

**ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PRODUÇÃO EM UM INSTITUTO DE LONGA PERMANÊNCIA DO IDOSO (ILPI) DA CIDADE DE ARACAJU- SE**

**ELABORATION OF PRODUCTION TECHNICAL FILES AT A LONG-STAY INSTITUTE OF THE OLIVE (ILPI) OF THE CITY OF ARACAJU-SE**

**RESUMO**

O objetivo deste trabalho foi a elaboração de Fichas Técnicas de Preparação (FTP) de um Instituto de Longa Permanência do Idoso (ILPI) de Aracaju-SE. Foram elaboradas cinco FTP, sendo quatro preparações do almoço: arroz, feijão, macarrão e carne bovina (acém); e uma do jantar: mingau de amido. Realizou-se a análise do Índice de Conversão (IC), Fator de Correção (FC) e Per capita. O IC do arroz encontrado foi (3,43); Feijão (3,22); macarrão (3,99); Carne bovina cozida (0,91) e Mingau de amido de milho (1,22); o resultado do FC do arroz, feijão, macarrão e Mingau de amido de milho foram iguais a 1,0. O da carne bovina cozida foi igual a 1,33. Já o per capita: Arroz (52g); Feijão (67g); Macarrão (58g); Carne bovina cozida (116g) e Mingau de amido de milho (420g). A utilização de FTP é importante, pois facilita as etapas da produção, otimizando o trabalho. Não há um modelo único de FTP, pois a mesma deve atender às características e objetivos das preparações de determinada UAN. A UAN não está ciente da importância da FTP nem capacitada para uso da mesma como instrumento administrativo.

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

**ABSTRACT**

The objective of this work was to elaborate Technical Data Sheets (TDS) Institute Long Stay of Elderly (ILSE) in Aracaju-SE. It was elaborated five TDS of which four were concerning lunch preparations as it follows: rice, beans, pasta and beef; and one concerning the dinner: starch porridge. It was carried out an analysis of the Conversion Index (CI), Correction Factor (CF) and Per Capta. The CI of the rice was (3.43); Beans (3.22); pasta (3.99); Beef stew (0.91) and Corn starch porridge (1.22); the CF result of the rice, beans, pasta and corn starch porridge were 1.0. The beef stew ratio was 1.33. Regarding the per capita: Rice (52g); Beans (67g); Pasta (58g); Beef stew (116g) and Corn starch porridge (420g). The use of TDS is important because it facilitates the production stages, optimizing the work. There is not a

model of TDS, thus, it must meet the characteristics and objectives of the specific UAN preparations.

**Keywords:** Technical data sheet. Food and Nutrition Unit. Standardization. UAN is not aware of the importance of TDS or capable of using it as an administrative tool.

## INTRODUÇÃO

Os estabelecimentos que trabalham com a produção e distribuição de alimentação para coletividades recebem o nome de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Para que a atenção nutricional seja executada de forma íntegra e eficaz, é necessário que ocorra planejamento e controle em todas as etapas executadas pela UAN, de forma que estabeleça meios para a padronização e qualidade dos processos na produção de refeições. Uma UAN sempre deve visar a melhoria dos serviços prestados, por meio de um planejamento competente, de um conhecimento aprofundado dos processos executados e da disseminação do conceito de alimentação saudável. (AKUTSU *et al.*, 2005. p 278).

Na UAN é de suma importância que se tenha profissionais capacitados na área de nutrição, de maneira a prestar uma mão de obra qualificada através de treinamentos periódicos. Nesse contexto a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 380/2005 (2005, p. 2) que define as áreas de atuação deste profissional pode destacar a área de alimentação coletiva, onde o nutricionista deve assumir as atividades técnicas e administrativas da Unidade de Alimentação e Nutrição (OLIVEIRA, 2017, p. 16). Moreira (2016, p. 51) destaca que compete ao profissional de Nutrição a compreensão sobre a importância das fichas técnicas de preparo, bem como sua elaboração podem ser de responsabilidade da classe.

De acordo com, Souza e Marsi (2015, p. 248), as UANs devem mostrar seu diferencial no mercado de maneira padronizada e sistemática, o fornecimento de refeições de qualidade nutricional e higiênico-sanitária. A forma mais eficiente para a padronização e controle de qualidade é a elaboração das Fichas Técnicas de Preparação (FTP).

