

FACULDADE LABORO
UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ
CURSO DE MBA EM GESTÃO DE UAN, GASTRONOMIA E
EMPREENDEDORISMO EM NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO

CONCEIÇÃO DE MARIA MARQUES SILVA NUNES
LUCIA MARIA DE SOUSA LIMA
LÍVIA LORENA BRANDÃO
MARIA DE FÁTIMA SANTOS

**IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES COMO
INSTRUMENTO DE QUALIDADE**

São Luís
2016

CONCEIÇÃO DE MARIA MARQUES SILVA NUNES

LUCIA MARIA DE SOUSA LIMA

LÍVIA LORENA BRANDÃO

MARIA DE FÁTIMA SANTOS

**IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DE REFERIÇÕES COMO
INSTRUMENTO DE QUALIDADE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Especialização em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade Laboro, Universidade Estácio de Sá, para obtenção de título de Especialista.

Orientador(a): Profa. Dra. Mônica Elinor Alves Gama

São Luís

2016

Nunes, Conceição de Maria Marques Silva

Importância da ficha técnica de preparação de refeições como instrumento de qualidade / Conceição de Maria Marques Silva Nunes; Lucia Maria de Sousa Lima; Lívia Lorena Brandão; Maria de Fátima Santos -. São Luís, 2016.

Impresso por computador (fotocópia)

15 f.

Trabalho apresentado ao Curso de Especialização em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade LABORO como requisito para obtenção de Título de Especialista em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação. -. 2016.

Orientadora: Profa. Dra. Mônica Elinor Alves Gama

1. Unidade de Alimentação e Nutrição. 2. Ficha técnica de preparação. 3. Refeições. I. Título.

CDU: 612.39

CONCEIÇÃO DE MARIA MARQUES SILVA NUNES

LUCIA MARIA DE SOUSA LIMA

LÍVIA LORENA BRANDÃO

MARIA DE FÁTIMA SANTOS

**IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES COMO
INSTRUMENTO DE QUALIDADE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Especialização em Gestão de UAN, Gastronomia e Empreendedorismo em Negócios de Alimentação da Faculdade Laboro, Universidade Estácio de Sá, para obtenção de título de Especialista.

Aprovado em: / /

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Mônica Elinor Alves Gama
Orientador(a)

1° Examinador

2° Examinador

IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES COMO INSTRUMENTO DE QUALIDADE

Conceição de Maria Marques Silva Nunes
Lucia Maria de Souza Lima
Lívia Lorena Brandão
Maria de Fátima Santos

RESUMO

Este trabalho objetivou estudar a importância da ficha técnica de preparação de refeições como instrumento de qualidade, a partir de referencial teórico. Trata-se de uma revisão de literatura, Foram utilizado como fonte, as bases de dados virtuais, tais como: *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), *Literatura Latino – Americana e do Caribe em Ciências da Saúde* (LILACS). Os trabalhos que serviram para a construção do estudo compreendem publicações do ano de 2006 a 2016 (10 anos). Os artigos pesquisados demonstram que a utilização de Fichas Técnicas de Preparação nas Unidades de Alimentação e Nutrição é uma ferramenta fundamental no auxílio da avaliação das preparações, os custos de produção alimentar reduz à medida do aumento da oferta de insumos; os valores de produção agregam outros insumos que aumentam os custos.

Palavras-chave: Unidade de Alimentação e Nutrição. Ficha técnica de preparação. Refeições.

ABSTRACT

This study aimed to analyze the importance of technical cards as quality instrument for preparing meals. This is a literature review, were used as the source virtual databases such as: *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), *Latin Literature - American and Caribbean Health Sciences* (LILACS). The works that served to build the study include year of publications 2006-2016 (10 years). Articles surveyed show that the use of Sheets Preparation Techniques in Food and Nutrition Units is a key tool in aid of the evaluation of preparations, food production costs decreases as increasing the supply of inputs; the production values add other inputs that increase costs.

Keywords: Power Unit Nutrition. Sheet preparation technique. Meals.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	5
2	OBJETIVO	6
3	METODOLOGIA	6
4	UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	7
4.1	Ficha Técnica de preparo	10
5	DISCUSSÃO	11
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	14
	REFERÊNCIAS	15
	ANEXO A – NORMAS DA REVISTA.....	17

1 INTRODUÇÃO

A alimentação é uma das atividades humanas mais fundamentais, não somente pelo aspecto biológico, mas também social e econômico. Com relação ao aspecto econômico, o comodismo, a praticidade e a vida acelerada, tem apresentado uma alta prevalência de consumo fora de domicílios (PROENÇA, 2010).

Segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) partir de 2002-2003 demonstrar que um gasto com alimentação fora de casa, em torno 24,1% do orçamento familiar evoluindo em 2008-2009 para 31,1%. A Região Sudeste apresentou maior prevalência (37,2% no ano de 2009) e enquanto que a Região Centro-Oeste ficou em segundo lugar, com 30,1%, próxima à média nacional (31,1%) (IBGE, 2011).

Nesse contexto, destaca-se a gastronômica brasileira, que possui influências das culinárias indígenas, portuguesas e africanas além de outros imigrantes. Essa diversidade cultural e histórica, está relacionada a um identidade regional e também sua circunstância geográfica, climática, econômica e social (ANSARAH; NUNES, 2007).

