

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÕES EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

VIEIRA, Ana S.¹; CABRAL, Filipa¹; PALOMINO, Inês²; De NEGRI, Sônia T.³;

¹ Estudante do Curso de Nutrição da Universidade Católica Portuguesa - estagiária da Faculdade de Nutrição- UFPel; ² Nutricionista – Hospital Santa Casa de Misericórdia de Pelotas; ³ Professora Assistente da Faculdade de Nutrição - UFPel
Endereço eletrônico: sofia.vieira.3@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar é responsável por prevenir e/ou recuperar a saúde dos pacientes, tendo como principal objetivo fornecer refeições adequadas do ponto de vista nutricional e com uma boa qualidade higiênico-sanitárias. Para além desses objetivos, a UAN também fornece refeições equilibradas aos funcionários, acompanhantes e visitantes. Este serviço engloba todos os equipamentos disponíveis, as condições de instalações, ambiente físico e uma boa relação entre os funcionários da UAN (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005).

É notável a importância da qualidade das refeições servidas numa UAN de um hospital. Para que seja possível obter-se a qualidade desejável, é necessário que haja um planejamento adequado e um conhecimento dos processos utilizados, com o objetivo de se uniformizar a qualidade dos processos na produção das refeições (AKUTSU et al., 2005).

A padronização dos procedimentos realizados é determinante para o bom funcionamento numa UAN e auxilia o trabalho do nutricionista e da equipe, pois facilita a comunicação interna com e entre os funcionários e, ainda, o planejamento das rotinas de trabalho, a elaboração das tarefas, eliminando a necessidade de ordens frequentes e repetitivas, permitindo a execução destas com melhor qualidade e menor esforço (TEIXEIRA et al., 2007).

As Fichas Técnicas de Preparo (FTP) são recursos administrativos, contribuem a um produto final com suas características adequadas ao que fora planejado, independentemente dos funcionários envolvidos, pois permitem a padronização dos métodos de preparo (BRAGA, 2008). Estas fichas contêm a descrição dos gêneros alimentícios, das quantidades, etapas do processamento, custos, valor nutricional, rendimento, sempre ajustadas às necessidades da UAN. Os indicadores de preparo, conhecidos como Fator de Correção dos diferentes alimentos, também podem ser conhecidos. As FTP contribuem, assim, ao planejamento de cardápios e à gestão de uma UAN.

Este trabalho teve como objetivo a revisão e elaboração de fichas técnicas (FTP) atualizadas e difundir a sua importância junto aos funcionários da UAN, para que seja implantado uma padronização dos procedimentos utilizados no preparo de alimentos, com destaque ao teor de cloreto de sódio adicionado.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho relata atividades realizadas numa UAN de um hospital público de Pelotas, localizado em Pelotas, RS, durante os meses de maio e junho de 2011. A referida Unidade produz em média 1700 refeições por dia, a serem servidas no presente hospital, tanto para os pacientes internados como para os clientes do restaurante e para o hospital da Fundação de Apoio Universitário (FAU). Nesta Unidade trabalham três nutricionistas e oitenta e cinco funcionários.

Houve a necessidade de realizar a revisão das fichas técnicas existentes, atualizando os procedimentos. Assim, procedeu-se à pesagem dos ingredientes utilizados em cada preparação, acompanhando o seu rendimento final. No caso dos alimentos incluídos na preparação, que necessitavam de pré-preparo e resultavam em retirada de cascas e folhas, houve o cálculo do fator de correção. A pesagem dos ingredientes para as preparações culinárias foi realizada por duas vezes. Para os ingredientes mais leves utilizou-se uma balança doméstica da marca "Kitchen Scale", com capacidade máxima de 1Kg, para os ingredientes mais pesados utilizou-se uma balança comercial da marca "Cauduro", com capacidade máxima para 300Kg.

Depois da pesagem de todos os ingredientes procedeu-se à verificação do modo de preparo de cada preparação, registrando numa planilha, com formulário próprio a fim de compor as FTP. Investigou-se o preço de cada ingrediente, segundo as compras realizadas pela Unidade, registrando na ficha técnica de cada preparação analisada. Elaborou-se um modelo simplificado de FTP, referentes ao cardápio de um almoço do restaurante, contendo informações sobre: nome da receita, ingredientes utilizados, peso líquido e peso bruto dos ingredientes, fator de correção, custo unitário e custo final de cada ingrediente, custo final da preparação, modo de preparação e o rendimento (Fig.1). Após a elaboração das FTP, foram entregues e divulgadas pela nutricionista do setor, estando disponível para todos os colaboradores. Através dos dados de registro na UAN, foi possível estabelecer uma comparação na quantidade de sal entre o que era utilizado com o que está a ser adicionado no presente. Para a implementação das FTP foi proposto uma atividade de orientação aos funcionários diretamente envolvidos.

