



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

RUBATAIANA MENEZES OLIVEIRA

**A FICHA TÉCNICA COMO FERRAMENTA GERENCIAL E OPERACIONAL:
CONSIDERAÇÕES SOBRE O TEMA E CONSTRUÇÃO DE PLANILHA PARA
FACILITAR SEU USO**

FORTALEZA

2018

RUBATAIANA MENEZES OLIVEIRA

A FICHA TÉCNICA COMO FERRAMENTA GERENCIAL E OPERACIONAL:
CONSIDERAÇÕES SOBRE O TEMA E CONSTRUÇÃO DE PLANILHA PARA
FACILITAR SEU USO

Monografia apresentada ao Programa de Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro

FORTALEZA

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- O51f Oliveira, Rubataiana Menezes.
A ficha técnica como ferramenta gerencial e operacional : considerações sobre o tema e construção de planilha para facilitar seu uso / Rubataiana Menezes Oliveira. – 2018.
42 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2018.
Orientação: Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro.
1. Fichas técnicas. 2. Receituário Padrão. 3. Planilhas. I. Título.

CDD 641.013

RUBATAIANA MENEZES OLIVEIRA

A FICHA TÉCNICA COMO FERRAMENTA GERENCIAL E OPERACIONAL:
CONSIDERAÇÕES SOBRE O TEMA E CONSTRUÇÃO DE PLANILHA PARA
FACILITAR SEU USO

Monografia apresentada ao Programa de Graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Aprovada em: ___/___/_____.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro (Orientadora)
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Dra. Eveline de Alencar Costa
Universidade Federal do Ceará (UFC)

Profa. Dra. Diana Valesca Carvalho
Universidade Federal do Ceará (UFC)

A Rafael Gomes Monteiro, pelo apoio, carinho
e por ficar ao meu lado em todas as horas.

AGRADECIMENTOS

A Profa. Dra. Alessandra Pinheiro de Góes Carneiro, pela excelente orientação.

Aos professores participantes da banca examinadora Eveline de Alencar Costa e Diana Valesca Carvalho pelo tempo, pelas valiosas colaborações e sugestões.

RESUMO

Estudar o tema fichas técnicas pode causar algumas dúvidas já que cada autor apresenta um modelo diferente e descreve as vantagens de seu modelo específico. Essa monografia teve o objetivo de fazer uma revisão bibliográfica sobre o tema fichas técnicas e descrever um passo a passo de como montar planilhas para elaboração. Como resultado, percebeu-se que ficha técnica é um documento que aglomera informações relacionadas ao preparo de uma refeição, que tem a vantagem de reunir todos os dados em um só local e por isso ajuda a organizar e administrar o serviço de alimentação. Foram elaboradas duas planilhas com passo a passo explicativo como intuito de ensinar a usar as funções de: preencher células, inserir e copiar fórmulas, compartilhar informações uma página com outra. Essa planilha precisa ser testada em situações reais de uso e mais itens das fichas técnicas precisam ser definidos em trabalhos futuros.

Palavras-chave: Ficha Técnica. Receituário Padrão. Planilhas.

ABSTRACT

The study of the technical cards can be confusing because each author presents your own format of technical cards and says the benefits of your particular model. This monograph has the goal of make a literature review of “technical cards” and to describe a How To Do a spreadsheet to make models of technical cards. As a result, the author realize that technical cards are a document that includes all the relevant information about making a dish, and has the real benefit of show all the informations in the same place and because of that let the work of organization and administer easier. Two example spreadsheet are made for teaching how to use google sheets for write on cells, copy formulas and sharing information between one and other pages. In future project this spreadsheet need to be tested in real situations.

Keywords: Technical cards. Technical sheets. Spreadsheet.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1	- Iniciar uma nova planilha	30
Figura 2	- Planilha com as informações escolhidas	30
Figura 3	- Preenchendo a planilha	31
Figura 4	- Copiando a fórmula	31
Figura 5	- Preenchendo a segunda página da planilha	32
Figura 6	- Relacionando células em páginas diferentes	33
Figura 7	- Relacionando informações de uma célula para outra em páginas diferentes	33
Figura 8	- Relacionando colunas	34
Figura 9	- Baixando e nomeando a planilha	34

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Autores dos artigos e sua área de formação e/ou profissão	18
Tabela 2 – Definição de alguns itens das fichas técnicas	26
Tabela 3 – Continuação da definição de itens das fichas técnicas	27
Tabela 4 – Item e fórmula que precisa ser digitada	29

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	14
2	DESVENDANDO AS FICHAS TÉCNICAS	16
2.1	Descrição dos textos estudados	18
2.2	Fichas técnicas aplicadas	20
3	COMENTÁRIOS SOBRE O TEMA E PLANILHA PARA ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS	24
3.1	Diferentes modelos e o que isso significa	24
3.2	Trabalhando com a definição de ficha técnica	25
3.3	Definição de algumas dos itens que podem estar presentes nas fichas técnicas	25
3.4	Informações necessárias para elaborar a planilha	28
3.5	Como montar seu modelo de ficha técnica	29
3.5.1	<i>Passo 1</i>	29
3.5.2	<i>Passo 2</i>	30
3.5.3	<i>Passo 3</i>	31
3.6	Montando um modelo com mais de uma página	32
3.6.1	<i>Passo 1</i>	32
3.6.2	<i>Passo 2</i>	32
3.6.3	<i>Passo 3</i>	33
3.7	Visões diferentes sobre as fichas técnicas que a gastronomia poderia apropriar	34
4	CONCLUSÃO	37
	REFERÊNCIAS	38
	ANEXO A – MODELOS DE FICHAS TÉCNICAS APRESENTADOS NOS	41
	ANEXO B – DESCRIÇÕES ESCRITAS DE MODELOS DE FICHAS TÉCNICAS	44

1 INTRODUÇÃO

Ao longo do curso de bacharelado em gastronomia da Universidade Federal do Ceará, as fichas técnicas estão sempre presentes nas nossas aulas práticas, pois sem elas não seria possível realizar as preparações. Em estágio realizado anteriormente, uma das atividades era a de transformar receitas comuns em fichas técnicas de preparação completas, com tabela nutricional, medidas padrão e caseiras e detalhes de custo. Inicialmente foi usado um programa de edição de texto, porém percebeu-se que um programa de planilhas seria muito mais eficiente para essa função, por conta dos cálculos e preenchimento automático. Há vários programas disponíveis que cumprem esse papel, porém são todos pagos. Essa experiência serviu como base para realização desta monografia.

Há um consenso entre os autores de que as fichas técnicas são importantes, são uma ótima ferramenta para administrar um restaurante. Esta afirmação está presente na maior parte das fontes porém, explicações de como esse documento funciona e qual a importância de cada item não são apresentadas com tanta frequência. É necessária uma explicação efetiva de como fazer: Como se elabora uma ficha técnica de preparação? Como se transforma uma receita em uma ficha técnica? Como se calcula quanto dinheiro é gasto para seu preparo? Quais cálculos matemáticos são precisos? Para responder essas perguntas foi elaborado um tutorial em formato de passo a passo com o objetivo de descrever um método de construção de fichas técnicas utilizando o Google planilhas, como forma de ser acessível a qualquer estabelecimento produtor de alimentos, estudantes da área de alimentos ou quaisquer interessados no tema. A utilidade desse trabalho para os alunos de gastronomia é que ao entender como as fichas técnicas funcionam é possível melhorá-las tanto para uso em laboratório quanto para uso em restaurantes. Tendo um conhecimento maior dessa ferramenta e de como ela é elaborada é possível adaptá-la a diferentes realidades, um conhecimento útil para quem trabalha com consultoria.

É preciso ter uma base teórica para dar sentido ao passo a passo. A fim de criar um panorama de como o assunto “fichas técnicas” está sendo tratado, foi feita uma comparação entre diferentes trabalhos sobre o tema. Também foi feita a análise de diferentes modelos de fichas técnicas e descrições de alguns itens que podem estar presentes nelas. Após isso reuniu-se definições de alguns itens presentes nas fichas técnicas e finalmente a criação de uma planilha simples para ser utilizada como exemplo no passo a passo. Foi usado o Google Acadêmico em detrimento de outras ferramentas de busca pois este deu um maior número de

resultados. Foram usadas as palavras chaves “ficha técnica de preparação”, “ficha técnica de preparo”, “ficha técnica nutrição”, “receituário padrão”, “ficha técnica de alimentos” e principalmente “padronização de fichas técnicas”. Poucos textos foram achados através das referências de outros, sendo a ferramenta de busca o principal meio usado para a coleta desses trabalhos. Foram escolhidos textos em português, com ficha técnica como tema principal. Os dados, que são desde as informações fornecidas pelos textos até detalhes técnicos como ano de publicação e formação acadêmica dos autores, são analisados de forma qualitativa pela leitura dos textos e as conclusões a que se chegou a partir deles. Isso serviu para entender do que se trata o tema e quais são suas possíveis falhas para tentar corrigi-las na planilha de elaboração de fichas técnicas. O programa escolhido foi o Google Planilhas, por ser gratuito, de fácil acesso, parecido com demais programas de planilhas, como Excel e Calc e por ser possível baixar a planilha em vários formatos. Os termos “serviço de alimentação” e “estabelecimento” presentes nesta monografia se referem a UAN-Unidades de Alimentação e Nutrição, restaurantes ou quaisquer estabelecimentos que comercializem refeições preparadas no local. O termo “itens da ficha técnica” e “informações das fichas técnicas” se referem a informações como Fator de Correção, Ingredientes, e outros que são comumente presentes nas mesmas.