A permanência de determinados hábitos alimentares e práticas gastronômicas terminam por criar um panorama alimentar com certa coerência, desenhando as chamadas cozinhas regionais (GIMENES, 2006).

Para Gimenes (2006) as cozinhas regionais destacam-se por suas peculiaridades, formas de preparo e locais de consumo. E com isso, surgem características de preparo e degustação, os chamados pratos típicos.

Diante do exposto, existe um aumento da competitividade entre as empresas do ramo alimentar e com isso, há necessidade de melhorias contínuas na qualidade dos produtos oferecidos à população, principalmente na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) (CABRAL; MORAIS; CARVALHO, 2010).

A Ficha Técnica de Preparo (FTP) ocasiona vários benefícios para UAN's, sendo elas: padronização e qualidade das refeições preparadas, otimização dos processos operacionais, controle financeiro, diminuição do desperdício, facilidade na análise da composição nutricional, entre outros fatores que promovem a satisfação dos clientes e dos colaboradores (ÁVILA, 2014).

2 OBJETIVO

Estudar a importância da ficha técnica de preparação de refeições como instrumento de qualidade, a partir de referencial teórico.

3 METODOLOGIA

Como metodologia, este trabalho optou-se por uma revisão de literatura. Este tipo de estudo é a análise metódica e ampla das publicações correntes em uma determinada área do conhecimento. Este tipo de pesquisa tem por finalidade colocar o pesquisador em contato direto com a literatura existente sobre uma temática, conforme Gil (2008).

Consideram-se como referencial para estruturação da presente revisão os passos propostos por Castro (2001).

- **Formulação da Pergunta:** qual é a importância da ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na preparação de refeições?
- **Localização e seleção dos estudos:** Foram utilizados como fonte, as bases de dados virtuais, tais como: *Scientific Electronic Library Online* (SciELO), *Literatura Latino – Americana e do Caribe em Ciências da Saúde* (LILACS). Os dados foram sistematizados a partir dos seguintes descritores, conforme os Descritores em Ciência e Saúde (DECS): Unidade de Alimentação e Nutrição, Ficha técnica de preparação e Refeições.
- **Período da pesquisa:** março a abril de 2016.
- **Coleta de Dados:** Os trabalhos que serviram para a construção do estudo compreendem publicações do ano de 2006 a 2016 (10 anos). Como critérios de inclusão foram selecionados estudos em publicações divulgadas entre o período estabelecido, disponíveis *on-line*; redigidos em português. Já o critério de exclusão foram os trabalhos publicados antes do ano de 2006 e artigos que só disponibilizam o resumo.
- **Análise e apresentação dos dados:** Após a coleta dos artigos pesquisados, foi realizada uma análise exploratória nos mesmos, sendo excluídos os artigos que não contemplavam os critérios, em seguida foi

realizado um fichamento com os artigos selecionado. Após o fichamento, foi realizado a redação final do trabalho.

4 UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Uma alimentação balanceada e saudável em uma UAN é de suma importância para que o trabalhador possa produzir com mais qualidade, pois a mesma se encontra relacionada diretamente com o rendimento do trabalho, aumentando a produtividade e diminuindo os riscos de acidentes de trabalho. Logo, essa alimentação deve ter os seguintes requisitos: equilibrada em nutrientes conforme os hábitos alimentares da clientela; deve ser segura sob o aspecto de higiene; deve ser ajustada à disponibilidade financeira da empresa (VANIN et al., 2007).

Portanto, uma das funções da UAN é o planejamento de cardápios, que objetiva programar tecnicamente refeições servidas à clientela. Para que a atenção dietética se dê de forma completa, é necessário que haja planejamento e controle das etapas executadas pela unidade, a fim de se estabelecer meios para a padronização e a qualidade dos processos na produção de refeições. Dessa forma a padronização visa diferenciar produtos e contribuir para a sua qualidade, e com isso facilitar a execução de tarefas sem a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho (CABRAL; MORAIS; CARVALHO, 2010).

Gorgulho, Lipi e Marchioni (2011) ressaltam que houve um aumento da realização de refeições fora de casa pelo brasileiro, sendo que em 2009, o mercado de refeições coletivas servia 13,68 milhões de refeições por dia, 6,18 milhões a mais que em 1998, no qual 8,5 milhões foram oferecidas por empresas prestadoras de serviço em UAN. Entretanto, o Ministério da Saúde ressalta que o hábito de fazer refeições fora de casa tem contribuído para um aumento da prevalência de doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT's), como a obesidade.

Vale ressaltar que em 2005, o Ministério da Saúde do Brasil lançou o Guia Alimentar para a População Brasileira, cujo objetivo é a implementação das recomendações preconizadas pela OMS, que segundo Geraldo et al. (2008, p. 20)

Além disso, o Brasil possui, desde 1977, um programa de alimentação voltado à população trabalhadora. O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) tem como objetivo principal a melhoria das condições

nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas para a qualidade de vida, a redução de acidentes de trabalho e o aumento da produtividade. A partir de 2002, incorporou-se a promoção da saúde como eixo central do PAT.

