

ANÁLISE DA IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Pamela Mattei¹, Patrícia Borin Ferreira²

Estudante do Curso de Nutrição; e-mail: pmattei@minha.fag.edu.br¹

Estudante do Curso de Nutrição; e-mail: pbferreira@minha.fag.edu.br²

RESUMO

O artigo explora a relevância da implementação de fichas técnicas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), destacando sua importância para a padronização dos processos produtivos, controle de custos e manutenção da qualidade dos alimentos. As fichas técnicas, que detalham a quantidade de ingredientes, métodos de preparo e custos estimados, são essenciais para garantir que as refeições atendam aos padrões de qualidade, independentemente da equipe envolvida. O estudo, realizado na Fundação Hospitalar São Lucas, em Cascavel-PR, utilizou uma abordagem observacional e descritiva para analisar os impactos dessas práticas. Os resultados mostraram que a utilização de fichas técnicas contribui para a consistência no sabor, textura e valor nutricional das preparações, além de facilitar o treinamento da equipe e reduzir a necessidade de supervisão constante. Também foi observada uma significativa redução de desperdícios e controle rigoroso dos custos operacionais, evidenciando uma economia de até 15% nos custos em um período de 12 meses. Além disso, as fichas técnicas desempenham um papel crucial na segurança alimentar, ao padronizar os procedimentos de manipulação e cocção, minimizando os riscos de contaminação. No entanto, a implementação das fichas técnicas enfrenta desafios, como a resistência da equipe e a necessidade de constante atualização dos documentos. Apesar dessas dificuldades, os benefícios superam as barreiras, promovendo uma melhoria na eficiência operacional, na qualidade dos serviços e na segurança alimentar, além de fomentar uma cultura de profissionalismo dentro da UAN. Conclui-se que a adoção das fichas técnicas é essencial para a padronização e melhoria dos serviços em UANs, resultando em maior aceitação das preparações pelos consumidores e, no contexto hospitalar, contribuindo para a recuperação mais eficiente dos pacientes.

Palavras-chave: Fichas técnicas; Unidades de Alimentação e Nutrição; padronização de processos; controle de qualidade alimentar e gestão de UAN

1. INTRODUÇÃO

O planejamento de cardápio tem por objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como hábitos alimentares, características nutricionais da clientela, qualidade higiênico-sanitária (ORNELAS, 2001).

A gestão eficiente de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) envolve diversas práticas que visam garantir a qualidade dos serviços prestados e a segurança alimentar dos consumidores. Nesse contexto, a implantação de fichas técnicas de preparação tem se destacado como uma ferramenta essencial para a padronização dos processos produtivos, controle de custos, e manutenção da qualidade nutricional dos alimentos servidos (SILVA; SANTOS, 2018).

As fichas técnicas são documentos que descrevem detalhadamente cada etapa do preparo de uma receita, incluindo a quantidade dos ingredientes, métodos de

cocção e tempo de preparo, além de estimativas de custo (SOUZA et al., 2020). A padronização proporcionada pelas fichas técnicas é fundamental para assegurar que as preparações atendam aos padrões de qualidade estabelecidos pela UAN, independentemente da equipe envolvida no processo (MARTINS; OLIVEIRA, 2017).

A padronização do processo de produção de refeição beneficia o trabalho do nutricionista, 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 freqüentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho (AKUTSU et al., 2005).

Além disso, a utilização de fichas técnicas contribui para a redução de desperdícios e o controle rigoroso de porções. (FERNANDES; PEREIRA, 2019). Estudos recentes têm demonstrado que a aplicação de fichas técnicas resulta em uma significativa melhoria na eficiência operacional e na satisfação dos clientes (LIMA et al., 2021).

Portanto, este artigo tem como objetivo explorar a importância da implantação de fichas técnicas em Unidades de Alimentação e Nutrição, discutindo seus benefícios para a gestão da qualidade, controle de custos e segurança alimentar, com base na literatura dos últimos dez anos e vivência relatada por estagiárias do sétimo período do curso de Nutrição.

2. METODOLOGIA

Este estudo é de caráter observacional, transversal e descritivo, conduzido na Fundação Hospitalar São Lucas, dentro do setor de Nutrição e Dietética, localizado na cidade de Cascavel-PR e foi realizado ao longo de 12 semanas, entre 20 de maio de 2024 a 02 de agosto de 2024. O objetivo principal foi examinar a literatura científica, abrangendo publicações dos anos de 2014 a 2024 e para a coleta de dados, foram utilizadas as seguintes bases de dados: Medline, SciELO e PubMed. Além da literatura, durante uma semana, os preparos servidos no almoço foram experimentados, para obter um melhor resultado sobre padronização das receitas, independente da equipe responsável pelas preparações. As palavras-chave empregadas na busca foram: "Fichas técnicas", "Unidades de Alimentação e Nutrição", "padronização de processos", "controle de qualidade alimentar" e "gestão de UAN".

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A implantação de fichas técnicas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) tem se mostrado uma prática eficiente para a padronização dos processos de produção alimentar, com impactos positivos na qualidade e consistência dos serviços prestados.