A FTP é “um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação”, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. As FTPs apresentam além dos ingredientes, quantidade utilizada e modo de preparos, possuem ainda

fator de correção e cocção dos alimentos, custo, valor calórico por porção, “per capita” e informação nutricional. (CASTRO *et al.*, 2013, p. 107).

De acordo com Moreira (2016, p. 51), a FTP tem como proposta reunir informações que vão auxiliar na capacitação de manipuladores, no planejamento de refeições e preparações, além de ser um instrumento importante para a programação do orçamento da UAN.

Dentre as vantagens do uso da FTP, destacam-se diminuição das perdas, pois a cozinha uniformiza a quantidade de alimento necessário para determinada preparação; dinamização do trabalho na cozinha, já que toda a equipe terá conhecimento das preparações a fim de esclarecer ao cliente/consumidor sobre o que será ofertado; facilitação da preparação de pratos, pois ela é uma fonte de informação que pode ser consultada sempre que houver dúvidas; é um instrumento de base de cálculo e facilita ainda o setor de compras para a organização dos custos, além de auxiliar no controle de possíveis desvios de alimentos do estoque (MOREIRA, 2016, p. 51).

Dessa forma, o presente estudo teve por objetivo elaborar fichas técnicas para o Serviço de Alimentação de um Instituto de Longa Permanência do Idoso (ILPI) localizado em Aracaju/Sergipe, sendo que o local era desprovido das mesmas.

## **METODOLOGIA**

A pesquisa foi realizada em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) de Aracaju/SE, no período de fevereiro a maio de 2019, durante estágio curricular em Serviços de Alimentação e Nutrição do Curso de Nutrição do Centro Universitário Estácio de Sergipe (Fase).

Para a elaboração das fichas técnicas foram utilizadas receitas já existentes no Serviço de Alimentação e Nutrição. Enquanto as preparações eram efetuadas pelos funcionários no processo de pré-preparo e preparo, no qual os alimentos passavam por processo de descascamento manual usando facas, tabuleiros para picar em porções desejadas, foram coletados os dados referentes às fichas técnicas.

A cocção foi realizada em fogão industrial, o peso dos alimentos crus e coccionados foram aferidos em balança de precisão, foi determinado o peso bruto (PB), peso líquido (PL), o índice de conversão (IC), fator de correção (FC) e *per capita*.

Para obtenção do PB, os alimentos foram pesados antes do pré-preparo somando o resíduo com a parte comestível do alimento. O PL representou a parte aproveitável do alimento na receita. O FC foi calculado com os valores do peso bruto (considerando a quantidade total dos ingredientes utilizados na receita do dia) e líquido pela seguinte fórmula:  $FC = PB/PL$ . O IC foi determinado pela relação entre o rendimento (peso da preparação pronta cozida) e o PL (soma dos ingredientes crus), pela fórmula:  $IC = \text{peso da preparação pronta cozida}/\text{soma dos ingredientes crus (PL)}$ . O IC do alimento pode ser maior ou menor do que 1. Quando é menor que 1, indica que o alimento perdeu peso durante o processo de cocção e, quando é maior que 1, indica que houve ganho de peso (MOREIRA, 2016, p. 39).

## Resultados e Discussão

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.

A partir do conhecimento dos valores de cocção, 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 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. (CASTRO *et al.*, 2013, p. 108).

Foram elaboradas cinco FTP, sendo quatro preparações do almoço: arroz, feijão, macarrão e carne bovina (acém); e uma do jantar: mingau de amido. Foram encontrados os seguintes IC dos alimentos (Tabela 1).

**Tabela 1:** Índice de Conversão (IC) das preparações

PREPARAÇÃO	INDICADOR DE CONVERSÃO (ILPI)	INDICADOR DE CONVERSÃO (UFPR)
Arroz	3,43	2,33
Feijão	3,22	1,89
Macarrão	3,99	2,83
Carne bovina cozida	0,91	0,60-0,90
Mingau de amido de milho	1,22	---

Fonte: Comparação dos dados encontrados nas preparações do ILPI e em estudo da Universidade do Paraná – UFPR ([2000?])

Para fins de comparação, não foram encontrados tabelas ou estudos que contenham o IC do mingau de amido de milho. Nota-se através dos dados acima que os valores encontrados para o IC dos alimentos foi maior nas preparações do ILPI, isso pode ser explicado pelo método de cocção empregado e também pelo processo de manipulação, podendo variar ainda de colaborador para colaborador, já que eles não foram treinados para adequação da técnica produtiva.