Porém, conforme os mesmos autores supracitados, o programa não vem atingindo o seu objetivo de promoção da saúde por meio da oferta de alimentação saudável, demonstrando uma oferta excessiva de lipídios e energia, como pode-se observar em sua pesquisa, na qual a maioria dos cardápios teve baixa oferta de frutas e hortaliças (63,9%) e gordura poliinsaturada (83,3%) e excesso de gorduras totais (47,2%) e colesterol (62,5%) (GERALDO et al., 2008).

Cumpra lembrar, que o PAT determina os parâmetros nutricionais ideais para a alimentação fornecida aos trabalhadores, conforme a Portaria Interministerial nº. 66, de 25 de agosto de 2006, na qual relata-se que: as refeições principais (almoço, jantar e ceia) deverão conter de 600 a 800 calorias admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação o Valor Energético Total – (VET) de 2000 kcal/dia, podem e devem ser seguidos, pois garantirão saúde, bem-estar, produtividade e qualidade de vida aos trabalhadores (BRASIL, 2006).

Nesse contexto, os cardápios devem suprir as necessidades nutricionais dos comensais, na qual os mesmos devem ser variados, porém sempre visando as preferências alimentares da clientela, sazonalidade, oferta, custo alimentício, disponibilidade da área de equipamentos, número e capacitação de funcionários, tipo e quantidade de refeições e tipo de preparação (BRANDÃO; GIOVANNONI, 2011).

Ghislandi et al. (2010) ressaltam ainda que a lei de 2005 definiu ainda que o percentual energético proveniente das proteínas (NdPCal%) deveria estar entre 6 e 10%, e que a ingestão de fibras deveria ser maior que 25 gramas diários. Portanto, o cálculo de NdPCal% é outro aspecto fundamental para garantir que o cardápio possa ser elaborado com quantidade adequada de proteína. Para realizá-lo, necessita-se primeiramente, multiplicar o valor da proteína do alimento por um fator (0,7 para as proteínas de origem animal; 0,6 para as de leguminosas e 0,5 para as de cereais), para se obter o valor da proteína líquida. Depois de obtido, multiplicação por quatro, divide-o pelo valor calórico total da refeição para então encontrar o NdPCal%

Na pesquisa realizada pelos autores supracitados avaliaram a qualidade nutricional das refeições servidas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de uma fábrica da região metropolitana da cidade de São Paulo. Os autores observaram que o valor médio do Índice de Qualidade da Refeição foi de 64,60 pontos, sendo 44% das refeições classificadas como "refeição que necessita de melhora" e apenas 25% como "adequadas". Além do arroz e do feijão, servidos diariamente, as preparações mais frequentes foram: legumes e frutas (30%), massas e cremes (12%), frituras (9%) e sobremesas com creme (8%). Encontrou-se correlação positiva entre o Índice de Qualidade da Refeição e a vitamina C ($r=0,32$). Entretanto, apesar da presença constante de frutas, legumes e verduras, há a necessidade de adequar a oferta das preparações às recomendações para uma alimentação saudável.

Mattos (2008) em sua pesquisa avaliaram o cardápio de cinco dias de uma UAN, na verificaram que calorias diárias e macronutrientes pesquisados no cardápio realizado da UAN estavam em desacordo com os Parâmetros do PAT, estando de acordo somente o percentual protéico de um dia da semana e o NDPcal% de todos os dias analisados.

Porém, no estudo de Prado, Nicoletti e Faria (2013) onde avaliaram qualitativamente o cardápio de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Cuiabá-MT. Verificaram que o cardápio apresentou 100% de oferta de folhosos, 65% de frutas, 10% de monotonia de cores das preparações, 40% de oferta de dois ou mais alimentos ricos em enxofre, 25% de carnes gordurosas, 15% de frituras, 35% de doces e não foi observada oferta de fritura e doce no mesmo dia. A UAN analisada apresentou um cardápio adequado quanto aos itens analisados.

Nesse sentido, os mesmos autores supracitados citam que

O nutricionista é o responsável pela elaboração de cardápios que respeitem as características dos clientes, como idade, atividade ocupacional, hábitos alimentares e cultura local. Para elaboração dos cardápios deve-se seguir três regras básicas de Pedro Escudeiro que consiste na variedade, visando garantir a oferta de todos os nutrientes necessários para uma vida saudável, moderação, ofertando-se todos os alimentos, porém alguns em baixa quantidade devido a sua composição, e proporcionalidade, onde se deve observar a proporção dos alimentos, conforme os grupos a que pertencem. Além disto, devem-se priorizar alimentos pouco processados, integrais e com mínima adição de sal e açúcar, devido ao maior valor nutricional e menor quantidade de aditivos químicos. Deve-se considerar que as UANs são espaços propícios para a adoção de hábitos alimentares saudáveis e, portanto, um ambiente onde se pode desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional (PRADO; NICOLETTI; FARIA, 2013, p. 220).

Diante do exposto, a alimentação em uma UAN deve ser segura sob o aspecto de higiene, ajustada à disponibilidade financeira da empresa e principalmente, apresentar um cardápio equilibrado em nutrientes, objetivando evitar que a má alimentação prejudique a saúde e o desempenho dos trabalhadores (MATTOS, 2008).

