

**THE EFFICACY OF USING PREPARING TECHNICAL CARDS FOR EQUALIZING THE
RECIPES IN A HOSPITAL UNIT OF FEEDING AND NUTRITION (UFN)***

**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**

Renato Ribeiro Nogueira Ferraz¹
Anderson Sena Barnabé²
João Victor Fornari³
Ludcéya Millan Silva⁴
Samanta Cordeiro Silva⁵
Carolina Alencar Nigro⁶

ABSTRACT

Introduction: The Preparing Technical Card is a managing instrument of operating support which establishes formulas and standards to produce recipes in specific quantity and quality for a unit of feeding and nutrition. Aim: To check the efficacy of using the preparing technical cards for equalizing the recipes in a Unit of Feeding and

¹ Doutor em Ciências pela UNIFESP e Docente do Programa de Mestrado Profissional em Administração – Gestão em Sistemas de Saúde da Universidade Nove de Julho (São Paulo – Brasil). E-mail: renatoferraz@uninove.br

² Doutor em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo (São Paulo – Brasil). E-mail: anderson@uninove.br

³ Doutorando em Saúde Coletiva pela Universidade Federal de São Paulo. Coordenador do Departamento de Projetos da Secretaria da Saúde de Bragança Paulista e parecerista da Câmara Técnica da REDEONCO da Secretaria Estadual de Saúde DRS-VII (São Paulo – Brasil). E-mail: joaovictor@uninove.br

⁴ Nutricionista pela Universidade Federal do Mato Grosso (Cuiabá – Brasil) e Especialista em Segurança Nutricional e Qualidade de Alimentos pela Universidade Gama Filho (São Paulo – Brasil). E-mail: lmillan@hotmail.com

⁵ Enfermeira pela Universidade Nove de Julho e Especialista em Saúde Pública e PSF pela Universidade Gama Filho (São Paulo – Brasil). E-mail: samy_enf@hotmail.com

⁶ Graduação em Ciências Biológicas e Especialista em Auditoria Ambiental pela Universidade Nove de Julho (São Paulo – Brasil). E-mail: caru_alencar@yahoo.com.br

Nutrition. Method: Observational analysis of five served recipes, made throughout comparisons of preparations produced with and without the technical cards in relation to the organoleptical characteristics. Conclusion: The non-conformities observed in recipes prepared without the technical card showed the necessity of an instrument utilization which is easy to access and to understand, and also the grant of the quality standard for a feeding establishment.

KEYWORDS: Management. Planning. Menus. Utensils. Food Security.

RESUMO

Introdução: A Ficha Técnica de Preparação é um instrumento gerencial de apoio operacional que estabelece fórmulas e padrões para produção de receitas em quantidade e qualidade específica para uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Objetivo:** Verificar a eficácia da utilização das fichas técnicas de preparação para a padronização de receitas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Método:** Análise observacional de cinco receitas servidas, por meio de comparação das preparações produzidas com e sem as fichas técnicas em relação às características organolépticas. **Conclusão:** As não conformidades observadas nas receitas conduzidas sem as fichas técnicas de preparação mostraram a necessidade da utilização de um instrumento que seja de fácil acesso e entendimento, bem como de garantia do padrão de qualidade para um estabelecimento que se presta aos serviços de alimentação.

PALAVRAS-CHAVE: Administração. Planejamento. Cardápios. Utensílios. Segurança Alimentar.

INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar é responsável por assegurar que uma sociedade organizada, por meio de políticas públicas de responsabilidade do Estado e da sociedade como um todo, possa e deva garantir o direito à alimentação. Com este direito garantido perante a Lei, o cidadão usufrui de alimentação segura em todos os aspectos nutricionais e microbiológicos e com qualidade, desde a seleção da matéria-prima até a chegada à sua mesa (VALENTE, 1997).

A alimentação é uma atividade imprescindível e agradável para o ser humano por envolver questões emocionais, biológicas, sociais e culturais. O ato de comer engloba vários aspectos que partem desde o plantio e colheita da matéria-prima, passando pela transformação do alimento em uma refeição até a sua distribuição aos alimentandos (PROENÇA, 2005).

O local para se realizar tal atividade também é muito importante, uma vez que um ambiente harmonioso contribui para uma alimentação prazerosa. Assim, com o aumento estrondoso do consumo alimentar fora do ambiente doméstico, as responsabilidades do comércio alimentício tornaram-se maiores, em virtude das exigências e conscientização por parte dos consumidores em relação aos bons hábitos de alimentação (PROENÇA, 2005).