3. RESULTADOS/DISCUSSÕES

Foram confeccionadas nove fichas técnicas de preparo de alimentos que são comercializados no restaurante desta Unidade. Posteriormente realizou-se uma orientação/capacitação aos funcionários da UAN de um hospital público de Pelotas. Na orientação participaram todos os funcionários que se encontravam a trabalhar naquele dia. Houve a preocupação de não interromper o funcionamento normal da cozinha e para isso uma comunicação realizou-se no final do turno da manhã e outra no início do turno da tarde, atendendo ao maior número possível de funcionários. Esta abordagem apontou para a importância das FTP numa UAN, explicando aos funcionários as vantagens de estas estarem incluídas num estabelecimento e como as mesmas são elaboradas. Houve a preocupação de mostrar uma ficha técnica que tinha sido elaborada, explicando os vários itens que esta continha e o que poderia ser acrescentado. Abordou-se também, a quantidade de sal que era utilizado antes, identificado há cerca de seis meses, com o que se estava a utilizar no momento, havendo a preocupação de referir as recomendações da OMS. Como a quantidade de sal adicionada nas preparações ainda permanece elevada, os funcionários

mostraram-se muito interessados no assunto e dispostos a reduzir a quantidade de sal, que estavam a utilizar.

Para criar um ambiente interativo e com o objetivo de verificar se os funcionários tinham entendido a comunicação, cada um deles retirou uma frase previamente colocada num envelope, leu em voz alta o que lá estava escrito e teve de identificar se, o conteúdo da frase referia-se a uma vantagem ou desvantagem das FTP. Todos os funcionários responderam corretamente.

Em suma, esta formação foi bastante positiva visto que todos os funcionários tiveram uma participação ativa e mostraram-se muito envolvidos durante toda a comunicação.

As comunicações/orientações que são dadas aos funcionários são extremamente importantes, pois melhoram a prestação destes tornando-os mais motivados para o seu trabalho. Este tipo de atividades promove o relacionamento entre funcionários de turnos diferentes melhorando o ambiente profissional e interpessoal. A atividade contribuiu para o bom ânimo dos funcionários. Deveriam ser fornecidas formações à equipe com mais frequência para que estes possam entender o porquê daquilo que lhes mandam fazer, pois é notório que com este tipo de atividades eles ficam mais motivados e realizam melhor o seu trabalho.

4. CONCLUSÕES

Com esta ação, os funcionários ficaram a entender a importância de realizar controles, quanto aos ingredientes que utilizam nas preparações e, sobretudo acerca da importância da redução do cloreto de sódio.

É recomendável, aos líderes de uma UAN, que proporcionem momentos de acolhimento e ações educativas aos funcionários, favorecendo a motivação no ambiente de trabalho na UAN e, diretamente, influenciando na manutenção dos princípios de quantidade e qualidade estabelecidos.

5. REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.18, n.2, p. 277-279, mar./abr. 2005.

BRAGA, R.M.M. **Gestão da gastronomia:** custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. São Paulo: Senac, 2008. 176p.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E.V. A.; SANTOS, P. Q.. Unidades de alimentação e nutrição nos campos da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.18, p. 669-680, 2005.

TEIXEIRA S.; OLIVEIRA Z.; REGO J.; BISCANTINI T. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.

Ficha Técnica de Preparo - FTP					
Nome da preparação: Arroz					
Ingredientes: Arroz, sal, óleo					
Ingredientes	Peso bruto (Kg)	Peso líquido (Kg)	Factor de correção	Custo unitário (Kg/L) R\$	Custo final R\$
Arroz	3,75	3,75	1	1,03	3,86
Sal refinado	0,09	0,09	1	0,78	0,07
Óleo de soja	0,18	0,18	1	3,11	0,56
Custo total:					R\$ 4,49
Modo de Preparação: Coloque a água, o óleo e o sal no caldeirão e deixe ferver, enquanto isso lave o arroz. De seguida acrescente-o e deixe cozinhar por 15 minutos no vapor.					
Rendimento: 150 porções					

Figura 1. Ficha técnica da preparação “Arroz”. HSCMP, Pelotas, RS.