4.1 Ficha Técnica de Preparação

Para garantir um cardápio de qualidade, é necessário a utilização da FTP. A Ficha Técnica de Preparação é um instrumento gerencial de apoio operacional, que possui a função de levantar os custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional, sendo útil para subsidiar o planejamento do cardápio. Santos (2015) relata que os objetivos desse instrumento são: tornar a receita reproduzível; economizar tempo em sua confecção; controlar gêneros alimentícios e mão-de-obra; racionalizar as atividades da unidade produtora de refeições; diminuir capital empatado em estoque; reduzir custos; elaborar cardápios, evitando a monotonia de preparações; manter as qualidades organolépticas e sensoriais, mesmo sendo as refeições preparadas por pessoas diferentes; garantir a qualidade do produto final.

Segundo Hautrive e Piccoli (2012, p. 02)

A redação de uma ficha técnica consiste ainda em uma fórmula para a obtenção de uma preparação culinária, devendo apresentar ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento e valor calórico . Apesar das limitações, a ficha técnica de preparo ainda é o melhor método quando comparado ao uso direto da tabela de composição de alimentos para avaliar a qualidade nutricional das preparações prontas. É uma ferramenta para o controle dos gêneros e cálculo do cardápio, na qual aparecem discriminados todos os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados, são descritas todas as etapas e o tempo do processamento, além do detalhamento da técnica de preparo para cada uma das seleções.

As fichas técnicas implicam em simulação e observação das práticas de preparo *in loco*, portanto não podem ser adquiridas ou copiadas de outras unidades, entretanto, devem ter detalhes rendimento dos insumos, qualidade, tempo, aproveitamento de mão-de-obra, tecnologia e outros tantos fatores. Para que uma preparação seja realizada com sucesso, deve-se levar em consideração alguns aspectos como tipo de utensílio, temperatura e tempo de preparo, além da qualidade dos ingredientes, no qual garantirá a obtenção de resultados semelhantes a cada repetição da receita ou protocolo, mesmo quando elaborados diversas vezes e por

pessoas diferentes. A redação de uma receita deve conter informações claras e precisas, a fim de possibilitar sua reprodutibilidade. Quando se executa uma receita, é imprescindível que os ingredientes sejam medidos com precisão (KARAM; NISHIYAMA, 2009).

Castro et al. (2013) ressaltam ainda que a padronização de receituário é um meio de garantir um padrão de qualidade das refeições servidas, portanto, a elaboração da FTD possibilita que o preparo seja sempre o mesmo independente do funcionamento; que as quantidades dos ingredientes estejam já estabelecidas proporcionando a possibilidade de maior exatidão; rendimento das refeições já calculada com porções pré-estabelecidas evitando sobras e permitindo um real levantamento do custo da preparação; e obtenção de dados do tempo de preparo, temperaturas adequadas equipamentos e utensílios necessários.

Os mesmos autores afirmam

A quantidade dos ingredientes, acompanhada dos valores de correção e cocção irá auxiliar no planejamento das compras evitando desperdícios, que no gerenciamento de uma UAN é de grande relevância, encarado como sinônimo de falta de qualidade; podendo ser evitado através de um planejamento bem estruturado (ABREU, et al, 2003). A partir do conhecimento dos valores de cocção e correção e quantidade dos ingredientes é possível determinar o rendimento da preparação uma vez que a clientela é conhecida e o cardápio semanal estabelecido. O modo de preparo e forma de apresentação serão indicadores de qualidade facilitando o uso das boas práticas de fabricação (BPF's) que são descritas junto ao modo de preparo e apresentação auxiliando os colaboradores a desenvolver o produto sempre da mesma forma, independente do horário de trabalho ou pessoa executante da tarefa.

Nesse sentido, o FTD além de colaborar com o desenvolvimento de cardápios, impedindo a monotonia de preparações, o mesmo mantém as características sensoriais adequadas, garantindo a qualidade do produto final e promovendo uma alimentação saudável. Sendo assim, as Fichas Técnicas de Preparações se tornam documentos de apoio gerencial imprescindíveis aos Nutricionistas para o bom desenvolvimento do trabalho dentro da Unidade de Alimentação e Nutrição (SANTOS, 2015).

5 DISCUSSÃO

Cabral, Morais e Carvalho (2010) relatam que as fichas técnicas, são instrumentos fundamentais para auxílio do controle no processo produtivo, pois

padroniza a quantidade de matérias-primas utilizadas para o preparo, sendo que esta padronização garante custo, valor nutricional e aspecto sensorial constante a cada ciclo de produção das preparações. Portanto, sua elaboração e implantação atende aos interesses do cliente quando trata-se de refeições de qualidade, do empresário no que tange do controle de custos e do nutricionista sobre a atenção dietética por meio de refeições saudáveis.

Em estudo descritivo, Hautrive e Piccoli (2012) construíram fichas técnicas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição que atende os funcionários de um frigorífico do município de Xaxim-SC, onde foram elaboradas 72 fichas técnicas das preparações geralmente contidas no cardápio, prevista para 30 dias, sendo elas: 28 fichas de pratos principais, 30 de saladas e 14 fichas técnicas elaboradas de sobremesa. Verificaram que após a elaboração e implementação das fichas, houve um maior controle dos processos pelos colaboradores e promoção de uma alimentação saudável.

