

CENTRO UNIVERSITÁRIO ASSIS GURGACZ

**IMPLANTAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UMA UNIDADE DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR DE UMA EMPRESA NO
MUNICÍPIO DE CASCAVEL**

Isadora Wagner Souza¹
Isabela Tosetto Klein²

CASCAVEL

2022

RESUMO

As UANEs (Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares), possuem o objetivo de ofertar alimentação com qualidade nutricional e higiênico-sanitária. Dessa forma, são necessários alguns pontos importantes, como um ambiente limpo e em condições para atender a demanda, bom relacionamento interpessoal dos colaboradores, padronização das preparações, entre outros. Para isso é necessário a aplicação de algumas ferramentas de gerenciais, a Ficha Técnica de Preparo (FTP) é uma ferramenta gerencial que busca a padronização e ordenação para as preparações, além de permitir encontrar valores de per capita, fator de cocção e correção, macronutrientes e micronutrientes. O presente trabalho buscou a implantação da FTP em uma UANE privada no município de Cascavel – PR, utilizando receitas já realizadas na unidade, para tal, foi utilizado um modelo de ficha técnica no Excel, onde foram cadastrados dados como data, unidade, preparação, quantidade de refeições, refeição, horário, produtos da tabela TACO, classificação dos produtos, unidade de medida, custo dos produtos, peso bruto, peso líquido e peso cozido e encontrados valores de per capita, energia, proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras e sódio. Os dados encontrados, quando comparados as referências do PNAE, não apresentavam concordância com as necessidades nutricionais estabelecidas, dessa forma, foram pensadas formas de adequá-las para eficácia da ficha técnica, sendo a padronização de porções por faixa etária e adequação das receitas para atingir as necessidades nutricionais esperadas. Os resultados foram positivos, estabeleceu-se ordem dos fluxos e cardápios, as mesmas características das preparações, mesmo quando preparadas por diferentes colaboradores, a qualidade das preparações, os custos esperados e também a satisfação dos clientes, mas ainda é uma ferramenta que deve continuar sendo aplicada, acompanhando e cadastrando novas receitas, além de necessários treinamentos periódicos para aprimoramento de técnicas.

Palavras chave: UAN. Ficha Técnica de Preparo. Preparações. Padrão.

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) devem fornecer refeições nutricionalmente equilibradas e com qualidade higiênico-sanitária. Vários pontos devem ser priorizados para manter este padrão de preparações, como ambiente físico e suas condições de higiene, bem como dos manipuladores, e a convivência dos mesmos. Toda UAN, a partir de um planejamento e conhecimento sobre os processos da unidade e do conceito de alimentação saudável, deve desenvolver possíveis melhorias (Proença; Matos, 1996).

Assim como as UANs, a UANE (Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares) são unidades com o objetivo de fornecer refeições adequadas, estas destinada à alunos. De um modo geral, as unidades são responsáveis pelo preparo e distribuição de consideráveis quantidades de refeições diariamente, e para isso são necessárias algumas ferramentas para uma produção de refeições de forma sistemática e padronizada, sendo a ferramenta mais eficiente a elaboração das Fichas Técnicas de Preparação (FTP) (Abreu; Spinelli; Pinto, 2009) (Adjafre et al., 2013).

A FTP também pode ser chamada de receituário padrão (Domene, 2011), essa é uma indispensável instrumento gerencial para os serviços de alimentação, usada para a padronização das preparações, permitindo a reprodutibilidade por outros profissionais (Akutsu et al., 2005; Japur et al., 2012), essa ainda pode servir de apoio operacional para planejamento de cardápio, levantamento dos custos, ordenação e tempo do preparo, cálculo do valor nutricional da preparação, dados de per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento, número de porções, entre outros (Teichmann, 2000).

O objetivo do presente trabalho foi a aplicação da Ficha Técnica de Preparo como ferramenta para padronizar e ordenar a produção de receitas já utilizadas em uma UANE privada, no município de Cascavel-PR.

2. MATERIAL E MÉTODO

Para a aplicação das FTP na Unidade de Alimentação e Nutrição Escolar do município de Cascavel-PR, o trabalho foi desenvolvido na cozinha da unidade e em quatro etapas, sendo a primeira o levantamento das receitas das

preparações, adquiridas através de reuniões com a cozinheira responsável e acompanhamento das preparações. Em seguida, na segunda etapa, foram pesados todos os ingredientes utilizados e cada preparação pronta, além de acompanhar peso das porções. Após este processo, foram cadastradas as receitas em uma Ficha Técnica de Preparo formulada em planilha com uso do Excel, onde utiliza-se dados como data, unidade, preparação, quantidade de refeições, refeição, horário, produtos da tabela TACO, classificação dos produtos, unidade de medida, custo dos produtos, peso bruto, peso líquido e peso cozido para encontrar valores de per capita, energia, proteínas, lipídeos, carboidratos, fibras e sódio.