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN's) tem por objetivo o fornecimento de refeições nutricionalmente adequadas e com qualidade higiênico-sanitária, além da manutenção da satisfação da clientela com o serviço oferecido - o ambiente físico, a convivência e as condições de higiene das instalações e dos manipuladores (PROENÇA, 1996). Uma UAN sempre deve visar a melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados, da disseminação do conceito de alimentação saudável, da capacitação de seus colaboradores e do conhecimento de seus fornecedores (AKUTSU, 2005).

Associado ao objetivo e as boas condutas das Unidades de Alimentação e Nutrição, integra-se um instrumento gerencial de apoio operacional, a Ficha Técnica de Preparação (FTP) que permite estabelecer quantidades corretas de ingredientes, levantar custos, obter dados de tempo de preparo, temperatura, equipamentos e utensílios necessários (VASCONCELLOS, 2002). Nessas fichas constam os ingredientes, as quantidades, o rendimento, o fator de correção e de cocção, o modo de preparo, a composição centesimal de macro e micronutrientes da preparação, garantindo um padrão de qualidade das refeições servidas e facilitando o serviço do profissional nutricionista e do colaborador, que executa as tarefas precisamente sem precisar

receber ordens (AKUTSU, 2005). Ainda, segundo Vasconcellos (2002), a utilização das fichas técnicas minimiza as perdas nas cozinhas, facilita as preparações dos pratos, permite o treinamento de novos colaboradores e proporciona resultados positivos no investimento, além de ganhos na produtividade. Neste instrumento são descritas "fórmulas" para produzir uma preparação culinária em quantidade e qualidade específica para o uso particular do estabelecimento, apresentando juntamente a sequência exata da receita, que podem ser confirmadas por fotografias ou desenhos que ilustram o produto final (KINTON, 1998).

O uso das fichas técnicas de preparação não é obrigatório. Todavia, tem sido notado através de observações empíricas que as características organolépticas finais dos produtos preparados com e sem a utilização dessas fichas diferem bastante. Além disso, existem ainda relatos de maiores gastos de matéria-prima, dentre outros, quando da não utilização das fichas de preparação. Diante do exposto, julga-se importante avaliar a eficácia da utilização das fichas técnicas de preparação, comparando o resultado final das receitas preparadas com e sem a sua utilização, com o intuito de validar este importante instrumento de trabalho, que poderá garantir a qualidade e padronização de receitas, a satisfação da clientela, o domínio sobre as atividades realizadas no estabelecimento e a autonomia dos colaboradores.

OBJETIVO

Verificar a eficácia da utilização das Fichas Técnicas de Preparação (FTP's) para a padronização de receitas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN.

MÉTODO

Trata-se de um estudo de caráter observacional, prospectivo, descritivo, de natureza quantitativa, realizado no período de 10 a 28 de Novembro de 2012 em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em um hospital particular localizado no município de Cuiabá-MT, que funcionava de segunda à sexta-feira, com exceção dos feriados, e oferecia somente o almoço, no horário de 11:00 às 14:30 horas.

Dentre as refeições servidas diariamente na UAN, foram escolhidas aleatoriamente para a análise cinco receitas: brigadeiro, arroz branco, feijão carioca, bife acebolado e ovo cozido. As receitas foram elaboradas pelos funcionários seguindo ou não as instruções das fichas técnicas de preparação já adaptadas anteriormente pela nutricionista da unidade. Tais FTP's continham dados relativos ao nome da receita, peso líquido da matéria-prima e peso bruto do produto final, fator de correção, composição de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídeos), valor energético total (VET), ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento, custo, porcionamento e campo para anotação de observações.

O procedimento de observação consistiu em acompanhar as receitas preparadas com e sem as fichas técnicas para posterior comparação das características organolépticas (coloração, tamanho e consistência). Apenas aquelas preparadas de acordo com as fichas, tiveram de seguir todas as etapas da FTP, como pesagem dos ingredientes, cálculos e observação do porcionamento.

Este estudo dispensa a assinatura de TCLE, assim como não necessita ser registrado no CONEP, já que em momento algum os funcionários que montaram as preparações foram abordados ou avaliados. As características organolépticas de cada receita foram avaliadas em cada grupo de alimentos preparados com e sem as FTP e apresentados pelos seus valores absolutos e percentuais relativos à amostra, sem a aplicação de testes estatísticos.

RESULTADOS

O objeto do presente estudo foram as Fichas Técnicas de Preparação de cinco receitas servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, onde se observou que a maioria das preparações analisadas, tiveram as características organolépticas alteradas, quando realizadas sem as orientações das fichas técnicas de preparação.

Em relação ao brigadeiro, foram preparadas 100 unidades, sendo 50 (50%) com o uso das FTP e 50 (50%) sem a sua utilização. Avaliando os brigadeiros preparados com as fichas técnicas não foram observadas inconformidades com relação aos itens avaliados. Porém, na avaliação das unidades produzidas sem o auxílio das fichas, as não conformidades foram observadas em 47 delas (94% do total). Destas, 15 (32%) se referiam ao tamanho e 47 (100%) se referiam à coloração.