Cabral, Moraes e Carvalho (2013) analisaram a composição nutricional e o custo de matéria-prima de preparações (arroz branco cozido, feijão de caldo e frango grelhado), por três dias não consecutivos por meio do acompanhamento da ficha técnica em três restaurantes que comercializam alimentos em peso da cidade de Goiânia (GO), onde a adoção de uma ficha técnica de preparação permite padronizar, controlar o custo de produção e obter melhor qualidade nutricional das refeições.

Conforme Castro et al. (2013) os custos por preparação está voltado apenas para os gêneros alimentícios, pois eles são os únicos passíveis de planejamento à medida que a per capita de gêneros são conhecidos; entretanto são de grande valia na elaboração de cardápios e planejamento de compras. Portanto, a utilização de ferramentas que auxiliam na rotina diária de trabalho em uma UAN são de grande importância, assim a utilização da FTP tem como finalidade agrupar as informações relevantes ao funcionamento adequado, facilitando a execução do trabalho e a eliminação de falhas do manejo e desperdício alimentar.

Porém, vale ressaltar que o custo se altera conforme a mudança da matéria-prima e de fatores de correção e cocção. Porém, o mesmo autor ressalta ainda que o dado da ficha é instável, devido à inflação brasileira, contudo o cálculo é importante para conhecer se o produto vendido dará lucro. Cumpre lembrar, que o custo individualizado de cada produto auxilia na definição de quais preparações irá

produzir lucro. Portanto, é de suma importância do treinamento e do profissional de nutrição na UAN. No que diz respeito ao controle e custo de produção alimentar, o que é concomitante aos resultados da pesquisa (ÁVILA, 2014).

Outro fator importante para o controle em uma UAN é a porção utilizada pelos colaboradores, que segundo o Conselho Federal de Nutricionista (Resolução CFN nº 380/ 2005) a porção esta definida como a “quantidade per capita referente a um alimento in natura ou preparado, ou, ainda a uma preparação”.

Portanto, a utilização do “per capita” na ficha garante o equilíbrio das preparações, além de auxiliar na previsão de compras, facilitar o levantamento de custos, além de parâmetro para o controle do desperdício. Nesse contexto, colocando os valores levantados de cada ingrediente, ajuda no controle do gasto e assim pode avaliar a necessidade de alterações para que o lucro seja alcançado (ÁVILA, 2014).

Vale ressaltar que a mesma é uma ferramenta para o controle dos gêneros e cálculo do cardápio, além da descrição precisa dos equipamentos usados no processo, ajudando nesse modo o planejamento do cardápio e principalmente, possibilitando a execução de preparações adequadas aos equipamentos, pessoal e tempo disponíveis. Souza e Marsi (2015, p. 248) afirmam ainda que

Elaborar FTPs precisas e bem redigidas e é parte importante do trabalho do Nutricionista em todo e qualquer cenário de Serviço de Alimentação. A atividade inclui a apresentação do valor nutricional e a imagem do prato para garantir uma apresentação uniforme. O detalhamento das FTPs ajuda a assegurar a qualidade, permite ao Nutricionista monitorar a eficiência de seu trabalho e de sua equipe, reduzir custos e eliminar perdas.

Castro et al. (2013) afirmam ainda que a gestão de uma UAN é algo bastante abrangente, devido as múltiplas informações indispensáveis ao controle das produções e garantia da qualidade do serviço; portanto, o uso de ferramentas que ajudam no controle do serviço nesse local é de suma importância, assim a utilização da FTP tem como finalidade agrupar as informações relevantes ao funcionamento adequado tendo visando, sempre a qualidade, facilitando a execução do trabalho e a eliminação de falhas ocasionadas pela particularidade na execução do trabalho de cada colaborador.

Segundo Karan e Nishiyama (2011) relatam ainda que

A FTP é um instrumento fundamental em qualquer UAN, podem ser aplicadas dentro de hospitais, refeitórios industriais, escolas, creches, entre outros. Quanto maior for o grau de precisão da mesma, mais fácil será a administração da unidade, do ponto de vista operacional, nutricional, de

custos e praticidade. A FTP é um documento que garante a reprodutibilidade das preparações porque a mesma tem como funções básicas: - registrar e padronizar as quantidades de matéria-prima utilizadas nas preparações; - padronizar a montagem e apresentação dos pratos; - registrar os processos da produção; - manter um histórico das preparações realizadas; - facilitar as projeções de compras e especificações de mercadorias; - controlar os volumes de matéria-prima requisitados (KARAN; NISHIYAMA, 2011, p. 3).

Nesse contexto, a FTD beneficia o trabalho do nutricionista, facilita o treinamento dos funcionários da UAN, o planejamento do trabalho diário, onde o mesmo ajudar a solucionar dúvidas e erros que podem acontecer durante todos os procedimentos, promovendo assim o desenvolvimento do trabalho de qualidade, e para o funcionário a padronização facilita o desenvolvimento durante todo o processo de execução das tarefas, e principalmente, propicia ainda maior segurança no ambiente de trabalho (SANTOS, 2015).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir da análise dos artigos pesquisados, conclui-se que a utilização de Fichas Técnicas nas UAN é uma ferramenta fundamental, na avaliação das preparações, garantindo assim que as características regionais sejam mantidas, bem como as concentrações nutricionais adequadas para uma oferta de uma alimentação saudável.