Um dos resultados dessa pesquisa foi o passo a passo de planilha com o objetivo de entender as funcionalidades básicas do programa Google Planilhas, como inserir fórmulas e ligar informações de uma célula a outra. O resultado da pesquisa bibliográfica foi a definição de fichas técnicas como Texto escrito cuja finalidade é descrever uma preparação culinária e que contenha uma ou mais das seguintes informações: nutricionais, operacionais, custo, informações particulares do estabelecimento, ou outras que forem necessárias. Com a análise de diferentes modelos de fichas técnicas, percebeu-se que cada modelo responde a uma necessidade dependendo das informações que ela contém, portanto o melhor modelo é aquele que combina com a proposta e a rotina do local em que está inserida.

2 DESVENDANDO AS FICHAS TÉCNICAS

Antes de tudo, é importante mencionar o fato de que o termo “ficha técnica” não é exclusivo da área de alimentação. Em outros contextos, ele tem significados distintos, como no cinema¹. No contexto da alimentação elas também são chamadas de Fichas Técnicas de Preparo ou Preparação e Receituário Padrão.

No contexto da alimentação, a ficha técnica pode ser descrita como uma receita padronizada, na qual está presente todos os ingredientes que serão utilizados naquela preparação. Também estão presentes outras informações como o nome da receita, rendimento em porções, custo da receita, custo da porção, quantidade dos ingredientes, preço dos mesmos e modo de preparo. É, portanto, um documento onde estão registrados todos os itens necessários para entender o funcionamento da produção de alimento daquele local. Por isso é considerado um instrumento gerencial e de apoio operacional. O uso das fichas apresentam algumas vantagens, como diminuir as perdas na cozinha, pois as quantidades estão padronizadas, evitando que os funcionários usem mais do que deveriam dos ingredientes; dinamiza o trabalho da brigada de sala, os garçons, pois já que eles também têm acesso à ficha, eles podem responder como a refeição é feita se forem questionados pelos clientes; permite o bom treinamento de novos cozinheiros, pois estes podem seguir as instruções das fichas técnicas; facilita o trabalho do setor de compras, pois apresenta a lista de ingredientes e seus preços. (VASCONCELLOS, CAVALCANTI e BARBOSA, 2002).

A descrição de Fichas Técnicas como “um instrumento gerencial de apoio operacional” presente em Akutsu et al (2005) é repetida em Santos, Fontes e Amorim (2016), Karam e Nishiyama (2009), Castro et al (2013), Souza LV e Marsi TCO (2015), Ferraz et al (2013). No artigo original, essa descrição é uma citação indireta de Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002), sendo às vezes erroneamente atribuída a Akutsu et al (2005).

A Ficha Técnica de Preparo (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”¹⁰, sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio.(Akutsu et al, 2005, p. 278)

¹Ficha Técnica: Informa todos os técnicos que atuaram no filme, os números musicais, a companhia produtora, a distribuidora, se é p&b ou colorido, a bitola, a minutagem, o gênero, a empresa onde foi feita a sonorização, o sistema de som, o laboratório, etc, embora nem sempre essas informações estiverem disponíveis. (Neto,2002, p.8)

Observa-se que em Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002) não há menção em valor nutricional da refeição nesse trecho.

Uma das ferramentas é a **Ficha Técnica** que pode ser conceituada como sendo uma **receita padronizada**, na qual são discriminadas todos os ingredientes utilizados em cada uma das preparações. É, portanto, um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se faz o levantamento dos custos, se ordena as etapas de preparação e montagem dos pratos que são, ou podem vir a ser, preparados pelo restaurante.(Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa, 2002, p. 36)

Quando se vai planejar um cardápio, deve-se organizar um conjunto de preparações já testadas. Essas preparações devem estar na forma de fichas técnicas ou receituário-padrão. Nessas fichas há informações de quantidades, rendimentos, análise qualitativa e avaliação final da preparação com o objetivo de minimizar os custos e do trabalho no planejamento de novos cardápios. As fichas técnicas contribuem para a maior eficiência do trabalho, garantindo a padronização, racionalização, otimização do processo produtivo além de permitir a padronização do produto final. Já que a ficha tem informações de levantamento de custo e ordenação do preparo, ela auxilia no planejamento de cardápio. A descrição das etapas e do tempo de preparo pode assegurar que a preparação seja feita no tempo correto tornando possível verificar a eficácia do sistema (CASTRO; QUEIROZ, 2007).

Ainda segundo Castro e Queiroz (2007), uma ficha técnica precisa conter os seguintes itens: per capita, fator de correção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, rendimento, número de porções (porcionamento). O uso adequado das fichas resulta em: verificação eficiente do controle financeiro, determinação da composição nutricional, controle de gêneros, cálculo do cardápio por meio da discriminação de todos os gêneros e equipamentos a serem utilizados em cada preparação, detalhamento de todas as fases do processo de produção, cálculo do tempo gasto para cada preparação, viabilidade de confecção das preparações, promoção do aperfeiçoamento dos funcionários, controle do valor energético estimado e possibilidades de melhores combinações de preparações.

Silva e Martinez (2007) afirmam que é importante lembrar sobre a necessidade de a unidade possuir fichas técnicas das preparações servidas, uma vez que estas podem trazer informações importantes relacionadas a: operação, número de funcionários envolvidos, equipamentos necessários à execução, modo de preparo definindo cada etapa e os cortes utilizados, valor nutricional, custo, produtos, inclusive com especificação, quantidades

individuais e totais que são informações que ajudam na previsão de gêneros. Observemos que as fichas técnicas propostas em Vasconcelos, Cavalcante e Barbosa (2002), Castro e Queiroz (2007) e Silva e Martinez são levemente diferentes entre si.

Braga (2008) afirma que as fichas técnicas podem ser desenvolvidas em Excel. A grande vantagem em usar um programa de planilhas em detrimento de um programa de texto ou mesmo papel está no fato de que os cálculos podem ser feitos automaticamente através de fórmulas e a atualização de informações é mais fácil, já que só os valores podem ser trocados. Os preços dos insumos mudam constantemente por conta de safra, sazonalidade e flutuações no mercado. Poder mudar esses valores facilmente é uma grande vantagem.

2.1 Descrição dos textos estudados

Ao todo, foram 20 trabalhos acadêmicos, entre eles 8 artigos publicados em revistas, 8 anais em eventos, 1 apresentação em seminário, 1 Trabalho de Conclusão de Curso e 2 Monografias. Todos são em português, escritos e publicados no Brasil, tendo Ficha Técnica como tema principal e tendo entre 1 e 12 páginas os artigos e entre 19 e 66 as monografias e TCC. Como pode-se ver abaixo, foram publicados entre 2005 a 2018 e estão disponíveis na internet. São distribuídos entre as seguintes áreas, segundo as formações de seus autores, de acordo com o Tabela 1.

Tabela 1-Autores dos artigos e sua área de formação e/ou profissão

Textos e seus autores	Área de formação acadêmica e/ou profissão
<ul style="list-style-type: none"> ● Akutsu et al (2005) A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições ● Karam e Nishiyama (2009) Implantação de Fichas Técnicas de Preparo na Cozinha Dietética de um Hospital na cidade de Foz do Iguaçu – Pr ● Romero et al (2015) Serviço de alimentação e nutrição hospitalar: Elaboração de fichas técnicas ● Silva M.T et al (2018) 	Nutrição

<p>A ficha técnica como instrumento de gestão de bares em eventos</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tomczak et al (2018) Elaboração de fichas técnicas de preparação em uma unidade de alimentação e nutrição de Brasília para verificação dos níveis de sódio e gordura das preparações ● Farias et al (2018) Elaboração de fichas técnicas de preparo em uma unidade de alimentação e nutrição ● Lima et al (2018) Ficha técnica de preparação como instrumento de intervenção quali-quantitativa num cardápio vegetariano em unidade de alimentação e nutrição ● Lemos et al (2018) Ficha técnica de preparação como um instrumento de diagnóstico ● Moura et al (2018) FTP como instrumento gerencial na consecução dos objetivos dos restaurantes populares: análise per capita dos pratos principais oferecidos no almoço ● Silva S. A. D et al (2018) Quantificação de açúcar de bebidas em instituição de longa permanência de idosos antes e depois de implementação de ficha técnica de preparação ● Alves (2018) A importância do receituário padrão nas UANs (Unidades de Alimentação e Nutrição) 	
<ul style="list-style-type: none"> ● Alexandre et al (2014) Avaliação da padronização de preparações alimentícias em uma unidade de Alimentação e nutrição 	Nutrição e ciência dos alimentos
<ul style="list-style-type: none"> ● Nassif, Silva e Serpa (2017) Importância da ficha técnica em unidade de alimentação e nutrição ● Ferraz et al (2013) 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 ● Souza LV e Marsi TCO (2015) Importância da ficha técnica em UANS: produção e custos de preparações/ refeições 	Nutrição e demais áreas da saúde
<ul style="list-style-type: none"> ● Parisoto, Hautrive e Cembranel (2013) Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular 	Não há informação
<ul style="list-style-type: none"> ● Castro et al (2013) Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN 	Engenharia agrícola
<ul style="list-style-type: none"> ● Santos, Fontes e Amorim (2016) 	Gastronomia

A importância da ficha técnica em uma unidade de alimentação e nutrição	
<ul style="list-style-type: none"> Souza (2008) Controle de produção de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição de um hotel de grande porte: A importância do nutricionista 	Especialista em Gastronomia e Saúde
<ul style="list-style-type: none"> Martins (2003) Padronização das preparações de restaurante do tipo self-service 	Especialista Qualidade em Alimentos

Fonte: A autora

Pode-se observar que há uma predominância da área da nutrição ao estudo do tema, o que explica o fato de fichas técnicas serem constantemente pensadas para realidades de UAN. Mesmo nas áreas diferentes, os objetivos das pesquisas são os mesmos, portanto, o tema é tratado de forma semelhante independente da área. Não parece ter havido mudanças ao longo dos anos. Não parecem haver questionamentos se as fichas técnicas funcionam ou não, ou como funcionam. Os objetivos das pesquisas são: falar sobre a importância das fichas técnicas; elaborar e/ou implantar fichas técnicas em um local; avaliar o serviço e/ou aspectos nutricionais das refeições; o uso das fichas técnicas para padronização/ redução de custos/ redução de desperdício. Portanto, as fontes que falam sobre fichas técnicas normalmente são curtas, partem do pressuposto de que as fichas técnicas funcionam e vão ou justificar seu uso, ou implantá-las em UANs ou usá-las como ferramenta de avaliação ou padronização.