O resultado da conversão do alimento pode ser maior ou menor do que 1. Quando é menor que 1, indica que o alimento perdeu peso durante o processo de cocção e, quando é maior que 1, indica que houve ganho de peso (MOREIRA, 2016, p. 39). No presente estudo foram obtidos valores maiores 1, exceto para a carne indicando a perda do peso que pode ser justificado pelo método de cocção.

Também foi analisado o fator de correção dos alimentos preparados. O fator de correção tem a sua utilidade visando à quantidade de alimento que deve ser comprada, como também se pode saber o quanto de desperdício e parte comestível obteve-se no processo de preparação do alimento. Entende-se como normalidade, as perdas que ocorrem na fase de higienização, pré-preparo, descascamento, e cortes culinários específicos (ORNELAS, 2007, p. 44-45). Os dados estão descritos na Tabela 2.

**Tabela 2:** Fator de Correção (FC) das preparações

<b>PREPARAÇÃO</b>	<b>FATOR DE CORREÇÃO</b>
Arroz	1,0
Feijão	1,0
Macarrão	1,0
Carne bovina cozida	1,33
Mingau de amido de milho	1,0

Fonte: Dados encontrados nas preparações do ILPI estudado.

O FC encontrado na proteína servida no asilo foi de 1,33, porém de acordo com Moreira (2016, p.34), encontrou-se valores entre 1,11 – 1,28.

Para os alimentos (principalmente os não perecíveis) em que não se faz necessária a etapa de limpeza, o FC é igual a 1, pois o PB é igual ao PL. Nos serviços de alimentação sempre se busca um FC mais próximo de 1, pois isto indica menor perda e, conseqüentemente, menor custo (MOREIRA, 2016, p. 33).

Há dificuldade na padronização, pois a Instituição depende de doações, com isso a prática do racionamento de alimentos é notória fazendo com que as cozinheiras poupem certos ingredientes ou até mesmo os temperos.

O gerenciamento de uma UAN é algo bastante abrangente, várias são as informações indispensáveis ao controle das produções e garantia da qualidade do serviço; por isso a utilização de ferramentas que controlam o serviço faz-se cada vez presente na rotina diária de trabalho em uma UAN, assim a utilização da FTP visa agrupar as informações relevantes ao funcionamento adequado tendo como consequência a organização e a qualidade permanente, facilitando a execução do trabalho e a eliminação de falhas ocasionadas pela particularidade na execução do trabalho de cada colaborador (CASTRO et al., 2013, p. 108).

Outro aspecto analisado foi o valor do per capita, ou seja, a quantidade de alimento servida por pessoa. O conhecimento desse item é importante, pois, além de possibilitar um maior planejamento do quanto de alimento precisa ser comprado para a UAN, o per capita orienta a composição calórica da dieta dos idosos atendidos pela instituição, que é baseada em uma alimentação de 2000 kcal/dia.

Moreira (2016, p. 52) pontua que o per capita poderá variar de acordo com o tipo de preparação. Que pode ter como variáveis: tipo de preparação, composição do alimento ou o hábito alimentar de uma população. No ILPI foram encontrados os seguintes per captas (Tabela 3).

Tabela 3: Índice de Conversão (IC) das preparações

<b>ALIMENTO</b>	<b>PER CAPTA (G)</b>
Arroz	52g
Feijão	67g
Macarrão	58g
Carne bovina cozida	116g
Mingau de amido de milho	420g

Fonte: Dados encontrados nas preparações do ILPI estudado.

Em estudo feito por Romero et al. (2015, p. 268) foram encontrados os seguintes índices per capita: arroz (135g) e o feijão (125g). Já em Fonseca e Santana (2012, p. 19) a carne cozida de acém (110g). Não foram encontrados na literatura os valores de referência do macarrão e do mingau de amido, portanto, cada unidade deverá implantar seu per capita de

acordo com as necessidades dos clientes/consumidores e as necessidades nutricionais de cada um.

Observa-se que cada unidade tem suas peculiaridades, seja por conta do tipo de cliente, do tipo da UAN, dos hábitos alimentares e dos recursos financeiros para a viabilização das refeições. Na UAN do ILPI, a principal particularidade é que os idosos apresentam um consumo em menor quantidade (menor volume), porém há um aumento no número de refeições.