Ressalta-se também que esse instrumento desde que apresentada de forma adequada, fornecem informações e instruções claras, que orientarão a forma e o uso dos produtos, equipamentos e utensílios, passo a passo, no processo de elaboração, e permitirão a racionalização na área de produção. Portanto, sua utilização beneficia todos envolvidos na produção de uma alimentação com qualidade, facilitando o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e, sobretudo, permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos.

Esperamos, com este trabalho, ter contribuído para a reflexão sobre a temática estudada. Por conseguinte, sugere-se que novos estudos, em sejam feitos, pois o trabalho em questão tratou-se de uma pesquisa bibliográfica. Também indica-se a realização de estudos que a percepção dos profissionais na utilização desse instrumento

REFERÊNCIAS

ANSARAH, M. G. dos Reis; NUNES, Cristiane. Hospitalidade nos Serviços de Alimentação como diferencial na prestação de serviços. In: **XXX Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, Santos. Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, 2007.

ÁVILA, C.B. **Elaboração da ficha técnica de preparo a partir da avaliação da utilização em estabelecimentos comerciais de um shopping do município de Juiz de Fora- MG**. Monografia. Universidade Federal de Juiz de Fora, 2014.

BRANDÃO, Adriani Rodrigues; GIOVANONI, Ana. Comparação dos cardápios oferecidos em uma unidade de alimentação e nutrição do município de Teutônia com o programa de alimentação do trabalhador. **Destaques Acadêmicos**, v. 3, n. 3, 2011.

CABRAL, H.C.C.; MORAIS, M.P.; CARVALHO, A.C.M.S. **Produção de preparações de restaurantes comerciais de Goiânia/GO**. 2010. Disponível em: < file:///C:/Users/CLIENTE/Desktop/132-396-1-PB.pdf> Acesso: mar. 2016

CASTRO, D.S. et al. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN. **INTESA** (Pombal – PB – Brasil) v.7, n.1, p. 106 - 110 jan – dez de 2013.

GERALDO, Ana Paula Gines et al. Aspectos dietéticos das refeições oferecidas por empresas participantes do Programa de Alimentação do Trabalhador na Cidade de São Paulo, Brasil. **Rev Panam Salud Publica**, v. 23, n. 1, p. 19-25, 2008.

GIMENES, M. H. S. G. Patrimônio Gastronômico, Patrimônio Turístico: uma reflexão introdutória sobre a valorização das comidas tradicionais pelo IPHAN e atividade turística no Brasil. In: **IV Seminário de Pesquisa em Turismo do MERCOSUL**, Caxias do Sul, 2006.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GHISLANDI, Ângela Mariana Panato. Adequação dos cardápios da empresa “x” em relação aos novos parâmetros nutricionais do programa de alimentação do trabalhador. **Revista de Iniciação Científica**, v. 6, n. 1, 2010.

GORGULHO, Bartira Mendes; LIPI, Marisa; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo. Qualidade nutricional das refeições servidas em uma unidade de alimentação e nutrição de uma indústria da região metropolitana de São Paulo. **Rev. Nutr.**, Campinas , v. 24, n. 3, p. 463-472, June 2011 .

HAUTRIVE, Tiffany Prokopp; PICCOLI, Liana. Elaboração de fichas técnicas de preparações de uma unidade de alimentação e nutrição do Município de Xaxim-SC. **e-Scientia**, v. 6, n. 1, p. 01-07, 2013.

IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. - Rio de Janeiro : IBGE, 2011.

KARAM, A.P.G.; NISHIYAMA, M.F. Implantação de fichas técnicas de preparo na cozinha dietética de um hospital na cidade de Foz do Iguaçu. **Seminário científico de nutrição**. Rev Uniamérica, 2011.

PROENCA, R.P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Cienc. Cult.**, São Paulo, v. 62, n. 4, Oct. 2010.

MATTOS, Priscila Fonte. Avaliação da Adequação do Almoço de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). **Cadernos UniFOA**, n.7, 2008.

PRADO, Bárbara Grassi; NICOLETTI, Ana Lídia; DA SILVA FARIA, Cássia. Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição de Cuiabá-MT. **UNOPAR Científica Ciências Biológicas e da Saúde= Journal of Health Sciences**, v. 15, n. 3, 2015.

SANTOS, Amanda de Jesus. Elaboração de fichas técnicas de preparações em uma unidade de alimentação e nutrição do município de São Paulo. **Anais do 15º Congresso Nacional de Iniciação Científica**. 2015.

SOUZA, Lucimar Vieira; MARSI, Teresa Cristina. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **J Health Sci Inst.**; n.33, v.3, p:248-53, 2015.

VANIN, Michele et al. Adequação nutricional do almoço de uma unidade de alimentação e nutrição de Guarapuava-PR. **Revista Salus-Guarapuava-PR. jan./jun**, v. 1, n. 1, p. 31-38, 2007.

ANEXO A – NORMA DA REVISTA

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

Diretrizes para Autores

Agradecemos pela escolha de publicar seu trabalho em nossa revista.

A RASBRAN é a revista da Associação Brasileira de Nutrição que divulga e incentiva o desenvolvimento da ciência e pesquisa nutricional em diversas áreas. Conta com renomado corpo editorial, professores-pesquisadores, de diferentes instituições de ensino superior de nosso país. Trata-se de uma publicação semestral.