2.2 Fichas técnicas aplicadas

Artigos que descrevem a experiência de elaborar as Fichas Técnicas de um estabelecimento que comercialize refeições são relativamente comuns. A metodologia de dois deles, Souza e Marsi (2015) e Nasif, Silva e Serpa(2017), consistia em fazer uma pesquisa bibliográfica sobre a importância da Ficha Técnica e usar o resultado como justificativa para aplicar as mesmas no local. No caso de Souza e Marsi (2015) além da pesquisa houve aplicação de check list baseado na literatura, que acusou as fichas técnicas do local como inadequadas por não conterem todos os dados que deveriam constar, como custo do produto e tabela nutricional e por não apresentarem um padrão dentro do próprio local.

O experimento de Silva M.T et al (2018) teve como objetivo elaborar fichas técnicas para auxiliar na compra dos insumos, da produção, e controle de custos de um

serviço de bar em eventos. Utilizou o formato de oficina prática no laboratório de técnica dietética da UFRJ, para o preparo de drinks tradicionalmente consumidos em bares de eventos: Caipirinha, Sex on the Beach, Mojito, e Cuba Libre. As fichas técnicas foram baseadas em receitas padronizadas pela International Bartender Association e utilizados utensílios específicos para o preparo de bebidas e instrumentos para aferição de medidas de peso e volume dos insumos e preparações. Mesmo assim, houve alguns problemas como açúcar residual na caipirinha, por erro da receita ou do preparo.

Karam e Nishiyama (2009) desenvolvem sua introdução na ideia de que Unidades de Alimentação e Nutrição precisam fornecer uma alimentação saudável através de seu cardápio e que a ficha técnica é uma ferramenta que auxilia nisso. Ao final, da introdução, explicita seu objetivo, que é elaborar Fichas Técnicas das preparações do almoço, realizadas na cozinha dietética da UAN de um Hospital. A introdução dá a ideia que as fichas técnicas auxiliam e melhoram a qualidade do alimento fornecido pelo estabelecimento em questão, por isso serve de justificativa a aplicação delas no local. Romero et al (2015) fez um trabalho muito semelhante. Ao verificar o desperdício de alimento na hora do pré preparo, as autoras perceberam algo interessante, ilustrado na citação a seguir. Esse fato leva a crer que além de fichas técnicas, material adequado e treinamento dos funcionários são importantes para diminuir o desperdício de alimentos.

Um dos problemas encontrados durante a produção de alimentos é a falta de utensílios e equipamentos apropriados para os diferentes tipos de preparações. Realidade essa constatada na Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar em estudo, onde os funcionários estavam desprovidos de utensílios básicos do dia-a-dia e de certa forma desatentos à quantidade de alimento desperdizado. Por exemplo, o FC da batata na tabela encontrado é de 1,45, enquanto que em estudo realizado por Barros, Garcia e Almeida, (2010) no laboratório de técnica dietética, da faculdade de Anhanguera de Brasília, obteve como fator de correção para batata 1,10(...) (Romero et al, 2015, p 4)

Diminuir o desperdício de alimentos foi o objetivo de Parisoto, Hautrive e Cembranel (2013), que realizaram uma série de ações para diminuir o desperdício em um restaurante popular. As ações foram elaboração de Fichas Técnicas de Preparação (FTP), Educação Nutricional com os comensais e capacitação em serviço com os colaboradores. A pesquisa encerrou-se com resultados favoráveis, conseguindo alcançar o objetivo.

Alexandre et al (2014) concluiu em sua pesquisa em uma UAN hospitalar que, por não se ter controle da quantidade de sal e temperos industrializados, as preparações

provavelmente tinham elevadas níveis de gordura e sódio. Entretanto é importante ressaltar que é possível usar medidas subjetivas como “quanto baste” e “a gosto” nas quantidades dos ingredientes nas fichas técnicas. Embora ela possa ajudar, talvez qualquer outro método de padronização das quantidades de sal e lipídios poderia resolver o problema da UAN. Ou seja, a UAN precisava de uma padronização nas quantidades de sal e lipídios adicionados, não necessariamente de uma ficha técnica.

Também preocupados com a quantidade de sal e gorduras, Tomczak et al (2018) elaboraram 20 fichas técnicas de uma UAN, de pratos principais, guarnições e uma salada, para detectar possíveis excessos em sódio e lipídios. Dessas 20, 4 preparações apresentavam sódio acima do recomendado, 2 próximas ao limite de sódio e 5 acima do limite de lipídios, sendo uma dessas também com excesso de sódio. Foram 8 receitas inadequadas, o que equivale a 40%.

Farias et al (2018) faz um trabalho semelhante e possivelmente no mesmo local. Teve como objetivo principal formular e analisar fichas técnicas de preparação do cardápio diário da unidade de alimentação e nutrição, para verificar os dados de fatores de cocção, fatores de correção, quantidade de sódio, gorduras e açúcar contidos nas preparações comparados com a literatura e verificando o impacto disso na saúde das pessoas. Foram feitas 10 fichas técnicas. Algumas preparações analisadas estavam acima ou próximas da quantidade de gordura e sódio aceitáveis segundo a RDC 24/2010, 5 g e 500 mg/100 g respectivamente, como: linguiça assada com 1185,06 mg de sódio e 18,36 g de gordura, rabada com agrião com 574,76 mg de sódio e 26,88 g de gordura, arroz biro-biro: 341,38 mg de sódio e 11,58 g de gordura, bolo de cenoura: 14,19 g de gordura. A maioria das preparações analisadas obteve um valor elevado de gorduras totais, e em relação ao teor de sódio, a linguiça assada e rabada com agrião foram as preparações com maior proporção.

Pensando em excessos de açúcar, Silva et al S.A.D (2018) implementou as Fichas Técnicas em uma Instituição de Permanência de Idosos a fim de reduzir a ingestão desse nutriente. Através de observação no preparo das bebidas, atentou-se para a quantidade de açúcar acrescentado e comparou-se com a diretriz da OMS que preconiza 50 g por dia. As bebidas continham cerca de 22 g de açúcar para cada 250ml. São servidos quatro copos dessas bebidas por dia. Os idosos estavam consumindo 88 g de açúcar por dia somente nas bebidas. Após ajuste, passou-se para 12,5 g para cada copo de 250ml que são 48,5 g por dia.

Ainda sobre utilizar fichas técnicas para analisar a qualidade nutricional das preparações, Lima et al (2018) verificou o teor proteico de preparações vegetarianas

fornecidas por uma UAN universitária de Brasília. A maioria das preparações originais apresentou teor proteico baixo em 150g de prato principal, entre 2g a 9g de proteína por porção. Ou seja, muito abaixo do recomendado, significando que os alunos que optavam pela opção vegetariana recebiam uma refeição pobre em proteína podendo prejudicar sua ingestão diária desse nutriente. Após as modificações, dentre cinco preparações do almoço, 40% obteve teor proteico próximo às referências de 23g de proteína para mulheres e 28g para homens. Dentre cinco preparações do jantar, 80% apresentou próxima à referência para mulheres (17g) e homens (21g)

Moura et al (2018) explicam que nos Restaurantes Populares, o per capita dos pratos principais é estabelecido por contrato. Sua pesquisa teve o objetivo de verificar o cumprimento desse contrato, ou seja, se as per capita estavam sendo obedecidas. Para isso, foram analisadas as Fichas técnicas de 32 Restaurantes Populares. Como o cardápio é unificado, a amostra consistiu em 10 pratos protéicos oferecidos frequentemente no almoço. O resultado foi que as preparações de frango tinham o per capita 50,5% maior que o estabelecido. As demais tinham o per capita menor, respectivamente carne bovina e vísceras com 42% menos do que deveria, embutidos com 22% menos.

Martins (2003) teve como objetivo fazer um estudo de caso de um restaurante self service analisando as fichas técnicas do local no sentido de verificar o fator de correção, cocção, porcionamento e qualidade nutricional das refeições. Como resultado encontrou fatores de correção de verduras maior que o da teoria e as preparações em geral foram classificadas em hipercalóricas e hiperlipídicas. Conclui-se que é preciso haver a preocupação, além do sabor, com o valor nutricional dos alimentos. Alves (2017) em seu Trabalho de Conclusão de Curso realizou uma revisão literária com o critério do uso da receita padrão, também chamadas de fichas técnicas, em UANs e sua importância para o bom funcionamento das mesmas. O trabalho pode ser dividido em três partes: conceituação de UAN e seu histórico, o conceito de receita padrão e sua aplicação e por último, a importância, aplicações e elaboração delas em UANs. O objetivo de Souza (2008) foi analisar o custo da mercadoria vendida (CMV) antes e após a implantação das Fichas Técnicas de Preparação (FTP) em uma UAN de um Hotel de grande porte localizado em Brasília, como ferramenta para o controle de desperdício e redução dos custos. Como resultado, encontrou que o custo da mercadoria vendida antes era de 24,8% e após a aplicação totalizou 15,6% de custo.

Ferraz et al (2013) fez uma pesquisa diferente de todas as outras citadas, verificando as características organolépticas de preparações culinárias elaboradas com e sem

fichas técnicas. Na metodologia, foram escolhidos cinco refeições de forma aleatória. Cada receita foi feita com e sem ficha técnica e o resultado final foi comparado em questões de coloração, tamanho e consistência. Apenas as que foram preparadas utilizando as fichas tiveram que seguir todos os passos das mesmas.