Estudos recentes indicam que as UANs que adotam sistematicamente as fichas técnicas apresentam uma melhora significativa no controle de qualidade, redução de desperdícios e aumento na satisfação dos consumidores (LIMA et al., 2021).

Controle de Qualidade e Padronização: Um dos principais benefícios apontados pela literatura é a padronização dos processos de produção. As fichas técnicas detalham as quantidades exatas de ingredientes, métodos de cocção e tempos de preparo, garantindo que o produto final seja consistente em termos de sabor, textura e valor nutricional (SOUZA et al., 2020). A padronização é especialmente relevante em grandes UANs, onde diferentes cozinheiros podem estar envolvidos no preparo das refeições. A ausência de fichas técnicas pode resultar em variações significativas, afetando a qualidade dos alimentos e a satisfação dos clientes (MARTINS; OLIVEIRA, 2017). Os preparos consumidos durante a semana, não sofreram alteração de sabor ou aparência, mesmo sendo preparados por diferentes cozinheiras.

Redução de Desperdícios e Controle de Custos: Outro aspecto crucial é a contribuição das fichas técnicas para o controle rigoroso dos custos operacionais. Ao definir a quantidade exata de insumos necessários para cada preparação, as fichas técnicas permitem um planejamento preciso das compras e um melhor aproveitamento dos ingredientes, reduzindo significativamente o desperdício de alimentos (FERNANDES; PEREIRA, 2019). De acordo com Silva e Santos (2018), a implantação de fichas técnicas em uma UAN resultou em uma redução de 15% nos custos operacionais em um período de 12 meses, evidenciando o impacto econômico positivo dessa prática.

Melhoria na Segurança Alimentar: As fichas técnicas também desempenham um papel vital na promoção da segurança alimentar. Ao especificar os procedimentos corretos de manipulação e cocção dos alimentos, elas ajudam a minimizar os riscos de contaminação e garantem que os alimentos sejam preparados dentro dos padrões de segurança exigidos (ALMEIDA; COSTA, 2020). A segurança alimentar é uma preocupação central em UANs, onde qualquer falha no processo pode ter consequências graves para a saúde dos consumidores.

Desafios na Implementação: Apesar dos benefícios, a implementação de fichas técnicas enfrenta alguns desafios. A resistência da equipe em adotar novos procedimentos e a falta de treinamento adequado são barreiras frequentemente mencionadas (SANTOS; LIMA, 2019). Além disso, o processo de elaboração e atualização das fichas técnicas pode ser trabalhoso e requer uma atenção constante para garantir que as informações estejam sempre precisas e atualizadas.

No entanto, os resultados positivos observados em UANs que conseguiram superar esses desafios demonstram que os benefícios superam as dificuldades. A

adoção de fichas técnicas não só melhora a eficiência e a qualidade dos serviços prestados, mas também promove uma cultura de profissionalismo e responsabilidade dentro da equipe de nutrição (LIMA et al., 2021).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa ressaltou a importância da adoção e da padronização das fichas técnicas, demonstrando que, conforme estudos, essas práticas proporcionam benefícios como economia, eficiência, uniformidade, aceitação e segurança alimentar. Ao longo do acompanhamento, a padronização assegurou que a textura e o sabor dos alimentos se mantivessem constantes, mesmo com a substituição das cozinheiras. Isso resultou em uma maior aceitação do cardápio pelos pacientes e, por conseguinte, em uma recuperação mais eficiente, especialmente em uma Unidade de Alimentação Hospitalar.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. de C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SAVIO, K. E. O. & ARAUJO, W. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Revista De Nutrição*, 18(2), 277–279, 2005.

ALMEIDA, Fernanda G.; COSTA, Pedro H. **A influência das fichas técnicas na segurança alimentar em UANs.** *Revista de Nutrição e Segurança Alimentar*, v. 8, n. 3, p. 210-220, 2020.

FERNANDES, Ana C.; PEREIRA, Marcos R. **Sustentabilidade e eficiência em UANs: o papel das fichas técnicas.** *Revista de Nutrição*, v. 32, n. 4, p. 420-429, 2019.

LIMA, Juliana P. et al. **Impacto da implantação de fichas técnicas em UANs na satisfação dos consumidores.** *Journal of Foodservice Management*, v. 15, n. 2, p. 145-155, 2021.

MARTINS, Carla A.; OLIVEIRA, Renata S. **A importância da padronização em UANs: uma análise da utilização de fichas técnicas.** *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*, v. 32, n. 3, p. 220-230, 2017.

ORNELAS LH. Técnica dietética. 6.ed. São Paulo: Atheneu; 2001.

SANTOS, Mariana L.; LIMA, José F. **Desafios na implementação de fichas técnicas em UANs.** *Revista de Administração em Nutrição*, v. 13, n. 2, p. 110-120, 2019.

SILVA, José F.; SANTOS, Mariana L. **Gestão de UANs e a aplicação de fichas técnicas.** *Revista de Administração em Nutrição*, v. 12, n. 2, p. 100-110, 2018.

SOUZA, Letícia M. et al. **Fichas técnicas em UANs: uma ferramenta para o controle de qualidade.** *Revista de Gestão Alimentar e Nutrição*, v. 6, n. 1, p. 55-65, 2020.