Avaliando as 100 amostras de ovo cozido, pode-se observar que 50% (50) preparados seguindo as recomendações das fichas não obtiveram inconformidades. Contudo, as outras 50 amostras (50%) preparadas sem as fichas apresentaram não conformidades. Deste total, 40% (20) apresentaram alteração na coloração da gema do ovo e 50% (25) na modificação na consistência.

Na avaliação do arroz branco, observou-se que no total de 5kg preparados, 2,5kg (50%) da receita foram produzidos com as instruções das FTP, não apresentando alteração em relação as características organolépticas avaliadas. Todavia, aquelas produzidas sem as fichas (2,5kg/ 50%) apresentaram inconformidades para os padrões de qualidade do estabelecimento. A inconformidade apresentada para esta preparação foi apenas em relação ao quesito da consistência (100% da amostra), sendo que, no aspecto da coloração e tamanho não foram observados modificações quanto ao uso ou não das fichas.

Avaliando os 6kg da preparação do feijão carioca, observou-se que 3kg da amostra não apresentaram inconformidades, sendo que para esta receita foram

utilizadas as FTP. Em contrapartida, os outros 3kg (50%) de amostra preparados sem as fichas apresentaram não conformidades. Deste total, 100% (3kg) referiam-se a coloração e a consistência.

A outra receita preparada com e sem a ficha técnica foi o bife acebolado. Do total de 100 amostras produzidas, 50 unidades (50%) tiveram o auxílio da ficha técnica, não sendo observada nenhuma inconformidade para as características organolépticas avaliadas. Porém, as outras 50 unidades (50%) preparadas sem as fichas tiveram não conformidades apresentadas. Destas, 43 (86%) se referiram à coloração, 35 (70%) referiram-se consistência e 15 (30%) referiram-se ao tamanho.

DISCUSSÃO

A utilização de Fichas Técnicas de Preparação é uma das formas para a padronização de receitas servidas em Unidades de Alimentação e Nutrição visando garantir a qualidade do serviço prestado à clientela (PROENÇA, 2010). Os alimentos podem sofrer certas modificações por vários fatores: físicos, químicos e biológicos. Além dessas, há também o tipo de calor que age sobre o alimento, a intensidade de calor, o tempo de cocção, a espécie de utensílio, adequação de equipamentos e a qualificação da mão de obra que vão interferir no produto final (BARROS, 2010).

A qualidade na produção de refeições pode ser implantada por meio de técnicas que visem o controle dos processos de produção de alimentos seguros e sensorialmente adequados. Assim, a utilização dessas técnicas de manipulação e processamento, bem como o equilíbrio entre os componentes são fundamentais. Além desses, a preocupação com a apresentação final começa com os cuidados durante o armazenamento, pré-preparo, preparo, espera e distribuição desses alimentos (PROENÇA, 2010).

Neste estudo, o brigadeiro produzido na UAN é preparado utilizando-se dois ingredientes que requerem certa atenção em sua manipulação. Assim, o tempo de cozimento de suas matérias-primas básicas, como o leite condensado e a margarina, deve ser rigorosamente seguido para obter a consistência desejada do produto final. Podemos considerar que o fator primordial para as não conformidades da receita foi o tratamento térmico empregado aos alimentos, uma vez que o método requer muita disciplina e atenção, pois é um dos fatores determinantes para a obtenção de um produto final sensorialmente e nutricionalmente adequado (ORNELLAS, 2002).

O tempo de cocção do leite condensado e da margarina deve ser ajustado para que não produzam condições indesejáveis para o produto final, tais como o escurecimento e a oxidação. Tais substâncias afetam diretamente a receita, trazendo resultados negativos quanto à consistência da preparação (ORNELLAS, 2002). Outro ponto que podemos citar para a não conformidade da receita é a não pesagem dos ingredientes e das porções na balança digital, o que resulta na falta de padronização nos tamanhos do brigadeiro. Esta etapa de pesagem muitas vezes não é realizada pelos manipuladores, que acabam “pesando” os doces apenas visualmente.

A preparação do ovo cozido, apesar de ser um procedimento consideravelmente fácil, requer cuidados para que o produto final não fique áspero ou engrumado, ou mesmo com coloração indesejada, o que ocorre quando submetido à cocção excessiva. Foi observado que as amostras que não seguiram as orientações das fichas apresentaram modificações na coloração da gema e na consistência tanto da clara quanto da gema. Tal fato se deve a questão do tempo e temperatura para o cozimento correto do produto, acarretando em uma coloração esverdeada (sulfureto de ferro) entre a clara e a gema, que se forma quando ocorre esse excesso de tempo de cocção do ovo. Com relação à consistência do ovo, a temperatura de ebulição da água é um fator muito importante para o total cozimento da clara e da gema, evitando contaminação microbológica (ORNELLAS, 2002).