3 COMENTÁRIOS SOBRE O TEMA E PLANILHA PARA ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS

3.1 Diferentes modelos e o que isso significa

Muitos artigos apresentam um modelo de ficha técnica bem específico, não mencionando outros modelos nem a existência deles. Podemos ver isso em Akutsu et al (2005), Castro et al (2013), Souza LV e Marsi TCO (2015), Nassif, Silva e Serpa (2017) e Ferraz et al (2013). Isso pode levar a entender que o nome “ficha técnica de preparação” se refere a um documento específico que contenha essas informações contidas nos artigos em questão. Porém os artigos, e inclusive os mesmos que dão a entender haver um único tipo de ficha técnica, apresentam modelos que diferem entre si no número e tipo de informações como podemos ver no anexo A e anexo B. Com isso, podemos perceber que há vários modelos de fichas técnicas, que diferem entre si dependendo do tipo e do número de informações. Com isso podemos tirar algumas conclusões: uma delas é que o mais importante de uma ficha técnica são as informações que ela dispõe, sejam operacionais, nutricionais, de custo, o que for. Sendo assim, podemos até dizer que ficha técnica é, na verdade, um nome genérico de um aglomerado de informações relacionado a produção de um alimento. Se há diferentes fichas técnicas com diferentes informações, também podemos dizer que as vantagens das fichas técnicas vão depender de quais informações elas contêm. Afinal, uma ficha técnica sem informações detalhadas de preços e custos não vai, facilmente, controlar os gastos de um serviço de alimentação, por exemplo. Isso também significa que é possível ter as mesmas vantagens sem o uso da ficha técnica em si, usando apenas as informações que ela dispõe. Portanto, dizer que a vantagem do uso das fichas técnicas é, por exemplo, controlar gastos é uma informação incompleta. Então podemos dizer que a real vantagem das fichas técnicas é reunir todas as informações em um local só, e por isso ajuda a administrar o serviço de alimentação, sendo assim, só mais um método organizacional.

3.2 Trabalhando com a definição de ficha técnica

Usaremos a definição completa de Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002) como base, que descreve as Fichas Técnicas como “uma receita padronizada”. Vamos considerar “padronizada” no sentido de “ fichas técnicas iguais no mesmo estabelecimento”. No subcapítulo anterior chegou-se a conclusão que o mais importante de uma ficha técnica são as informações que ela contém. As informações são contidas nas partes da ficha técnica que descrevem os preços dos ingredientes, informações nutricionais, rendimento, etc.

Consideremos que, para essa monografia, a conceituação de receita (culinária) é texto escrito cuja finalidade é descrever a preparação de um alimento. Portanto, a definição de ficha técnica aqui é **Texto escrito cujo finalidade é descrever uma preparação culinária e que contenha uma ou mais das seguintes informações: nutricionais, operacionais, custo, informações particulares do estabelecimento, ou outras que forem necessárias.**

Consideremos informações nutricionais aquelas que mostram a quantidade de macro e micronutrientes que aquela preparação oferece. Informações operacionais são as que auxiliam na produção daquele alimento. São o modo de preparo, os utensílios e equipamento utilizados, os equipamentos utilizados, o tempo de preparo, quantas porções são produzidas com aquela ficha. Custo detalham o quanto se gasta de dinheiro ao realizar aquela preparação. São os preços dos ingredientes, o preço da porção, todos referentes a valor monetário. Informações particulares dos estabelecimento são todas as particulares do local em que são produzidas. Por exemplo, se aquele prato é oferecido nas segundas-feiras, se é o cozinheiro Fulaninho que prepara, se ele é a terceira opção protéica do cardápio, etc. Usando essas classificações na Tabela 2 temos Nome da Receita, Ingredientes, Quantidades, Modo de Preparo e Foto como informações operacionais ; Rendimento, Preço Limpo, Peso de Compra, Preço de Compra, Custo, Custo Total, Peso da Porção, Número de Porções, Custo da Porção são informações de custo.

3.3 Definição de algumas dos itens que podem estar presentes nas fichas técnicas

Em Santos, Fontes e Amorim (2016), Castro et al (2013), Souza e Marsi (2015), Nassif, Silva e Serpa (2017) e Karam e Nishiyama (2009) são apresentados modelos de fichas técnicas, porém a explicação do que significa cada um daqueles itens não é fornecida, o que pode gerar algumas dúvidas. As fichas técnicas presentes nestes artigos estão disponíveis no

Anexo A e anexo B. Por conta disso, julgou-se necessário construir as Tabelas 2 e 3, com a descrição de alguns itens, para facilitar o manuseio daqueles que pretendem implantar e usar as fichas técnicas.

Tabela 2 – Definição de alguns itens das fichas técnicas

Informação	Significado
Nome da Receita	É o nome da preparação culinária propriamente dita.
Ingredientes	Todos os ingredientes do preparo. No caso de preparações em que um dos ingredientes for uma segunda preparação pronta, não é necessário copiar os ingredientes desta, pois o custo pode ser tirado dessa mesma preparação. Por exemplo, Bolo de cenoura com calda de chocolate. Não é preciso copiar novamente os ingredientes da calda de chocolate se esta tiver uma ficha técnica própria.
Quantidades	A quantidade de cada ingrediente. Para apresentar o valores reais é preciso que indique somente o que irá para a preparação, descontando cascas, ossos e peso da embalagem. Para facilitar os cálculos, todas as unidades de medida devem ser as mesmas. Se é usado g/ml nas Quantidades o Peso Líquido, Peso Bruto e Peso de Compra também precisam estar em g/ml.
Modo de preparo	O passo a passo da preparação.
Foto	É interessante ter a foto da preparação, para que o cozinheiro saiba o resultado final e faça igual.
Rendimento	É a divisão entre Peso Líquido e Peso Bruto convertido em porcentagem. É complemento do Fator de Correção.
Preço Limpo	Valor de compra do ingrediente descontando as partes descartadas. É, por exemplo, o preço da banana sem a casca.
Peso de Compra ²	É a quantidade de produto disponível para compra no mercado. Na fonte original, é chamado de Forma de Compra e também descreve se o produto vem em pacote, lata, unidade. Para facilitar os cálculos é interessante converter para a mesma unidade de medida do Peso Líquido, Peso Bruto e Quantidades. Se todos estão em g/ml, este também deverá estar em g/ml.
Preço de Compra	Valor de compra de cada ingrediente. Está relacionado ao Peso de Compra. Por exemplo, se preciso de 500 g de farinha de trigo preciso

²Alguns nomes foram alterados para que eles ficassem mais claros, de modo que ao ler o nome já se tenha ideia de sua definição.

	comprar 1000g (1kg) já que não é possível comprar 500g. Preço de Compra é o valor de 1000g(1kg) de farinha de trigo. Na fonte original é chamado só de “preço”.
Custo	Valor da Quantidade de cada ingrediente. Se eu uso 500g de farinha de trigo, Custo é o valor dessas 500g. Na fonte original é calculado de outra forma. Aqui vamos calcular com Forma de Compra, Quantidade e Preço.
Custo Total	Soma dos Custos de todos os ingredientes. É usado para calcular o Custo da Porção e também para saber quanto dinheiro é gasto no total para fazer aquela preparação.
Peso da Porção	Peso escolhido para ser uma porção do alimento. Não há esse item na fonte original. É possível somente colocar o número que represente isso na fórmula, mas ao colocar em uma célula separada pode-se alterar o valor dessa célula e a planilha refazer os cálculos automaticamente.
Número de Porções	O número de porções que essa receita renderá. É a divisão entre Peso da Porção e o somatório das Quantidades. Na fonte original está escrito “tamanho da receita”.
Custo da Porção:	Divisão do Custo Total pelo Número de Porções, que dá o valor monetário daquela porção.

Fonte: Vasconcellos, Cavalcanti e Barbosa (2002)

Tabela 3 - Continuação da definição de itens das fichas técnicas

Peso Bruto	Peso do alimento antes de serem descartadas as partes não usadas (ossos, aparas, embalagens, cascas)
Peso Líquido	Peso do alimento após serem descartadas as partes não usadas
Fator de Correção	Relação entre PB e PL, ou seja, Peso Bruto dividido pelo Peso Líquido. Pode-se tirar essa relação no local onde o alimento é preparado ou copiar de tabelas prontas disponíveis na literatura.
Fator Térmico	Quando o alimento sofre cocção (é assado, cozido) seu peso se altera. O Fator Térmico é o fator que determina essa alteração e é o resultado da divisão entre o peso do alimento cozido com o peso do alimento cru. Normalmente, alimentos de origem vegetal e muito amido têm alto Fator Térmico, maior que 1, enquanto os de origem animal tem baixo Fator Térmico, menor que 1, pois esses perdem água, enquanto os vegetais ganham água. Esse fator é importante para determinar o Peso da Porção e Número de Porções e pode ser calculado no local ou pesquisado na literatura.

Fonte: Ornellas (2001)

3.4 Informações necessárias para elaborar a planilha

O Google Planilhas foi escolhido por ser um programa gratuito que funciona pelo navegador. Para acessá-lo basta ter acesso à Internet e logar em uma conta google. A planilha é salva automaticamente sempre que é feita alguma alteração e pode ser baixada para diferentes formatos a qualquer momento. Seu funcionamento é semelhante ao Microsoft Excel e LibreOffice, então o passo a passo explicado a seguir também pode ser adaptado a esses programas. Para criar uma planilha você precisa acessar o site docs.google.com/spreadsheets logado em uma conta google. Mais informações estão disponíveis em Google (2018). Para adicionar fórmulas na planilha, clique nas células, aperte a tecla “=” do seu teclado e digite a operação matemática que precisará, usando * para multiplicação, +/- para subtração e divisão e / para divisão. Ao terminar, aperte Enter. Siga as instruções da Tabela 4 para montar as fórmulas. Os cálculos são explicados pelos parágrafos abaixo.