O per capita depende ainda de fatores como a qualidade dos alimentos e as características organolépticas deles. Por isso, faz-se necessário, o treinamento de pessoa para a padronização das refeições para que não haja interferência do per capita entre cada colaborador.

Vale ressaltar que o cardápio ofertado no ILPI em estudo apresenta receitas que remetem a cultura regional dos idosos, favorecendo as lembranças do ambiente familiar para que eles possam ter satisfação ao se alimentar. No entanto, alimentos regionais como macaxeira, inhame e batata doce só são ofertados quando há doações. Sendo majoritária a oferta de cuscuz de milho, mingau de amido e sopa de feijão. Dessa forma, não foi possível elaborar as fichas de demais preparações pela dificuldade de variação do cardápio.

Outro ponto observado é que a utilização de verduras também é limitada. Cada dia um quantitativo diferente desses alimentos é utilizada. Ou seja, a quantidade de verdura da segunda é diferente da terça, que é diferente da quarta, mesmo se as preparações forem a mesma. Este é um fator que tornou dificultosa para a elaboração das FTP.

É notória a importância do conhecimento do alimento, sua forma de consumo, bem como, as propriedades inerentes durante o processo de pré-preparo e cocção, para usufruir dos nutrientes presentes nesse alimento.

Um dos problemas encontrados durante a produção de alimentos é a falta de utensílios e equipamentos apropriados para os diferentes tipos de preparações. (ROMERO et., al, 2015, p. 268). Realidade essa, constatada na Unidade de Alimentação e Nutrição do Instituto de Longa Permanência do Idoso em estudo, onde os funcionários estavam desprovidos de utensílios básicos do dia-a-dia. Dentre os utensílios culinários que faltam estão: faca de corte de legumes, concha, espátula de silicone, termômetro e balança.

## CONCLUSÃO

Com base na literatura e através das FTP elaboradas na UAN, verificou-se que a unidade não está ciente da importância da Ficha Técnica nem capacitada para o desenvolvimento e utilização dessa ficha como instrumento administrativo, sendo necessária sua implementação para apoio e auxílio ao nutricionista e aos demais colaboradores de forma a desenvolver um bom trabalho dentro da UAN.

Por isso, os funcionários da unidade de alimentação devem ser acompanhados e treinados para a confecção de novas fichas totalizando todas as preparações. Dessa forma, será possível manter a qualidade das preparações bem como a padronização das receitas e técnicas. Além disso, a padronização possibilita a redução de custos, evitando desperdícios na unidade e uma melhor aceitação da alimentação por parte dos consumidores, já que a comida permanecerá com seus aspectos sensoriais preservados.

## 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. In: **Revista de Nutrição**, v.18, n. 2. 2005. Campinas.

ANJOS, M. C. R. **Relação de fatores de correção e índice de conversão (cocção) de alimentos**, [2000?].

CASTRO, D.S; MARQUES, L.F; NUNES, J.S; SILVA, L.M.M; OUZA, F.C; MOREIRA, I.S; ANDRADE, M.E.L. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN. Grupo verde de agroecologia e abelhas. In: **Intesa (Pombal – PB – Brasil) v.7, n.1, p. 106 - 110 jan-dez 2013.**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução Nº 380**. Brasília, 2005.

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. **Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas/BA: UFRB, 2012.

MOREIRA, L. N. **Técnica Dietética**. 1ª Edição. Estácio. Rio de Janeiro 2016

OLIVEIRA, K. G.S. **O desperdício de alimentos em serviços de alimentação: uma revisão de literatura**. Universidade de Brasília. Faculdade de Ciências da Saúde. Pós-graduação em gestão de produção. 2017.

ORNELAS, L. H. **Técnica Dietética - Seleção e Preparo de Alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

SOUZA L.V, MARSI, T.C.O. **Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições.** J Health Sci Inst. 2015;33(3):248-53.

ROMERO, G; ANGST, C. A; B, C; MESQUITA, M; B, C. Serviço de alimentação e nutrição hospitalar: elaboração de fichas técnicas. Santa Maria, In: *Disciplinarum Scientia*. 2015 **Série: Ciências da Saúde, v. 16, n. 2, p. 265-273.**