

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES OFERECIDAS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAL PÚBLICO DE SALVADOR, BA.

Renata Oliveira dos Santos Menezes

Erika de Melo Santana

Maria Oliveira Lima Nascimento

Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia. Salvador, BA.

renata.oliveira.nut@gmail.com

RESUMO

A Ficha Técnica de Preparo é um instrumento gerencial de apoio operacional, onde se registram custos, ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional das preparações, especificando, em um formato padrão, as características de produção de cada preparação, sendo necessária observação do modo de preparo das refeições no local avaliado. O presente estudo foi desenvolvido em uma unidade de médio porte, onde diariamente são servidas cerca de 220 refeições no almoço, para funcionários e acompanhantes de pacientes internados. Foram elaboradas Fichas Técnicas de Preparo (FTP) dos pratos e principais e das opções presentes no cardápio do almoço elaborado para funcionários e acompanhantes no período de sete dias úteis, objetivando propor a padronização na elaboração destas preparações do cardápio da UAN. As informações coletadas foram organizadas em fichas contendo o nome da preparação, a categoria, as porções, valores *per capita*, ingredientes, equipamentos e utensílios, modo de preparo, Peso Bruto, Peso Líquido, Peso Cozido, Fator de Correção e Índice de Cocção, informações nutricionais e o custo das preparações. O uso das FTP poderá possibilitar o controle

e redução de custos, a padronização das preparações e o conhecimento dos valores nutricionais das preparações, além de permitir a análise de quais preparações são menos custosas para o serviço.

Palavras-chave: Serviço de alimentação. Gestão. Refeição. Valor nutricional.

ABSTRACT

The technical card of preparation is a management tool for operational support, in which is made the raising of costs, preparation sorting and is calculated the nutritional value of preparations, specifying, in a standard format, the production characteristics of each preparation, and requires method of preparation of on-site observation. This study was conducted in a mid-sized unit where is served daily around 220 meals at lunch for staff and companions of hospitalized patients. Were made Technical Preparation Cards of the main course and the options at lunch menu prepared for staff and caregivers within 7 working days, aiming to propose standardization in the preparation of the UAN menu preparations. The data were organized into records containing the name of the preparation, the category, the portions, per capita values, ingredients, equipment and utensils, preparation mode, Gross Weight, Net Weight, Cooked Weight, Correction Factor and Cooking Index, nutritional information and the cost of preparations. The use of FTP can allow control and cost reduction, standardization of preparations and knowledge of nutritional values of preparations, and allows analysis of which preparations are less costly to service.

Keywords: Food service. Management. Meal. Nutritional value.

INTRODUÇÃO

Uma unidade de alimentação e nutrição (UAN) possui como meta a obtenção de uma refeição sensorialmente agradável, nutricionalmente equilibrada, adequada às condições sanitárias, de acordo com as necessidades da clientela, visando recuperação e/ou conservação de sua saúde, e a fomentação de hábitos alimentares saudáveis usando-se da educação alimentar (VEIROS, 2002). Entende-se que a UAN deve estar em uma constante busca para melhor atender seu público por meio de um serviço de qualidade. Para isso se faz necessário um planejamento eficiente que permita o controle dos procedimentos executados na unidade a fim de padronizar e qualificar os processos na produção das refeições (AKUTSU et al., 2005).

No entanto, um dos problemas mais frequentes nas UAN é decorrente do fato de funcionários de turnos diferentes realizarem a mesma tarefa de formas diferentes, variando o processo produtivo e ocasionando a redução da qualidade e da produtividade do serviço (CASTRO et al., 2013), tornando necessária a integração da Ficha Técnica de Preparo (FTP) para padronizar o preparo das refeições (FERRAZ et al., 2013).