Custo: Eu uso 500g de farinha de trigo na preparação, mas só posso comprar 1kg que custa R\$ 4,00, pois não se vende 500g de farinha de trigo. Quanto custa essas 500g? Podemos usar regra de três simples. Se 1000g (1kg) equivale a 4, 500 g equivalem a X. Montando a equação fica X igual a 4 vezes 500 dividido por 1000. Se R\$ 4,00 é o Preço de Compra, 500g é a Quantidade, 1000g é o Peso de Compra e X é o Custo então podemos dizer que Custo é igual ao Preço vezes Quantidade dividido por Peso de Compra.

Custo Total: Somando todos os Custos, temos o Custo Total.

Número de Porções; Eu quero que minha porção pese 100g. Se eu tenho, somando todas as Quantidades, 1000g de alimento cru e o Fator Térmico dele é 1, quantas porções de 100g eu posso ter com esse alimento? Preciso multiplicar 1000g por 1 e dividir por 100g. Então o Número de Porções será a soma das Quantidades (peso do alimento cru) vezes o Fator Térmico, que varia de alimento para alimento, dividido pelo Peso da Porção.

Custo da Porção: Se a preparação rendeu 2 porções de alimento e o Custo Total dela é R\$ 10,00 então cada porção vai valer R\$ 5,00. Então, o Custo da Porção é o Custo Total dividido por Número de Porções.

Tabela 4 - Item e fórmula que precisa ser digitada

Custo	<p>Tecla = Clique na célula da coluna Preço de Compra Tecla * Clique na célula da coluna Quantidade Tecla / Clique na célula da coluna Peso de Compra Tecla Enter Arraste para baixo para copiar a fórmula as outras células.</p>
Custo Total	<p>Tecla = Digite SOMA Selecione as células correspondentes ao Custo. Tecla Enter</p>
Número de Porções	<p>Tecla = Digite SOMA Selecione as células correspondentes às Quantidades Tecla) Tecla * Selecione a célula correspondente ao Fator Térmico Tecla / Selecione a célula correspondente ao Peso da Porção Tecla Enter</p>
Custo da Porção	<p>Tecla = Selecione a célula correspondente ao Custo Total Tecla / Selecione a célula correspondente ao Peso da Porção Tecla Enter</p>

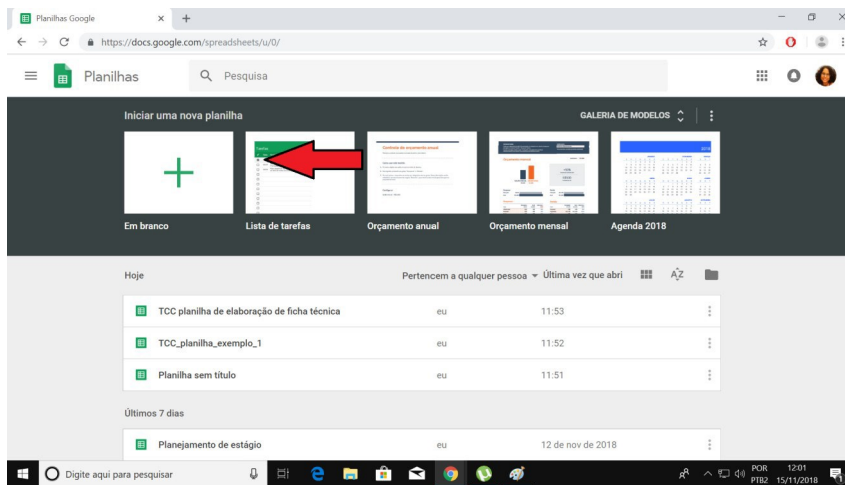
Fonte: A autora

3.5 Como montar seu modelo de ficha técnica

3.5.1 Passo 1

Acesse o Google Planilhas logado em uma conta gmail. Clique em “Iniciar uma nova planilha” de acordo com a figura 1.

Figura 1 – Iniciar uma nova planilha

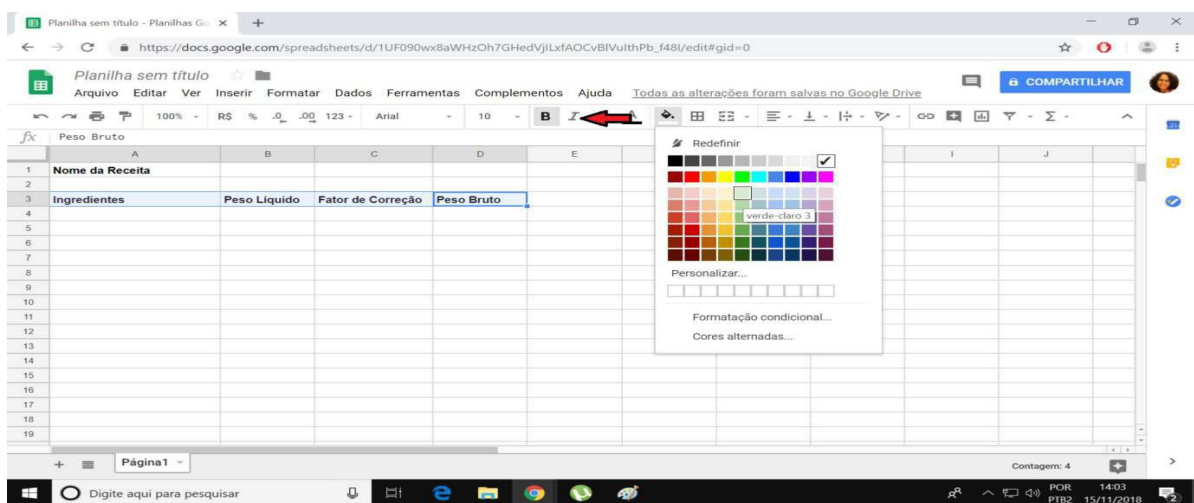


Fonte: A autora.

3.5.2 Passo 2

Escolha nas Tabelas 2 e 3 quais informações sua ficha técnica vai conter. Qual vai ser a utilidade da sua ficha técnica? Ela irá servir para controlar custos? Para equilibrar nutricionalmente as refeições? Selecione os itens que combinem com sua função. Para esse exemplo, usaremos Nome da Receita, Ingredientes, Peso Líquido, Fator de Correção e Peso Bruto. A ordem e disposição dos itens pode ser de sua preferência. Você pode colocar o texto das células em negrito ou colori-las se desejar, basta selecioná-las e clicar na opção.

Figura 2 – Planilha com as informações escolhidas

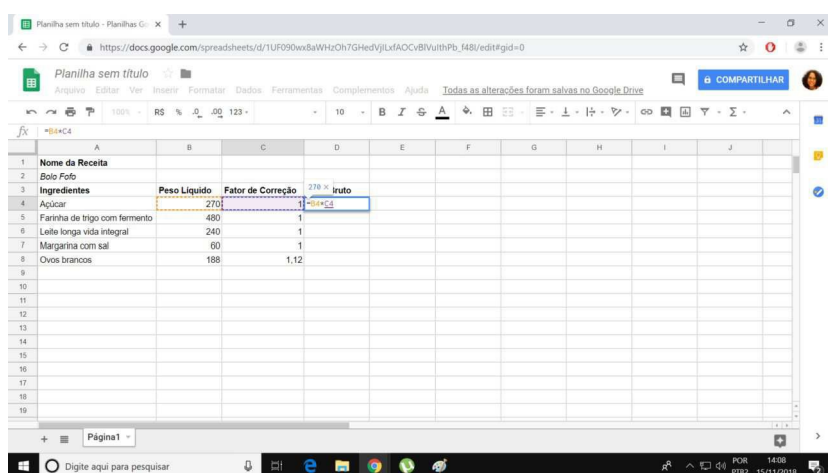


Fonte: A autora.

3.5.3 Passo 3

Agora que escolheu as informações, hora de preencher a planilha. Para escrever nas células, clique naquela que quer preencher e digite. Você pode digitar os números ou clicar nas células com o valor que você quer calcular. No nosso exemplo, já digitamos as células e escrevemos a fórmula usando as outras células assim, quando aquele valor for mudado, o cálculo será atualizado.

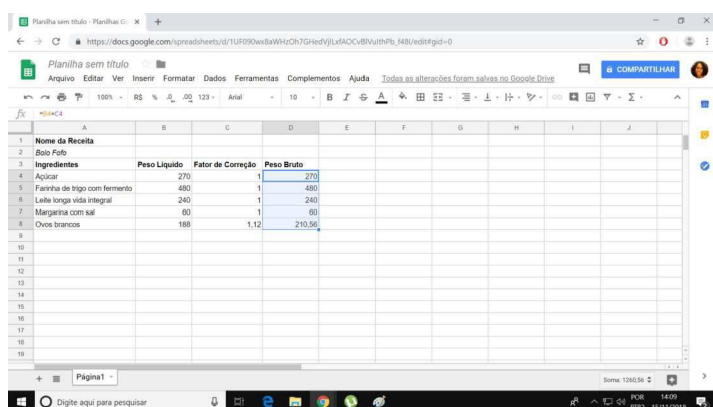
Figura 3 – Preenchendo a planilha



Fonte: A autora.

Ao clicar na célula que contenha a fórmula e arrastá-la para baixo, você copia a fórmula para as demais células, mudando as colunas. Se acima era $B4 * C4$, abaixo vai ser $B5 * C5$ e assim sucessivamente.

Figura 4 – Copiando a fórmula



Fonte: A autora.

