

PADRONIZAÇÃO E SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO ALIMENTAR: APLICAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS E CHECKLISTS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO

Carlos Vinicius Juver Pizzatto

Tamara Cristina Melz

Ligia Machado Prieto

Resumo

Introdução: A ficha técnica surgiu da necessidade de padronizar processos, a fim de garantir a qualidade e controlar custos em diversas áreas produtivas. Atualmente, sua aplicação é essencial na gestão de custos e organização dos setores de produção e controle de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs).

Conforme consta no estudo de SOUZA et al (2015). A ficha técnica de preparação é um recurso administrativo para o nutricionista da UAN, cuja finalidade é garantir que a preparação seja sempre fornecida com a mesma qualidade e características sensoriais, independentemente de quem manipule. Trata-se de uma ferramenta útil até mesmo no treinamento de novos funcionários, auxiliando-os na preparação dos alimentos para que se obtenha o resultado desejado.

De acordo com os estudos de Spinelli (2020) cerca de 73,2% dos resíduos gerados nas UANs são de origem orgânica. Diante desse cenário, destaca-se a importância da utilização de ferramentas de gestão como fichas técnicas de preparação e checklists operacionais no controle e redução de desperdícios dentro da produção alimentar.

Diante desse contexto, este trabalho tem como objetivo elaborar fichas técnicas e checklists com o intuito de garantir a padronização, controle de custos e qualidade na produção dos alimentos, contribuindo para a redução

de desperdícios e incentivando o reaproveitamento de alimentos por meio de estratégias sustentáveis.

Metodologia: Inicialmente, foi realizada uma avaliação geral da Unidade de Alimentação por meio de um checklist abrangendo setores de produção e armazenamento. O instrumento de avaliação incluiu critérios como: organização dos estoques, validade e condições de armazenamento dos alimentos, limpeza de utensílios e equipamentos, utilização de EPIs pela equipe, cumprimento de boas práticas de manipulação, controle de temperatura dos equipamentos de refrigeração, condições higiênico-sanitárias do ambiente e monitoramento de resíduos. Em conjunto foi desenvolvido receitas e ideias importantes sobre o reaproveitamento integral dos alimentos.

Na segunda etapa, foram elaboradas as fichas técnicas de preparação, em conjunto com a equipe de produção. Durante esse processo, todas as etapas de preparo foram acompanhadas, incluindo a pesagem e quantificação dos ingredientes, os modos de preparo e os utensílios utilizados, a fim de padronizar as receitas desenvolvidas.

Resultados: A aplicação dos checklists na avaliação inicial, evidenciou falhas na organização do estoque, ausência de padronização nas preparações e problemas no controle sanitário. A partir disso foram elaboradas e implementadas as fichas técnicas de preparação e checklists, o que resultou em melhorias significativas na rotina da UAN. Observou-se melhor padronização das receitas, melhor controle das porções e redução de desperdícios de alimentos. Além disso, a utilização dos checklists contribuiu para a sistematização das boas práticas, promovendo a conscientização da equipe quanto a importância da higiene.

Conclusão: Através desse acompanhamento é notável o quanto a presença do nutricionista é importante no bom funcionamento das etapas de produção alimentar dentro de uma Unidade de Alimentação, não apenas na

elaboração de cardápios, checklist e fichas técnicas, mas também no controle de qualidade dos alimentos produzidos, e na garantia da segurança alimentar, permitindo uma produção mais segura, econômica, consciente e sustentável dentro de uma UAN. Sua atenção é essencial para o bom funcionamento das unidades e para garantir que as práticas estão alinhadas com as normas de saúde pública e sustentabilidade.

Palavras- chaves: Ficha técnica, UAN, gestão de custos, padronização, controle de qualidade.

Referências:

SOUZA, L. V.; MARSIL, I. T. C. O. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. São Paulo: Health Sci Inst, 2015.

SPINELLI, A. M. et al. Sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. São Paulo: UNIP, 2020.

Email's: carlosjuverpizzato@gmail.com; tamara.melz@unoesc.edu.br;
ligia.prieto@unoesc.edu.br.