Em 2013, a RASBRAN passou à versão eletrônica, utilizando Sistema Eletrônico de Editoração de Revistas (SEER), versão traduzida e customizada pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBCT), a partir da plataforma Open Journal System (OJS) desenvolvida e mantida pela Public Knowledge Project (PKP). Esta plataforma atende aos requisitos técnicos recomendados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) e propicia a adoção de padrões editoriais internacionais para periódicos online 100% eletrônicos.

A RASBRAN somente aceita submissões online. O cadastro no sistema e posterior acesso, por meio de login e senha, são obrigatórios para a submissão de trabalhos, bem como para acompanhar o processo editorial em curso.

Os artigos devem ser originais, relatos de caso, revisões sistemáticas e narrativas não sendo aceita submissão simultânea a outras publicações.

A Rasbran não cobra dos autores qualquer tipo de taxa ou contribuição financeira para a publicação de artigos, resenhas ou qualquer outro texto publicado.

A Rasbran não se responsabiliza ou endossa as opiniões emitidas pelos autores dos artigos, salientando que as opiniões são de sua exclusiva responsabilidade.

Ao encaminhar os originais, os autores cedem os direitos de primeira publicação para a Revista da Associação Brasileira de Nutrição e aceitam que seu trabalho seja publicado de acordo com nossa Declaração de Direito Autoral.

As submissões devem ser preparadas de acordo com as normas constantes no modelo para a formatação das submissões, que pode ser encontrado em Diretrizes. Estas normas também estão apresentadas abaixo.

Ética e legalidade

A RASBRAN exige o registro de ensaios clínicos para sua publicação. Ensaios clínicos feitos no Brasil devem ser registrados no SISNEP – Sistema Nacional de Ética em Pesquisa (<http://portal.saude.gov.br/sisnep/>). Ensaios clínicos realizados em outros países podem ser registrados em diversas instituições, como o website <http://www.clinicaltrials.gov/> e outras.

Artigos envolvendo ensaios clínicos devem ser enviados acompanhados do número do registro e da Comissão de Ética Institucional onde foi aprovado. Não serão aceitos estudos realizados ilegalmente.

Pesquisas com animais devem seguir as determinações do Colégio Brasileiro de Experimentação Animal (COBEA) - www.cobea.org.br. A adesão a esses princípios deve constar no artigo.

Autores estrangeiros de artigos envolvendo pesquisas em humanos ou animais devem consultar a legislação de seu país e citar no artigo a adequação às normas e princípios éticos aplicáveis, bem como a fonte desses. Recomenda-se adequação à Declaração de Helsinque (<http://www.wma.net/e/policy/b3.htm>) e/ou às regras

previstas pelo OLAW – EUA (Office of Laboratory Animal Welfare - <http://grants.nih.gov/grants/olaw/olaw.htm>).

O periódico RASBRAN segue o padrão estabelecido pelo ICMJE (International Committee of Medical Journal editors). Para mais informações úteis à boa preparação de um artigo, leia o documento “Requirements for manuscripts submitted to biomedical journals”, na íntegra no site www.icmje.org. As principais diretrizes do documento original estão contidas neste manual.

Para artigos sobre estudos clínicos, sugerimos seguir as diretrizes estabelecidas pelo CONSORT (www.consort-statement.org). O CONSORT estabelece uma lista de checagem de itens, que facilita aos autores verificar se seu estudo está sendo feito e relatado de forma clara, precisa, ética e cientificamente válida.

O nome dos autores deve ser omitido no corpo de texto. Para garantir que seu artigo seja revisado às cegas, não inclua em sua redação seu nome ou qualquer outra menção que possa identificá-lo como autor.

Estrutura do artigo

1. Título
2. Autor (es)
3. Resumo e Palavras-chave (português)
4. Abstract e Keywords
5. Manuscrito
6. Referências

Título

O título do artigo deverá ser apresentado em português. Na linha seguinte coloque o título em inglês

Autor(es)

O(s) nome(s) do(s) autor(es), bem como os seus dados, deve(m) ser cadastrado(s) durante o processo de submissão do artigo no portal da revista. Se o artigo possuir mais de um autor, clicar em INCLUIR AUTOR e preencher os campos.

O(s) nome(s) do(s) autor(es) deve(m) ser omitido(s) no corpo de texto. Para garantir que seu artigo seja revisado às cegas, não inclua em sua redação seu nome, instituição ou qualquer outra menção que possa identificá-lo como autor.

Resumo (Português e Inglês)

O resumo deve ser estruturado (Objetivo, Método, Resultados e Conclusão), com no mínimo 150 e no máximo 250 palavras.

Palavras-chave/Keywords

As palavras-chave, que definem o tema do estudo, devem vir após o resumo, incluindo no mínimo 3 e no máximo 6 termos de indexação, sempre no idioma da publicação e em inglês. Consultar os descritores em Ciências da Saúde nos endereços eletrônicos: <http://decs.bvs.br> ou www.nlm.nih.gov/mesh.

As palavras-chave e keywords deverão ser colocadas do lado esquerdo do resumo e abstract respectivamente.