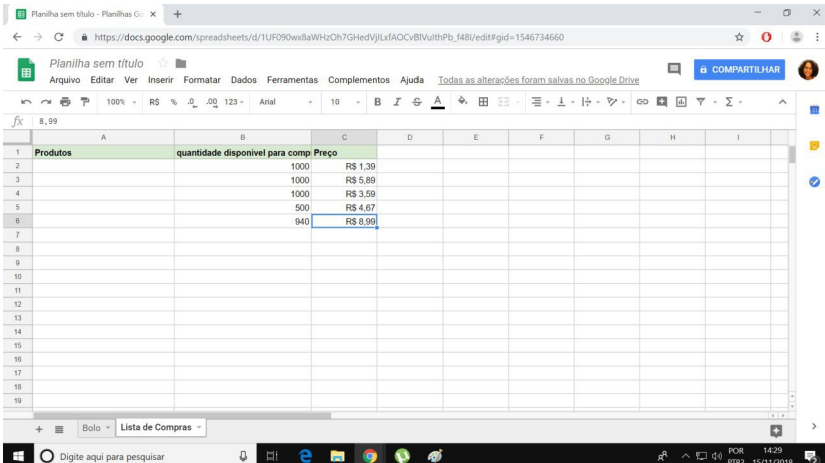
3.6 Montando um modelo com mais de uma página

Outra vantagem do uso de planilhas é a possibilidade de criar mais de uma página no mesmo arquivo. É possível por exemplo, criar uma página nomeada de “Lista de Compras” e outra de “Ficha Técnica” em que uma página será destinada a lista de ingredientes a serem comprados e a outra a ficha técnica em si, de modo que ao preencher uma página a outra seja preenchida automaticamente. É o que faremos nesse exemplo a seguir.

3.6.1 Passo 1

Use a mesma planilha do capítulo anterior. Clique em “Adicionar página”, de acordo com a figura x. Renomeie a segunda página para “Lista de Compras” e preencha com “produtos”, “quantidade disponível para compra” e Preço. Deixe a coluna “produtos” vazia.

Figura 5 – Preenchendo a segunda página da planilha



The screenshot shows a Google Sheets spreadsheet with the following data:

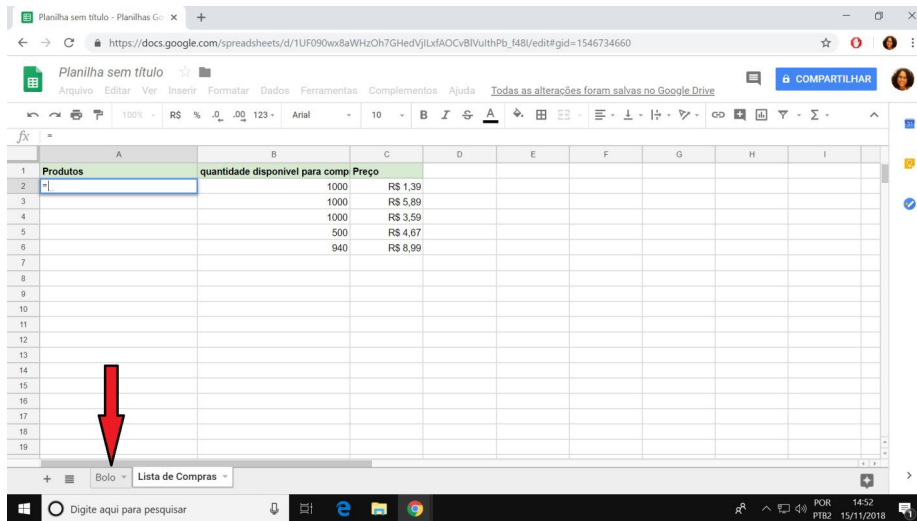
Produtos	quantidade disponível para comp.	Preço
	1000	RS 1,39
	1000	RS 5,89
	1000	RS 3,59
	500	RS 4,67
	940	RS 8,99

Fonte: A autora.

3.6.2 Passo 2

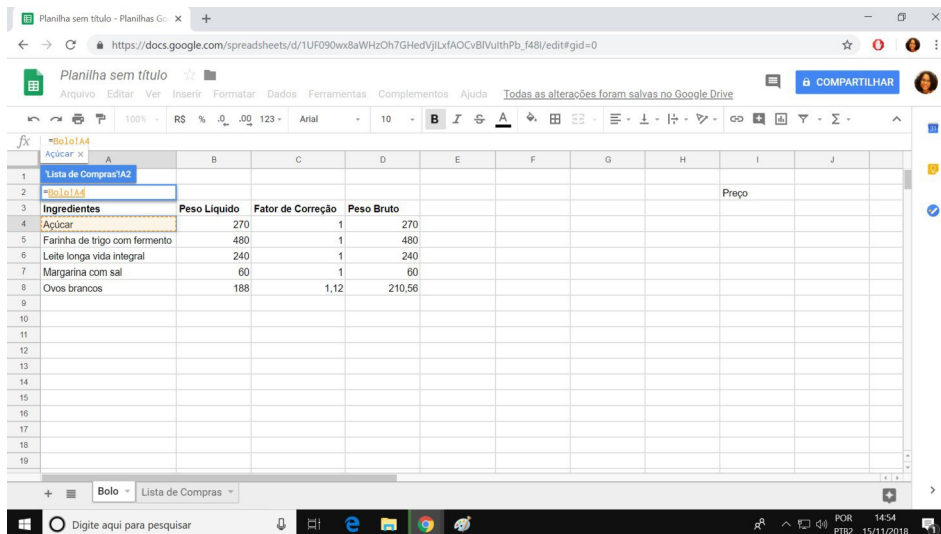
Repare que “produtos” vai ter os mesmos nomes que a coluna Ingredientes da planilha anterior. Clique na célula, aperte “=”, clique na primeira planilha e clique na célula “açúcar” que é a primeira da coluna. Aperte Enter.

Figura 6 – Relacionando células em páginas diferentes



Fonte: A autora.

Figura 7 – Relacionando informações de uma célula para outra em páginas diferentes

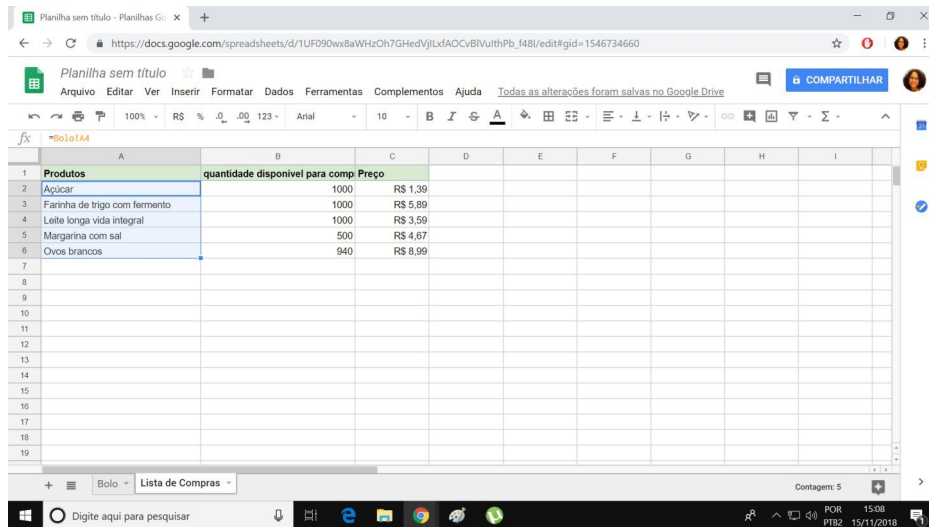


Fonte: A autora.

3.6.3 Passo 3

Lembra do passo 3 do capítulo anterior? Clique e arraste a primeira célula da coluna “produtos”. Agora as duas colunas estão relacionadas. Sempre que uma célula for modificada, a outra também será.

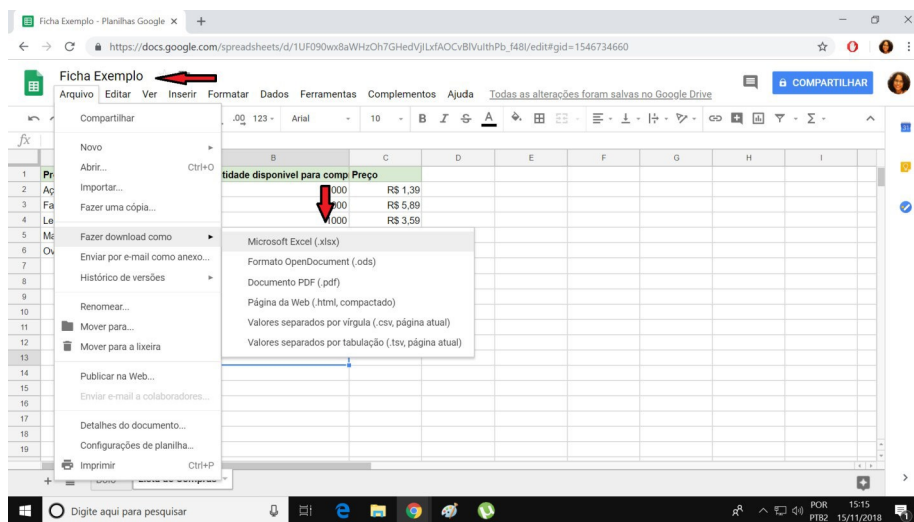
Figura 8 – Relacionando colunas



Fonte: A autora.

E a planilha está terminada! Na seção Arquivo é possível baixar a planilha no formato que quiser. E não esqueça de nomeá-la. É só clicar onde está escrito “Planilha sem título”

Figura 9 – Baixando e nomeando a planilha



Fonte: A autora.