A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento gerencial de apoio operacional, na qual se faz levantamento de custos, ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional das preparações, especificando, em um formato padrão, as características de produção de cada preparação, e requer observação do modo de preparo no local, não podendo ser obtida em outras unidades. Além disso, as FTP possuem algumas vantagens, como facilitar o serviço administrativo e a possibilidade de redução de custos (KARAM; NISHIYAMA, 2013).

As FTP devem possuir informações

referentes à quantidade de cada ingrediente, o peso bruto (PB) e o peso líquido (PL); o *per capita*, o fator de correção (FC) e o índice de cocção (IC), a composição nutricional da porção; rendimento em número de porções e/ou peso por porção; descrição do modo de preparo; tempo de preparo; tipos de equipamentos e utensílios utilizados; custo total e por porção, e outros (ABREU et al., 2013), de forma a garantir a reprodutibilidade das refeições preparadas (KARAM; NISHIYAMA, 2013).

Tendo em vista que a referida UAN estudada não possui FTP referentes aos pratos principais e a opção e como já discorrido da importância desse instrumento para a padronização e controle de qualidade do serviço prestado, este estudo teve por objetivo propor a padronização na elaboração dos pratos principais e da opção, do cardápio da UAN, servidos aos funcionários de um hospital público localizado em Salvador, BA.

MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de estudo de caso realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em um Hospital Público Estadual da cidade de Salvador-BA, situado no bairro de Nazaré. O serviço de alimentação é gerenciado por uma empresa terceirizada formalizada por contrato firmado entre a empresa beneficiária e a concessionária.

A Unidade estudada é de médio porte, onde diariamente são servidas cerca de 220 refeições no almoço, para funcionários e acompanhantes de pacientes internados. Foram elaboradas FTP dos pratos e principais e das opções presentes no cardápio do almoço elaborado para funcionários e acompanhantes no período de sete (7) dias úteis.

As FTP foram elaboradas seguindo as seguintes etapas:

Etapas 1: escolher a preparação;

etapa 2: listar os ingredientes e quantidades utilizadas; etapa 3: verificar o modo de preparo; etapa 4: listar os utensílios e equipamentos utilizados; etapa 5: verificar o peso bruto (PB); etapa 6: verificar o peso líquido (PL); etapa 7: calcular o fator de correção (FC); etapa 8: calcular o índice de cocção (IC); etapa 9: pesar a porção da preparação; etapa 10: verificar o rendimento total em nº de porções (Peso total da preparação cozida/tamanho da porção); etapa 11: calcular o custo total e por porção; etapa 12: calcular o *per capita* líquido (PL/nº de porções); etapa 13: fotografar a preparação após montagem no recipiente, antes de ser servido.

Os alimentos foram pesados na balança eletrônica disponível no setor de estocagem do serviço, da marca Ramuza DCR15 com capacidade máxima de 15kg. O fator de correção foi calculado utilizando a fórmula $FC = PB/PL$, onde PB é o peso do alimento antes do pré-preparo e PL é o peso líquido do alimento antes da cocção. O cálculo do índice de cocção foi feito através da equação $IC = PC/PL$, na qual PC é o peso do alimento cozido pronto para servir.

O valor nutricional foi obtido através da multiplicação da gramagem de proteínas e carboidratos por 4kcal/g, e dos lipídeos por 9kcal/g. A soma das calorias dos macronutrientes determinou o valor calórico da preparação. O valor foi expresso em kcal.

Para a determinação da composição nutricional foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011) ou o rótulo do produto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram obtidas informações para elaboração de 14 FTP, divididas em prato principal (PP) e opção (OP). As preparações dos pratos principais aqui estudadas foram: carne do sol

Tabela 1 - Fator de Correção (FC) dos principais ingredientes utilizados na preparação dos pratos principais e opções servidas na UAN de um hospital público da cidade de Salvador, Bahia. Julho de 2016.