Manuscritos

Os manuscritos devem ser divididos em Introdução, Método, Resultados, Discussão e Conclusão, não ultrapassar a 25 páginas.

Referências

As referências devem seguir o estilo Vancouver. Os periódicos devem ser abreviados segundo a “Lista de revistas indexadas no MEDLINE” (<http://nlm.gov/tsd/serials/lji.html>).

A seguir seguem exemplos de como as referências devem ser listadas:

* Artigos

Baladia E, Basulto J. Sistema de clasificación de los estudios en función de la evidencia científica. *Dietética y nutrición aplicada basadas en la evidencia (DNABE): una herramienta para el dietista-nutricionista del futuro*. *Act Diet*. 2008;12(1):11-9.

Machado WM, Capelar SM. Avaliação da eficácia e do grau de adesão ao uso prolongado de fibra dietética no tratamento da constipação intestinal funcional. *Rev. Nutr.* 2010;23(2). Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-5273201000200006&lng=en&nrm=iso&tlng=pt

* Referenciando livros e teses:

Gil A. *Tratado de Nutrición*. 2a ed. Madrid: Editorial Médica Panamericana; 2010.

Silva CLM. *Características do suporte nutricional como preditores de sobrevida em pacientes graves*. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro – CLINEX, 2008.

* Referenciando websites:

Estimativa da Incidência de câncer em 2008 no Brasil e nas cinco regiões (Estimates of cancer incidence in Brazil and the five regions) [Internet]. Rio de Janeiro: INCA – Instituto Nacional do Cancer; c1996-2007 [cited 2007 dec]. Available from http://www.inca.gov.br/conteudo_view.asp?id=1793/.

Leuck I. *Sudorese Excessiva (Hiperidrose)* [Internet]. [Local não informado: publicador não informado]; c2001-2007 [atualizado 30 nov2006; citado 1 dez 2007]. Disponível em <http://www.abcdasaude.com.br/artigo.php?518>

Deve-se utilizar o padrão convencionado pela Biblioteca Nacional de Medicina dos EUA. Para outros tipos de citação, consulte <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?rid=citmed>.

Figuras, tabelas e quadros

As figuras, tabelas e quadros devem receber numeração sequencial, seguindo a ordem de citação.

Agradecimento

O agradecimento às contribuições ou apoios recebidos no desenvolvimento do artigo deve ser acrescentado ao final do texto principal, antes da seção “Referências”, sob o título “Agradecimento” (no singular).

Submissão dos Trabalhos

A revista é aberta à submissão de pesquisadores e profissionais no Brasil e no exterior, cujos trabalhos podem ser submetidos no idioma português, inglês ou espanhol.

Possíveis conflitos de interesse devem ser informados durante o preenchimento do impresso disponibilizado. Uma vez que o artigo seja aceito para publicação, o(s) autor (es) deve(m) imprimir e assinar os termos de cessão de direitos autorais e de responsabilidade, disponível no sistema da revista, enviando-os pelo correio para o endereço indicado.

O(s) autor(es) é(são) responsável(eis) pelo conteúdo do texto e imagens e deve(m) informar a não publicação anteriormente em outra revista científica no país e no exterior. Ao inserir figuras, tabelas e quadros compilados da internet, os mesmos deverão ser acompanhados de permissão escrita ou comprovação de que se trata de portal de livre acesso.

Os artigos devem ser enviados para a Revista da Associação Brasileira de Nutrição – RASBRAN eletronicamente, pelo portal no endereço <http://www.rasbran.com.br>. Siga essas instruções:

1. Caso não possua cadastro, preencha corretamente o formulário para inclusão como autor;

2. Selecione o tipo de contribuição que deseja nos enviar e preencha o formulário com as informações solicitadas. Caso alguma informação esteja incompleta, nosso sistema não permitirá continuar o preenchimento;

3. Após a conclusão do envio das informações o usuário cadastrado receberá um e-mail confirmando o recebimento. Caso não o receba, entre em contato com a Secretaria da Revista por meio do e-mail rasbran@asbran.org.br.

Processo de seleção

Todo o processo de seleção dos artigos é realizado dentro do sistema da revista. Todos os artigos submetidos são previamente revisados pelo editor científico. Quando aprovados, são revistos por pares (peer review). Os pareceristas são membros do Conselho Editorial.

Dúvidas podem ser sanadas com o editor pelo e-mail rasbran@asbran.org.br

Condições para submissão

Como parte do processo de submissão, os autores são obrigados a verificar a conformidade da submissão em relação a todos os itens listados a seguir. As submissões que não estiverem de acordo com as normas serão devolvidas aos autores.

1. A contribuição é original e inédita, e não está sendo avaliada para publicação por outra revista; caso contrário, deve-se justificar em "Comentários ao editor".

2. O arquivo da submissão está em formato Microsoft Word, OpenOffice ou RTF.

3. O autor é responsável pelo trabalho e responde pela co-autoria incluída no trabalho. Os co-autores devem ser inseridos nos metadados do trabalho no processo de submissão.

4. O texto segue os padrões de estilo e requisitos bibliográficos descritos em Diretrizes para Autores, na página Sobre a Revista.

5. Em caso de submissão a uma seção com avaliação pelos pares (ex.: artigos), as instruções disponíveis em Assegurando a avaliação pelos pares cega foram seguidas.