3.7 Visões diferentes sobre as fichas técnicas que a gastronomia poderia apropriar

Como foi visto, as fichas técnicas são comumente estudadas pela área da nutrição, sendo assim um tema que ainda não é próprio da gastronomia. Portanto é mais vantajoso a

gastronomia apresentar um outro olhar sobre o tema, para complementar as pesquisas já feitas. Por exemplo, as fichas técnicas são normalmente pensadas para serem aplicadas em UANs, como visto em capítulo anterior. É interessante haver mais trabalhos como o artigo de Silva M.T et al (2018), que testou a utilidade das fichas técnicas em um serviço de bar em eventos. As fichas técnicas podem ser úteis em qualquer serviço de alimentação e é preciso haver pesquisas que reflitam isso.

Outro ponto é o fato de que todos os artigos citados nesta monografia parecem falar da importância das fichas técnicas. Porém, somente os trabalhos de Souza (2008), Ferraz et al (2013) e Parisoto, Hautrive e Cembranel (2013) dão resultados que sirvam de indícios para o impacto positivo que as fichas técnicas podem ter se implantadas em serviços de alimentação. Mais que repetir o quanto são úteis, é preciso exibir provas disso, analisando os serviços antes e depois do uso das fichas e testando-as com outros métodos de organização.

Sobre a implantação de fichas técnicas em serviços de alimentação, pelas metodologias de Souza e Marsi (2015) e Nasif, Silva e Serpa(2017) parece ser comum propor uma ficha técnica já existente para implantá-la no local. Se há diversos modelos de fichas técnicas, o melhor modelo é aquele que se adapta a rotina do local em que irá ser implantado. Só é possível saber qual modelo é esse ao fazer um estudo preliminar no estabelecimento, como já mencionado em Santos, Fontes e Amorim (2016) “Existem vários modelos de Ficha Técnica. Para saber o tipo que será utilizado em um estabelecimento, é necessário analisar a proposta do cardápio e a tipologia do local”.

A implantação de fichas técnicas pode ser muito proveitosa se acompanhada de uma consultoria e treinamento de funcionários, que vimos ser bem importante em Romero et al (2015), que apresentou fatores de correção maiores que os da literatura na UAN estudada. E se os funcionários resistirem ao uso das fichas técnicas? O que fazer? Temos um ponto muito interessante de Martins (2003).

“Porém, mesmo com tantas vantagens ainda existem profissionais que resistem à utilização das fichas de preparação. E o principal motivo é a falta de compatibilidade do padrão com a capacidade de expor e colocar em prática a criatividade do funcionário. As pessoas apresentam sua maneira mais prática de fazer as atividades e sentem dificuldade em seguir forma já pré-estabelecida.”(Martins, 2003, p 2)

De fato, nem mesmo no curso de bacharelado em Gastronomia da UFC, nas aulas práticas participadas pela autora, fazemos uso da ficha técnica à risca. Há sempre uma modificação pequena no modo de preparo, embora mudanças nas quantidades estabelecidas

sejam pouco comuns. O que acontece é que usamos a ficha técnica como uma receita culinária, em que se dá uma rápida olhada por cima e fazemos do nosso “jeitinho”.

E podemos questionar como podemos equilibrar esse movimento de padronização que vem com a implantação de fichas técnicas com algo tão artesanal quanto a gastronomia. Onde fica a criatividade do Chef ? É possível aliar os dois? Se sim, como? Até que ponto a padronização é necessária? Como implantar fichas técnicas em um restaurante que faz as preparações de acordo com o que está sendo vendido de mais fresco no comércio? É interessante usar as fichas técnicas nesse caso? Que outros métodos de organização e controle de custo podemos usar? Será que a ficha técnica é realmente um método eficaz por si só ou qualquer método de organização é igualmente eficiente?

Esse subcapítulo teve como objetivo instigar novos questionamentos acerca do assunto, já que vimos no início dessa monografia que ele é tratado de forma um tanto limitada, e é possível sim ver o tema em outros ângulos. São esses e outros questionamentos e visões que nós, estudantes de gastronomia podemos trazer ao tema fichas técnicas e dar aquele temperinho especial para o tornar de fato, o nosso tema.

4 CONCLUSÃO

Comparando a visão de cada autor acerca do tema, percebemos que, apesar de apresentarem a mesma ideia, cada autor propõe uma ficha técnica com informações levemente diferente, portanto, modelos diferentes. Não parece haver um modelo único, padrão em todas as literaturas. Há vários modelos e todos são possíveis.

Sobre os artigos, percebeu-se ser comum descrever a experiência de implantar fichas técnicas em UANs, já que esse era o objetivo de boa parte dos trabalhos. É um tema comumente tratado pela visão da área de nutrição, saúde e afins. Além disso, apesar de ser consenso entre os autores aqui estudados o fato das fichas técnicas serem importantes e sua implantação trazer vários benefícios ao serviço de alimentação, são poucos os artigos cujos resultados podem servir de provas a essa afirmação.

Sobre o fato de haver muitos modelos de ficha técnica, percebeu-se que: cada modelo diferencia-se entre si pelo número e tipo de informações. Logo, o mais importante de uma ficha técnica são suas informações. As vantagens atribuídas as fichas técnicas são, na verdade, dependentes das informações que ela contém, sendo a verdadeira vantagem da ficha técnica em si, o fato dela reunir informações em um único local.

Como não há um padrão de ficha técnica, não faria sentido propor um único modelo, portanto nessa monografia é proposto um método de como criar seu próprio modelo de acordo com as necessidades. O melhor modelo é aquele que contém as informações que o local precisa e que funciona na sua rotina. Para saber quais informações são estas é preciso fazer um estudo do local, ou seja: ouvir as pessoas que lá trabalham, observar a rotina e procurar, dos itens das fichas técnicas aqueles que possam interessar, ou criar novos itens. Montado o modelo inicial, ele é preciso ser testado, pois nem sempre o que funciona na teoria funciona na prática. O modelo de ficha técnica usado como exemplo no passo a passo teve como objetivo somente mostrar as funcionalidades do programa Google Planilhas, tendo portanto o mínimo de itens possíveis e com os cálculos mais simples. É preciso testar as fichas técnicas construídas dessa forma para ver se funcionam em condições reais de uso e se o Google Planilhas é, de fato, eficiente para fazer fichas técnicas. Testar as fichas técnicas feitas usando o Google Planilhas e encontrar mais itens a serem definidos são objetivos necessários em uma pesquisa futura.

REFERÊNCIAS

ALEXANDRE, P. L de et al. Avaliação da padronização de preparações alimentícias em uma Unidade de Alimentação e Nutrição hospitalar., **REVISTA UNINGÁ**, Maringá, v. 39, n. 1, p. 43-52, jan./ mar., 2014. Disponível em <<https://tinyurl.com/y9mypq7y> > Acesso em 6 de julho 2018

ALVES, M. S. **A importância do receituário padrão nas UANs(Unidades de Alimentação e Nutrição)**. 2017. 40f. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Faculdade UNIME, Lauro de Freitas. Disponível em <<https://tinyurl.com/y7uuo9qt>> Acesso em 20 setembro, 2018.

AKUTSU, C. R. de et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p 277-279, mar./abr., 2005. Disponível em <<https://tinyurl.com/ydh2oty5>> Acesso em 6 de julho 2018

BRAGA, M.M.R. **Gestão da Gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento de lucro**. 2. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2008. 190p.

CASTRO, F. F. de; QUEIROZ, V. M. V. de. **Cardápios: Planejamento e Etiqueta**. Viçosa: Ufv, 2007. 97 p.

CASTRO., S. D. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo para a Padronização de Processos Produtivos em UAN. **INTESA**, Pombal, v.7, n.1, p. 106 – 110, jan./ dez. 2013. Disponível em: < <https://tinyurl.com/yc8z8ng6>> Acesso em 1 jun. 2018

FARIAS N. G. do; MASCARENHAS L. M; SANTOS S. F; MATOS, C. A. R. da. Elaboração de fichas técnicas de preparo em uma unidade de alimentação e nutrição *In* Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 260-261, 2018. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y9slpj6f>> Acesso em 12 setembro 2018

FERRAZ, N. R. R 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. **Revista dos Mestrados Profissionais**, v. 2, n. 2, jul./dez/ 2013. Disponível em: <<https://tinyurl.com/y8zp6apv> >Acesso em 12 jul. 2018

KARAM, G. P. A ; NISHIYAMA, F. M. Implantação de Fichas Técnicas de Preparo na Cozinha Dietética de um Hospital na cidade de Foz do Iguaçu – Pr *In* **Seminário Científico do Curso de Nutrição - SECNUTRI**, v. 1, n.1, 2009. Disponível em <<https://tinyurl.com/y8e3banm>> Acesso em 10 jul. 2018.

LE MOS, E.G.K et al. Ficha técnica de preparação como um instrumento de diagnóstico *In* Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 284 , 2018. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y9slpj6f> > Acesso em 12 setembro 2018

LIMA, M.M. de; BOTELHO A. R; AKUTSU, C.R; CAMARGO, B. E. Ficha técnica de preparação como instrumento de intervenção quali-quantitativa num cardápio vegetariano em unidade de alimentação e nutrição *In Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva*. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 283, 2018. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y9slpj6f>> Acesso em 12 setembro 2018

MARTINS, C. C. Padronização das preparações de restaurante do tipo self-service. **Padronização das preparações de restaurante do tipo self-service**. 66f. Monografia (Especialização Qualidade em Alimentos) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília DF. Disponível em <<https://tinyurl.com/y7g5arce>> Acesso em 20 setembro, 2018.

MOURA, S. D. L. de et al. FTP como instrumento gerencial na consecução dos objetivos dos restaurantes populares: análise dos per capita dos pratos principais oferecidos no almoço *In Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva*. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 285-286, 2018. Disponível em:< <https://tinyurl.com/y9slpj6f>> Acesso em 12 setembro 2018

NASSIF, M. A. C; SILVA, C. B. F; SERPA, C. R. T. da. Importância da Ficha Técnica em Unidade de Alimentação e Nutrição *In Revista de Trabalhos Acadêmicos-*, Universo Campos dos Goytacazes, v. 2, n. 9, 2017, **Anais**. Semana de Extensão – Jornada de Iniciação Científica. 2017. Disponível em: <<https://tinyurl.com/ycb3c9dv>> Acesso 10 jul. 2018

NETO, S. L. A da. **Dicionário de filmes brasileiros**. São Paulo. Edição 1. 2002 Disponível em <<https://tinyurl.com/ya7km9bc>> Acesso em 16 novembro, 2018.

