

# PADRONIZAÇÃO DE REFEIÇÕES A PARTIR DO DESENVOLVIMENTO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO

Maria Fernanda Ribas

Flávia Gnoatto

Em Unidades de Alimentação e Nutrição, as falhas causadas por estimativas incorretas de alimentos podem acarretar em problemas operacionais envolvendo aumento dos custos, desperdícios com sobras de alimentos já preparados, aquisição superfaturada entre outros fatores determinantes (PHILIPPI, 2003). O nutricionista deve dispor de ferramentas que o auxiliem durante o processo, para garantir a qualidade, tanto do ponto de vista nutricional quanto operacional da refeição servida (KARAM; NISHIYAMA, 2009). Visando a necessidade de padronizar rotinas, minimizar perdas, garantir qualidade e acompanhar o rendimento dos alimentos na etapa de pré-preparo e preparo, as fichas técnicas de preparo (FTP) são uma ferramenta eficaz na busca pela padronização. Um trabalho foi realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada na cidade de Pato Branco – PR, com produção de 700 refeições diárias, entre os turnos do almoço e jantar, com distribuição descentralizada, para pessoas físicas e jurídicas. Foram confeccionadas trinta e seis fichas técnicas de preparo compondo algumas das preparações já utilizadas na unidade, como o prato base (arroz e feijão), guarnições (especialidade do restaurante), prato principal (a base de proteína) e sobremesas. A implantação das FTP tem fundamental importância em restaurantes, entre as principais vantagens se destacam: a padronização do modo de preparo e do valor nutricional das preparações; conhecimento sobre o rendimento, controle de custos, permitindo maior exatidão nos pedidos de compra, controle de qualidade e de desperdícios, otimização de espaço de armazenamento de insumos, menor capital no estoque (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013). Deste modo, as FTP auxiliaram na melhora do processo de produção desta unidade.

**Palavras-chave:** Ficha técnica de preparo; Padronização; Refeição.

---