As figuras 1 e 2 mostram no modelo de FTP, as informações que deveriam ser preenchidas para o uso e implementação da mesma, e na figura 3 o campo dos valores de resultado

	B	C	D	E	F	G	H	I
1								
2	DATA	UNIDADE	PREPARAÇÃO	QUANT. REFEIÇÕES	REFEIÇÃO	HORÁRIO	CÓD.	PRODUTO TACO
3	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	490	Ovo, de galinha, inteiro, cru
4	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	459	Leite, de vaca, integral
5	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	493	Açúcar, cristal
6	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	183	Ba00, prata, crua
7	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	273	Óleo, de soja
8	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	499	Chocolate, meio amargo
9	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	36	Farinha, de trigo
10	23/03/2022	ESCOLAS	BOLO CACAU C/ AVEIA	100	CAFÉ DA MANHÃ	06:30 as 8:00	8	Aveia, flocos, crua

Figura 1 – Data, unidade, preparação, quantidade de refeições, horário, código da tabela TACO e produto da tabela TACO.

	J	K	L	M	N	O	P
1							
2	CÓD. CLASSIFICAÇÃO	CLASSIFICAÇÃO	UNID. MEDIDA	CUSTO KG	PESO BRUTO	PESO LIQ.	PESO COZIDO
3		#N/D	UND		20	20	6,5
4	6	LEITE E DERIVADOS	L		4	4	
5	7	AÇÚCARES E DOCES	KG		0,18	0,18	
6	4	FRUTAS	KG		2	1,9	
7	9	ÓLEOS E GORDURAS	L		0,5	0,5	
8	7	AÇÚCARES E DOCES	KG		1	1	
9	8	PÃES E MASSAS	KG		4,5	4,5	
10	1	CEREAIS	KG		0,2	0,2	
11	8	PÃES E MASSAS	KG		0,04	0,04	
12	4	FRUTAS	KG		10	10	
13	2	LEGUMINOSAS	KG		7	6,4	6,98
14		#N/D	KG		0,02	0,02	
15		#N/D	KG		1,5	1,5	

Figura 2 – Código de classificação, classificação do produto, unidade de medida, custo, peso bruto, peso líquido e peso cozido.

	Q	R	S	T	U	V	W	X
1								
2	VALOR TOTAL	PER CAPTA	Energia(kcal)	Proteína(g)	Lipídeos(g)	Carboidrato(g)	Fibra(g)	Sódio(mg)
3	0	0,2	286,2	26,06	17,80	3,27	0,00	335,82
4	0	0,04	24,0	1,20	1,20	2,00	0,00	19,60
5	0	0,0018	7,0	0,01	0,00	1,79	0,00	0,00
6	0	0,019	18,7	0,24	0,01	4,93	0,39	0,00
7	0	0,005	44,2	0,00	5,00	0,00	0,00	0,00
8	0	0,01	47,5	0,49	2,99	6,24	0,49	0,89
9	0	0,045	162,2	4,41	0,62	33,79	1,06	0,33

Figura 3 – Valor total, per capita, energia, proteína, lipídeos, carboidrato, fibra e sódio.

Os alimentos sofrem modificações devido a fatores físicos, químicos e biológicos, assim o controle na qualidade das UANs é realizado por meio de técnicas que visam o controle dos processos, principalmente as técnicas de manipulação e adequação são rigorosamente cuidadas, estas como, o pré-preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos (PROENÇA,2010), desta forma é importante a coleta de todos os dados da Ficha Técnica de Preparo, para alcançar os resultados esperados, sendo essa uma importante técnica de padronização para qualidade e quantidade dos alimentos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante a aplicação da ficha técnica foi possível observar mudanças não programadas nos cardápios, essas devido a falta de produtos, tempo das preparações e falta de funcionários que acabaram interferindo nos processos a serem seguidos.

No gráfico 1 expõe a porcentagem dos cardápios de Março e Abril de 2022, seguidos sem nenhuma alteração e a porcentagem de cardápios do mesmo período realizados com alterações.



Gráfico 1 – Relação de cardápios realizados com e sem alterações no período de Março/Abril de 2022.

As FTPs auxiliam no controle do nutricionista sobre o trabalho dos colaboradores, sobre as preparações, possibilitando também a redução de perdas e custos (Colares, 2005), sendo o diferencial de uma UAN, servir refeições padronizadas e de forma sistemática, seguindo fluxo, padrões e cardápios estabelecidos.

A partir da ferramenta utilizada, também foi possível observar a quantidade de macronutrientes e micronutrientes de cada refeição fornecida aos alunos, como mostra a figura 4, onde foi necessário acrescentar ao padrão de ficha técnica utilizado as vitaminas A, C, magnésio, cálcio, zinco e ferro, estas são informações relevantes a serem acompanhadas segundo o PNAE.