Prato Principal	Ingrediente Principal	FC	Opção	Ingrediente Principal	FC
Carne do Sol Acebolada	Coxão Duro	1,02	Fricassé de Frango	Peito	1,16
Bife de Panela	Coxão Mole	1,30	Filé de Frango	Peito	1,10
Frango Cozido	Coxa e Sobrecoxa	1,14	Omelete de Frios	Queijo e Presunto	-
Frango Crocante	Coxa e Sobrecoxa	1,20	Carne Desfiada	Coxão Duro	1,04
Frango à <i>Dorê</i>	Peito	1,07	Lombo Cheio	Coxão Duro	1,04
Fígado ao Molho de Tomate	Fígado	1,10	Frango Grelhado	Peito	1,10
Frigideira de Peixe	Peixe	1,00	Strogonoff de Frango	Peito	1,10

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 2 - Índice de cocção (IC) dos principais ingredientes utilizados na preparação dos pratos principais e opções servidas na UAN de um hospital público da cidade de Salvador, Bahia, julho de 2016.

Prato Principal	Ingrediente Principal	IC	Opção	Ingrediente Principal	IC
Carne do sol Acebolada	Coxão Duro	0,5	Fricassé de Frango	Peito	0,7
Bife de Panela	Coxão Mole	0,6	Filé de Frango	Peito	0,7
Frango Cozido	Coxa e Sobrecoxa	0,6	Omelete de Frios	Queijo e Presunto	-
Frango Crocante	Coxa e Sobrecoxa	0,6	Carne Desfiada	Coxão Duro	0,5
Frango à <i>Dorê</i>	Peito	0,7	Lombo Cheio	Coxão Duro	0,5
Fígado ao Molho de Tomate	Fígado	0,7	Frango Grelhado	Peito	0,7
Frigideira de Peixe	Peixe	0,5	Strogonoff de Frango	Peito	0,7

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 3 - Relação custo de preparo x rendimento dos pratos principais e opções servidas na UAN de um hospital público da cidade de Salvador, Bahia. Julho de 2016.

Prato Principal	Rendimento (porções)	Custo Total	Opção	Rendimento (porções)	Custo Total
Carne do Sol Acebolada	135	370,97	Fricassé de Frango	110,0	R\$ 69,13
Bife de Panela	135	634,99	Filé de Frango	110,0	R\$ 30,29
Frango Cozido	135	253,95	Omelete de Frios	80,0	R\$166,04
Frango Crocante	135	385,91	Carne Desfiada	80,0	R\$ 74,64
Frango à <i>Dorê</i>	135	239,97	Lombo Cheio	80,0	R\$101,41
Fígado ao Molho de Tomate	110	248,41	Frango Grelhado	110,0	R\$ 36,64
Frigideira de Peixe	80	358,00	Strogonoff de Frango	110,0	R\$114,81

Fonte: Dados da pesquisa

Tabela 4 - Valor nutricional (macronutrientes) por porção das preparações das opções servidas em um hospital público da cidade de Salvador, Bahia. Julho de 2016.

Preparação	Porção (g)	kcal	Valor Nutricional (kcal)		
			Carboidrato	Lipídeo	Proteína
Prato Principal					
Carne do Sol Acebolada	85	294,19	1,60	201,15	91,44
Bife de Panela	140	237,16	15,00	107,28	114,88
Frango Cozido	225	265,77	9,60	84,69	171,48
Frango Crocante	325	576,15	174,84	221,67	179,64
Frango à Dorê	105	535,87	114,80	288,99	132,08
Fígado ao Molho de Tomate	135	220,02	31,20	76,86	111,96
Frigideira de Peixe	160	359,50	85,89	218,07	167,33
Opção					
Fricassê de Frango	150	588,78	155,64	320,22	112,92
Filé de Frango	115	185,61	3,40	80,37	101,84
Omelete de Frios	125	476,30	31,88	347,58	96,84
Carne Desfiada	160	303,45	13,24	133,65	156,56
Lombo Cheio	110	354,29	16,72	165,69	171,88
Frango Grelhado	115	187,24	7,08	80,28	99,88
Strogonoff de Frango	155	380,87	45,44	218,07	117,36

Fonte: Dados da pesquisa

acebolada, bife de panela, frango cozido, frango crocante, frango à dorê, fígado ao molho de tomate e frigideira de peixe. E para a opção foram: fricassê de frango, filé de frango, omelete de frios, carne desfiada, lombo cheio, frango grelhado e strogonoff de frango.