Para as preparações de arroz branco e feijão carioca foi observado que ambos apresentaram certas dificuldades na sua padronização, uma vez que seus ingredientes exigem a pesagem correta, tempo de cocção adequado, temperatura e uso dos utensílios corretos, e que estes precisam estar tampados no momento da cocção. Este fato pode ser observado durante e após a preparação dessas duas receitas (ORNELLAS, 2002). A não conformidade observada no arroz branco e no feijão carioca pode decorrer do mesmo fator referido ao brigadeiro, o tempo de cocção. Porém, observou-se que o utensílio utilizado para o cozimento do cereal e da leguminosa também interferem na qualidade do produto final. Os utensílios para preparar os alimentos devem ser apropriados de acordo com o tempo de exposição ao calor. Assim, ao preparar o arroz, deve-se utilizar utensílios mais robustos, que não permitam a passagem de calor para o alimento com rapidez, evitando que este queime no fundo da panela mas fique cru na superfície, bem como evitar a formação de grumos, pela falta da pesagem correta dos ingredientes. Já o feijão carioca deve ser preparado em panela de pressão, com o intuito de preparar grãos macios e cozidos por inteiro, resultando em um caldo mais consistente. Todavia, as leguminosas de um modo geral, apresentam fatores antinutricionais. Assim, o tratamento térmico mostra uma influência marcante sob esses fatores, o que facilita a digestão desses alimentos. (ORNELLAS, 2002).

Com relação à preparação de bife acebolado, a não conformidade observada durante o pré e o preparo do prato proteico foi em relação à maciez e a coloração do produto final. Pode-se considerar que tal fato deveu-se primeiramente a falta da técnica do corte da carne, deixando algumas porções de tamanho variado, o que interfere diretamente na cocção. Outro fator que podemos citar é a utilização de utensílios não apropriados para tal tarefa, o que possibilitou que alguns cortes ficassem mal preparados. Neste caso, a carne ficou sem maciez e escura (aspecto de queimada).

CONCLUSÃO

A utilização de Fichas Técnicas de Preparação nas Unidades de Alimentação e Nutrição é imprescindível, haja vista a sua eficácia no controle das etapas do processo produtivo, na obtenção de resultados positivos e nos ganhos na produtividade, notados nesse trabalho. As fichas técnicas se mostraram um importante instrumento para observação das não conformidades que as preparações apresentam. É por meio dela que resgatamos os hábitos simples dia-a-dia, como a leitura e a concentração nas atividades realizadas nas UAN's. Com o aumento do comércio alimentício e a exigência da sociedade na escolha dos alimentos, faz-se necessária a utilização desse tipo de instrumento para atender a qualidade dos alimentos bem como satisfazer o cliente.

REFERÊNCIAS

VALENTE, F. Do combate à Fome à Segurança Alimentar e Nutricional: o Direito à Alimentação adequada. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 10, n.1, p. 20-36, 1997.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa et al. **Qualidade Nutricional e Sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC, 2005.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa; MATOS, C.H. Condições de trabalho e saúde na produção de refeições em creches municipais de Florianópolis. **Rev. Ciênc. Saúde**, v. 15, p. 1-2, 1996.

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

VASCONCELLOS, Fernanda et al. **Menu - Como Montar um Cardápio Eficiente**. São Paulo: Rocca, 2002.

KINTON, Raul et al. **Enciclopédia de Serviço de Alimentação**. São Paulo: Varela, 1998.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa;CAVALLI, Suzi Barletto; BORJES, Lúcia Chaise. Proposta de classificação de vegetais considerando características nutricionais, sensoriais e de técnicas de preparação. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 23, n. 4, p. 645-654, 2010.

BARROS, Raianne Motoshima; GARCIA, Paloma Popov; ALMEIDA, Simone Gonçalves. Análise e Elaboração dos Fatores de Correção e Cocção de Alimentos. **Anuário da Produção de Iniciação Científica Discentes**. v. 13, n. 16, 2010.

MECHI, Rodrigo; CANIATTI-BRAZACA, Solange G; ARTHUR, Valter. Avaliação Química, Nutricional e Fatores Antinutricionais do Feijão Preto (*Phaseolus vulgaris* L.) Irradiado. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 25, n. 1, p.109-114, 2005.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica Dietética. Seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2002.

* Artigo submetido em 19 de novembro de 2013 e aceito para publicação em 22 de janeiro de 2014.