PREPARAÇÃO	Energia (kcal)	Sódio (mg)	Carboidrato (g)	Lipídeos (g)	Fibra (g)	Proteína (g)
ARROZ	288,86	52,90	61,42	1,37	1,30	5,61
BATATA DORÊ	116,48	99,17	25,19	1,42	2,49	1,22
FRANGO EM CUBOS	174,42	451,17	0,50	4,38	0,06	31,20
SALADA DE ALFACE	1,38	0,42	0,24	0,01	0,23	0,17
SALADA DE TOMATE	8,70	71,13	2,14	0,03	0,40	0,35
FEIJÃO PRETO	150,43	52,11	25,55	1,65	9,47	9,27
Total Geral	740,27	726,90	115,03	8,86	13,95	47,82

Figura 4 – Valor nutricional do almoço no dia 31/03.

Para FAO 2001, as recomendações médias para 1-3 anos é de 1010 quilocalorias (kcal), para 4-5 anos são 1350 kcal, 6-10 anos são 1510 kcal e 11-15 anos ficou de 2175 kcal, estes valores são correspondentes a 100% das necessidades diárias, sendo que, em média 65% dos valores devem ser de carboidratos, 12,5% de proteínas e 22,5% de lipídeos. Frente a isso e as recomendações de Sá (1981), deve ser atendida pelo menos 20% das recomendações nutricionais diárias no período em que estão matriculados, exceto período integral que deverá receber no mínimo 70%.

Seguindo o padrão de receitas já utilizadas, depois de cadastradas observou-se resultados negativos quando comparados as recomendações descritas para a merenda escolar. Estes estavam a baixo das recomendações e assim inadequados para as faixas etárias atendidas, para isso, foi reavaliado os padrões e porções para cada idade.

Ficaram estabelecidas as seguintes porções apresentadas na figura 5, estas foram divididas entre creche, pré escola, fundamental 1, fundamental 2.

		PORÇÕES PREPARAÇÕES			
REFEIÇÃO	PREPARAÇÕES	FAIXA ETÁRIA (PORÇÃO g/ml)			
		Creche 1 - 3 a	Pré Escola 4 - 5 a	Ensino Fundamental 6 -	Ensino Fundamental
CAFÉ DA MANHÃ	LANCHE	50	80	100	150
	SUCO	80	100	150	200
	FRUTA	80	100	100	100
	TOTAL	210	280	350	450
ALMOÇO	FEIJÃO		70	80	100
	ARROZ	50	80	120	150
	CARNE	35	50	100	120
	GUARNIÇÃO	100	70	70	70
	SALADA	35	50	50	80
	TOTAL	220	320	420	520
LANCHE DA TARDE	LANCHE	50	80	100	150
	SUCO	80	100	150	200
	FRUTA	80	100	100	100
	TOTAL	210	280	350	450

Figura 5 – Porções para as preparações segundo PNAE.

De acordo com o PNAE, cabe ao nutricionista responsável estabelecer um cardápio que atenda as necessidades diárias dos alunos durante o período que encontram-se nas escolas, sem excesso ou carência e macronutrientes e micronutrientes, seguindo a faixa etária.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a utilização de FTP na UAN em questão, obteve-se eficácia em todas as etapas das preparações. Foram nítidos os resultados positivos e ganhos na produtividade servindo como um parâmetro, criou-se um padrão dos produtos garantindo assim sempre as mesmas características nos produtos finais, garantindo também a qualidade, a satisfação dos clientes e os custos estimados das preparações.

A ferramenta ainda deve continuar sendo implantada, cadastrando novas receitas e adequando sempre as necessidades do público alvo. Para isso, é importante um acompanhamento periódico das preparações e porções, buscando manter a eficácia da ficha técnica. Ainda, é necessário realizar treinamentos para novos funcionários e para o aprimoramento das técnicas dietéticas, visto que o princípio da UAN é entregar refeições em quantidade e qualidade adequada.

5. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PROENÇA RPC, MATOS CH. Condições de trabalho e saúde na produção de refeições em creches municipais de Florianópolis. Ver. Ciência Saúde, 1996.

ABREU ES, SPINELLI MGN, PINTO AMS. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2009.

ADJAFRE R. Implementação e elaboração de fichas técnicas de preparo em uma unidade de alimentação e nutrição institucional: uma proposta de redução de sódio e gordura. Nutrire, 2013.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B Karin Eleonora Oliveira SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. The technical cards as quality instrument for good manufacturing process. Rev. Nutrição, Campinas, 2005.

DOMENE. S. A. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

TEICHMANN I. Tecnologia culinária. Rio Grande do Sul: EDUCS, 2000.

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. Rev. Nutrição, Campinas, 2010.