As informações coletadas foram organizadas em fichas contendo: o nome da preparação, a categoria, o tamanho da porção, os ingredientes, PB, PL, PC, FC e IC, a composição nutricional de macronutrientes e valor energético total da preparação, a quantidade e custo *per capita* e por preparação servida, o modo de preparo, os equipamentos e utensílios utilizados e uma imagem do resultado final da preparação, exceto da preparação strogonoff de frango e frigideira de peixe, devido à ausência de dispositivo fotográfico.

O FC tem por utilidade determinar a quantidade de matéria-prima a ser adquirida, assim como quanto de desperdício e parte comestível teve-se durante o processamento do alimento, englobando a já esperada

perda durante o pré-preparo e os cortes culinários específicos (ROMERO et al., 2016), ou seja, a relação entre o PB e o PL, possibilitando a avaliação das perdas com ossos, gordura, tecido cognitivo e outros (RIBEIRO et al., 2015).

Nota-se pequena variação dos FC entre os pratos principais e a opção para um mesmo ingrediente, como o peito de frango para o PP com 1,07 de FC e 1,10 a 1,16 para a OP e no coxão duro de 1,02 para o PP e 1,04 na OP. Apesar de pequena, essa variação pode ser explicada pelo tipo de corte empregado em cada preparação, dependente do trabalho executado pelo magarefe e da qualidade da matéria-prima.

Em estudo realizado por Parisoto et al. (2013) demonstrou-se que a média do FC das carnes bovinas e aves foi de 1,04 para carne bovina e 1,02 de carne de frango, mostrando similaridade com os valores encontrados neste estudo.

O IC é caracterizado como a relação entre o alimento cozido e o alimento cru e limpo usado na

preparação, definindo o rendimento do alimento nas preparações (RIBEIRO et al., 2015). Na tabela 2 observa-se que, tanto no PP e na OP, os IC se comportaram da mesma maneira, sem variações para um mesmo ingrediente principal.

Com os resultados obtidos pode-se notar que os valores de IC da carne bovina e do frango são próximos, com uma diferença de 0,2 entre eles, tendo o frango o maior IC, demonstrando maior rendimento que a carne.

Em pesquisa realizada por Silva et al. (2012) demonstrou-se que o IC encontrado para frango cozido foi de 0,76 e grelhado foi de 0,67, estando próximo ao valor encontrado neste estudo. Com relação à carne bovina, foram encontrados valores de 0,6 quando cozidas e 0,59 quando grelhadas, mostrando menor rendimento da carne utilizada no presente estudo.

Segundo Ornelas (2001), os alimentos de origem animal, geralmente, apresentam baixo índice de cocção (<1).

Com relação à análise do valor das refeições e do seu rendimento,

na categoria PP o bife de panela (R\$ 634,99) e o frango à *dorê* (R\$ 239,97) apresentaram maior custo e menor custo, respectivamente, ambos com rendimento de 135 porções. A preparação com melhor relação custo-rendimento foi o frango à *dorê* e a com pior relação foi a frigideira de peixe, com custo de R\$ 358,00 e rendimento de 80 porções. Esses resultados podem ser explicados pelo ingrediente principal de cada preparação, sendo que o custo unitário do peixe R\$17,90 é bastante superior ao do peito de frango de R\$8,90.

Já na categoria OP, o Filé de Frango demonstrou ter o melhor custo-rendimento, fornecendo 110 porções pelo valor de R\$30,29, seguido pelo Frango Grelhado, com o mesmo rendimento e pelo valor de R\$36,64.

