et al.* (2015) deve-se levar em consideração a sobra limpa destas mesmas preparações e a padronização das refeições em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de forma a promover um ritmo de trabalho organizado com sequência de atividades a serem realizadas dentro dos padrões dietéticos atendendo as necessidades nutricionais dos pacientes, profissionais da saúde e funcionários do hospital.

De acordo com Castro *et al.* (2013) várias são as informações indispensáveis no controle de produção e qualidade, por isso a utilização de ferramentas que controlam os serviços prestados, são cada vez mais presentes na rotina de uma UAN, assim o uso da ficha técnica irá agrupar as informações relevantes ao funcionamento correto, tendo como finalidade qualidade e organização permanente, facilitando a execução adequada do trabalho e eliminação de falhas ocasionadas pela não padronização de cada serviço prestado pelos colaboradores.

CONCLUSÃO

O processo de adaptação da ficha técnica em uma UAN leva algum tempo, onde a mesma foi desenvolvida e será acoplada ao sistema TASY, que é um sistema universal dentro do hospital. Para se observar com maior exatidão o funcionamento da ficha técnica será necessário uma padronização desde o setor de compras até a padronização das receitas executadas de acordo com o cardápio.

O que se propõe é que o desenvolvimento desta FT traga maior qualidade no que diz respeito à organização e qualidade, tanto organolépticas, microbiológicas e físicas.

REFERENCIAS

CASTRO, D. S et al. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN, 2013

DOS SANTOS, J. C. et al. Importância da Ficha Técnica em uma unidade de Alimentação. **Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes-SEMPESq**, n. 18, 2018.

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 v. 2. São Paulo, 2013

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. Editora Manole, 2003

ROMERO, G. et al. **Serviço de alimentação e nutrição hospitalar: elaboração de fichas técnicas**. Rio Grande do Sul, 2015

SOUZA, L. V; MARSI, T. C. O. **Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições**. São Paulo, 2015

WENDISCH. **Avaliação da qualidade de unidades de alimentação e nutrição (UAN) hospitalares: construção de um instrumento**. Mato Grosso do Sul, 2010