PARISOTO, F. D ; HAUTRIVE, P. T ; CEMBRANEL, M. F. Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**. Paraná, v. 07, n. 02, p.1106-1117, 2013. Disponível em: <<https://tinyurl.com/yakj5umh>> Acesso 17 jul. 2018

ROMERO, G. et al. Serviço de alimentação e nutrição hospitalar: elaboração de fichas técnicas. **Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 16, n. 2, p. 265-273, 2015. Disponível em: <<https://tinyurl.com/yarp4mel>> Acesso em 17 jul. 2018

SANTOS, C. J; FONTES, C. L. V. K ; AMORIM, M. L. V. A importância da ficha técnica em uma unidade de alimentação e nutrição *In 18ª Semana de Pesquisa da Universidade Tiradentes: A prática interdisciplinar alimentando a Ciência*, 18., 2016, Aracaju. **Anais...** Aracaju: UNIT, 2016. Disponível em<<https://tinyurl.com/y7ms8nv4>> Acesso em 6 de julho 2018

SILVA, da. M. T et al. A ficha técnica como instrumento de gestão em bares e eventos *In Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva*. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 5-6, 2018. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y9slpj6f>> Acesso em 12 setembro 2018

SILVA, S. A. D. de et al. Quantificação de açúcar de bebidas em instituição de longa permanência de idosos antes e depois de implementação de ficha técnica de preparação *In*

Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 364 , 2018. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y9slpj6f>> Acesso em 12 setembro 2018

SILVA, S. M. C. S. da; MARTINEZ, S.. **Cardápio**: Guia Prático para a Elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008. 279 p.

SOUZA, F. M. **Controle de produção de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição de um hotel de grande porte**: A importância do nutricionista no processo. 19f. Monografia (Especialização em Gastronomia e Saúde Turismo e Hospitalidade) - Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília, Brasília DF. Disponível em <<https://tinyurl.com/y6wlb4d4>> Acesso em 20 setembro, 2018.

SOUZA, V. L ; MARSI, O. C. T de. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **J Health Sci Inst**, São Paulo, v. 33, n. 3, p 248- 253, jul./set., 2015. Disponível em < <https://tinyurl.com/yche8kos> > Acesso em: 08 jul. 2018.

SUPPORT GOOGLE. **Como usar o Planilhas Google**. Disponível em: <<https://tinyurl.com/y96sr2kv>> Acesso em: 27 de junho 2018.

TOMCZACK, T. C; SOARES, D.; ADJAFRE, R.;SANTOS, do. M. N. Elaboração de fichas técnicas de preparação em uma unidade de alimentação e nutrição de Brasília para a verificação dos níveis de sódio e gorduras das preparações *In* Anais do XXV Congresso Brasileiro de Nutrição-CONBRAN 2018-Alimentação Coletiva. **Revista da Associação Brasileira de Nutrição-RASBRAN**, v. 9, n. 1, p. 258- 259, 2018. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y9slpj6f>> Acesso em 12 setembro 2018

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L.. **Menu**: Como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca, 2002. 69 p. Disponível em:<<https://tinyurl.com/y7to97a5>>. Acesso em: 24 maio 2018.

ANEXO A – MODELOS DE FICHAS TÉCNICAS APRESENTADOS NOS TEXTOS

| FICHA TÉCNICA PARA RESTAURANTE

Nome da receita						FOTO	
Tamanho da receita			Custo da receita				
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Custo da porção				Custo
			Forma de Compra	Preço	Rendimento %	Preço limpo	
Custo Total							
Modo de Preparo 1- 2- 3- 4- 5- 6-							


Figura 1: Modelo de Ficha Técnica para restaurante. Fonte: Dados da pesquisa.

Fonte: Santos, Fontes e Amorim (2016)

Tabela 2: Modelo de ficha técnica de

INGREDIENTES	QUANTII
Posta de Peixe	
Farinha de Mandioca	
Sal	
Óleo	
Porção “per capita”	
Valor calórico por porção	
Custo por porção	

Fonte: Castro et al (2013)

FICHA TÉCNICA DE PREPARO EMPRESA XXX											
Nutricionista:	Xxx					Data:	Xx/xx/xx				
Preparação:	Xxx					Grupo:	Xxxx				
Tempo de preparo:	Xx horas					Custo porção:	R\$ xx				
Rend. (g/ml)	Caloria (kcal)	Glicídio (g)	Proteína (g)	Lipídio (g)	Saturada (g)	Colesterol (mg)	Fibra (g)	Cálcio (mg)	Ferro (mg)	Sódio (mg)	
xx	Xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	
Equipamentos utilizados:	Xxx				Utensílios utilizados:	Xxxx					
INGREDIENTES					Per capita	Peso Bruto (g)	Fator Correção	Peso Líquido (g)	Fator Cocção	Quant.	
Xx					Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	
Xx					Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	
Xx					Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	Xx	
MODO DE PREPARO											
											

Fonte: Souza LV e Marsi TCO (2015)

FICHA TÉCNICA				
Preparação:				
Facilidade preparo:				
Tempo de preparo:				
Rendimento:				
Custo total:				
Custo por porção:				
Observação:				
Ingredientes	PL	FC	PB	Pc
	(g/ml)		(g/ml)	(g/ml)
Modo de Preparo:				

Fonte: Nassif, Silva e Serpa (2017)

Tabela 2 - Ficha Técnica - Torta de Batata Ralada				
INGREDIENTES	PB	PL	FC	MEDIDA CASEIRA
Batata	4262g	3552g	1,2	11 batatas grandes
Creme de leite	400g	400g	1	2 unidades comerciais
Queijo prato	504g	504g	1	18 fatias
Cebola	542g	480g	1,13	3 cebolas médias
Leite integral	3000g	3000g	1	3 litros
Margarina com sal	94g	94g	1	3 colheres de sopa cheia
Farinha de trigo comum	300g	300g	1	2 xícaras cheias
TOTAL:	9102g	8330g		
Peso líquido final (g): 5384				
Rendimento: 27				
Peso da porção (g): 200				
Medida caseira: 1 pedaço médio				
Per capita:				

INGREDIENTES	PB	PL	FC	MEDIDA CASEIRA
Batata	158g	132g	1,2	1 unidade grande
Creme de leite	15g	15g	1	1 colher de sopa cheia
Queijo prato	19g	19g	1	1/2 fatia
Cebola	20g	18g	1,13	1 colher de sopa
Leite integral	111g	111g	1	2/3 de copo americano
Margarina com sal	3g	3g	1	1 colher de chá rasa
Farinha de trigo comum	11g	11g	1	1 colher de sopa rasa
TOTAL:	338g	309g		
A porção contém:				
Calorias	347,38		D (mcg)	0,04
Carboidratos	40,11		Niacina(mg)	2,18
Gordura total	15,65		Ac Fólico (mcg)	25,76
Gordura poliinsaturada	0,256		B5(mg)	0,61
Gordura monoinsaturada	1,54		E (mg)	1,23
Gordura saturada	3,36		Iodo (mcg)	0,36
Proteínas	11,52		Na (mg)	207,61
Fibra total	2,81		Ca (mg)	165,26
Fibras solúveis	0,62		Magnésio (mg)	37,3
Fibras insolúveis	1,79		Zinco (mg)	1,32
Colesterol	16,7		Manganês (mg)	0,44
A (RE)	62,03		K (mg)	796,38
C (mg)	27,13		P (mg)	179,19
B1 (mg)	0,17		Fe (mg)	1,35
B2 (mg)	0,13		Cobre (mg)	0,03
B6 (mg)	0,4		Selênio (mg)	2,15
B12 (mcg)	0,29			
Modo de Fazer:				
Corte a batata em rodelas finas e deixe cozinhar até ficar em consistência macia. Escorra e reserve.				
Molho Branco: Refogue a cebola juntamente com a manteiga, junte a farinha e mexa vigorosamente para não formar grumos, acrescente o leite aos poucos até ficar homogêneo. Misture o creme de leite.				
Montagem: 1º camada: Batata, 2º camada: molho branco, 3º camada: queijo, 4º camada: batata, 5º camada: molho branco. 6º camada: queijo. Sirva.				

Fonte: Karam e Nishiyama (2009)

ANEXO B – DESCRIÇÕES ESCRITAS DE MODELOS DE FICHAS TÉCNICAS

(...) Consta na Ficha Técnica de Preparo o tempo total de preparo, incluindo o pré-preparo e o preparo que, por ser um indicador indireto da complexidade da preparação, permite avaliar se a unidade dispõe de tempo hábil para a execução da mesma.

Com a Ficha Técnica de Preparo, é possível obter também os seguintes dados: per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções (porcionamentos) da mesma, permitindo o controle financeiro e a determinação da composição nutricional.

É também 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, bem como a ordem e as quantidades dos gêneros, além do detalhamento da técnica de preparo para cada uma das seleções.

A descrição precisa dos equipamentos utilizados no processo ajuda no planejamento do cardápio, possibilitando a execução de preparações adequadas aos equipamentos, pessoal e tempo disponíveis. A definição de fatores de correção das preparações facilita o planejamento e a confecção da lista de compras e efetivas aquisições aleatórias que acarretam elevação dos custos. Os fatores de correção também são importantes formas de avaliar a necessidade de treinamento para os funcionários e de controlar o desperdício na unidade¹¹.

(Akutsu, 2005, p. 3)

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).
(Ferraz et al, 2013 p.3)