As preparações com o maior custo foram o Omelete de Frios, com rendimento de apenas 80 porções e gasto de R\$116,04, seguido pelo Strogonoff de Frango, com 110 porções, pelo valor de R\$114,81, e pelo Lombo Cheio, com rendimento de 80 porções, pelo valor de R\$101,41, mostrando relação não vantajosa entre o custo da preparação e seu rendimento.

Os resultados encontrados mostram elevados valores de lipídios, o que consiste com o perfil de macronutrientes encontrados nas carnes, mostrando a necessidade de ter cautela com estes alimentos e suas formas de preparo, uma vez que eles são considerados fontes de ácidos graxos saturados (AGS) e apresentam risco para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares (SANTOS et al., 2013).

Com a obtenção dos valores nutricionais das preparações torna-se possível verificar a qualidade nutricional das refeições ofertadas por meio de seus valores de macronutrientes, além do valor energético total. Estas informações também possibilitam a elaboração de um cardápio equilibrado e adequado às necessidades nutricionais da comunidade que o consome,

prezando pela prevenção e correção de problemas de saúde relacionados à alimentação dos comensais (KARAM; NISHIYAMA, 2013; AKUTSU et al., 2005).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Por intermédio das FTP pode-se trazer benefícios para a UAN, como melhor planejamento para aquisição das matérias-primas, análise dos custos de produção e a padronização das preparações, buscando-se sempre manter a boa qualidade e bom rendimento independentemente do funcionário que execute o trabalho, além de facilitar a comunicação entre o nutricionista e os responsáveis pela produção das preparações.

Além disso, poderá possibilitar o controle e redução dos custos, já que estas determinam a quantidade e o custo real de matéria-prima de cada preparação do cardápio, evitando a subestimação ou superestimação da quantidade de gêneros necessários para o preparo de determinada opção, além de permitir a análise de quais preparações são menos custosas para o serviço, possibilita o conhecimento dos valores nutricionais das refeições, permitindo buscar a melhoria da saúde dos comensais atendidos.

REFERÊNCIAS

- ABREU, ES; SPINELLI, MGN; PINTO, AMS. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 5 ed, 2013.
- AKUTSU, RC et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev Nutr**, v.18, n.2, p.277-279, 2005.
- CASTRO, DS et al. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN. **Revi Grupo Verde de Agroecologia e Abelhas**. v.7, n.1, p.106-110, 2013.

FERRAZ, RRN et al. 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. **Rev Mestrados Profissionais**. v.2, n.2, 2013.

KARAM, APG; NISHIYAMA, MF. **Implantação de Fichas Técnicas de Preparo na Cozinha Dietética de um Hospital na cidade de Foz do Iguaçu – PR**. SECNUTRI – Seminário Científico do Curso de Nutrição, 2009.

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

PARISOTO, DF; HAUTRIVE, TP; CEMBRANEL, FM. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Rev Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v.07, n.02: p.1106-1117, 2013.

RIBEIRO, ABDL et al. Investigação dos fatores de correção, fator de cocção e perda em diferentes tipos de carnes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar. **Rev Intertox-EcoAdvisor de Toxicologia Risco Ambiental e Sociedade**, v.8, n.3, p.71-78, out. 2015.

ROMERO, G et al. Serviço de Alimentação e Nutrição hospitalar: elaboração de fichas técnicas. **Disciplinarum Scientia| Saúde**, v.16, n.2, p. 265-273, 2016.

SANTOS, RD et al. I Diretriz sobre o consumo de gorduras e saúde cardiovascular. **Arq Brasileiros de Cardiologia**, v.100, n.1, p.1-40, 2013.

SILVA, PC et al. **Análise do Fator de Cocção de Alimentos**. VII Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação – VIICONEPI. 2012.

VEIROS, MB. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso**. 2002. 211p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2002.