

NORMATIZAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS: PADRONIZAÇÃO DAS RECEITAS NOS TRABALHOS ACADÊMICOS DA FACULDADE SENAC MINAS/ BELO HORIZONTE

Fernando Antônio Machado¹ (Senac BH); Renato Nogueira de Carvalho² (Senac BH); Roberto Márcio Franca Haddad³ (Senac BH); Cristiana Gomes Ferreira LOPES (Senac BH)⁴

¹ Estudante de Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac MG (Belo Horizonte), ² Professor do Curso Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac MG, Belo Horizonte, ³ Professor do Curso Tecnologia em Gastronomia - Faculdade Senac MG, Belo Horizonte, ⁴ Coordenadora de Extensão – Faculdade Senac MG Belo Horizonte.

INTRODUÇÃO

Diante da inexistência de órgãos reguladores que determinam padrões oficiais a serem adotados na redação das fichas técnicas das receitas e da existência de diversas formas de escrita e descrição das medidas atualmente utilizadas, considera-se que o tema da normatização e padronização das fichas técnicas deve ser melhor investigado e pesquisado pelos profissionais da gastronomia, já que as fichas técnicas constituem ferramentas facilitadoras para a padronização dos produtos e promoção da qualidade no processo produtivo (SILVA, 2017).

Além da importância da padronização para o processo produtivo, destaca-se a comunicação e divulgação das informações técnicas das receitas. A despeito da importância da padronização das medidas, observa-se contradições nas escritas, descrições e modos de preparo compartilhadas no universo da gastronomia. Nesse contexto, permeiam a larga utilização das medidas populares disseminadas historicamente por tradições familiares e apropriadas pelo senso comum.

Na perspectiva desse debate amplo e multidisciplinar, o projeto de extensão apresentado neste resumo, propõe analisar, discutir e apresentar proposta para normatização e padronização na formatação e escrita de fichas técnicas nos trabalhos acadêmicos do Curso de Gastronomia da Faculdade Senac Minas, visando também, rigor técnico na descrição das receitas.

METODOLOGIA

A perspectiva metodológica adotada baseou-se na revisão de literatura que requer a elaboração pautada em diferentes tópicos, criando ampla compreensão sobre determinado tema (BOTELHO *et al* 2011). A pesquisa bibliográfica explorou a metrologia, ciência da medição que reúne a base técnica da qualidade e da competitividade, induzindo ganhos de produtividade, quando as técnicas de medição são adequadamente implementadas e os parâmetros de produção corretamente mensurados (ALMEIDA, 2002).

Nesse contexto, a revisão de literatura se voltou de forma mais específica, para o mapeamento das normas existentes para mensuração de grandezas e unidades em âmbito nacional, atreladas as regulamentações da ABNT, Sinmetro, Inmetro, entre outros órgãos e instituições. A despeito da existência de estruturas administrativas e jurídicas para a mensuração de grandezas e unidades, as receitas na gastronomia seguem sendo descritas sem padrões oficialmente estabelecidos, podendo gerar resultados adversos e indesejados, e até mesmo prejuízos.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Diante do debate amplo e multidisciplinar, identificou-se também diversas fontes com propostas diferentes para tabelas de medidas culinárias, que apresentam as equivalências entre medidas populares e as unidades regulamentadas pelo Sistema Internacional de Medidas. Contudo apresentam dados não correspondentes, tornando a apreensão e operacionalização da receita compartilhada, ainda mais desafiador. Torna-se imperativo a apresentação de uma tabela de conversão e equivalência das medidas populares para unidades utilizadas no Sistema Internacional de Medidas, visando a melhor compreensão, execução e finalização das fichas técnicas.

No âmbito das atividades desenvolvidas pelo projeto de extensão aqui apresentado, um manual para normatização de fichas técnicas e padronização das receitas nos trabalhos acadêmicos da Faculdade Senac Minas/BH, está sendo confeccionado e será lançado no mês de novembro, em um Workshop sobre o tema para a comunidade acadêmica, sendo posteriormente disponibilizado para todos os discentes e docentes do curso de gastronomia, juntamente ao modelo padrão de ficha técnica (figuras 1, 2 e 3)

Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA									
FICHA TÉCNICA COM CUSTOS									
Nome do preparo/prato:	Data: 00/00/2020								
Pré-preparo: min	Preparo: min								
Auxílio: Professor:	Porções: Grupo:								
Disciplina:									
INGREDIENTES									
Nº	Medida	Quantidade	Unidade	Insu	Corte	Pré-preparo	FC %	Custo Inicial	Custo Corrigido
1								RS	-
2								RS	-
3								RS	-
4								RS	-
5								RS	-
6								RS	-
7								RS	-
8								RS	-
9								RS	-
10								RS	-
11								RS	-
12								RS	-
13								RS	-
14								RS	-
15								RS	-
TOTAIS								RS	-

Figura 1: Página 01 da ficha técnica padronizada

Fonte: Elaboração própria a partir das fichas utilizadas nos curso de gastronomia das Faculdades Senac em Minas.

Curso: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA									
FICHA TÉCNICA COM CUSTOS									
Nome do preparo/prato:	Data: 00/00/2020								
Pré-preparo: min	Preparo: min								
Auxílio: Professor:	Porções: Grupo:								
Disciplina:									
INGREDIENTES									
Nº	Medida	Quantidade	Unidade	Insu	Corte	Pré-preparo	FC %	Custo Inicial	Custo Corrigido
1								RS	-
2								RS	-
3								RS	-
4								RS	-
5								RS	-
6								RS	-
7								RS	-
8								RS	-
9								RS	-
10								RS	-
11								RS	-
12								RS	-
13								RS	-
14								RS	-
15								RS	-
TOTAIS								RS	-
UTENSÍLIOS e EQUIPAMENTOS									
Qtd	Unidade	Qtd	Unidade	Qtd	Unidade	Qtd	Unidade		

Figura 2: Página 02 da ficha técnica padronizada

Fonte: Elaboração própria a partir das fichas utilizadas nos curso de gastronomia das Faculdades Senac em Minas.

MODO DE PREPARO	
Descreva o processo, passo a passo, do preparo da receita, ordenando e numerando em ordem crescente.	
Preparo 01	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
Preparo 02	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
Montagem	
Descreva sugestão para apresentação do prato ou se será livre	

Figura 3: Página 03 da ficha técnica padronizada

Fonte: Elaboração própria a partir das fichas utilizadas nos curso de gastronomia das Faculdades Senac em Minas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante da importância das fichas técnicas como ferramenta na gastronomia, salienta-se a relevância da construção de uma proposta para a padronização da descrição dos insumos e unidades de medidas, através da elaboração do manual para inserção das informações sobre os preparos e receitas nas fichas técnicas utilizadas no curso de gastronomia da Faculdade Senac/BH. Destaca-se que o desenvolvimento do projeto pode contribuir para o aprofundamento e ampliação do debate sobre a normatização e padronização das fichas técnicas, bem como sobre seus impactos na facilitação da operacionalização das receitas e também, na ascensão da qualidade nos processos produtivos da gastronomia.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Luciana Alves de Almeida. **Metrologia:** instrumento de cidadania. Dissertação de Mestrado. Rio de Janeiro: PUCRio, Centro Técnico Científico da PUC, 2002, 339p.

BOTELHO, Louise Lira Roedel. CUNHA, Cristiano Castro de Almeida. MACEDO, Marcelo. O método da revisão integrativa nos estudos organizacionais. **Gestão e Sociedade**, Belo Horizonte, v.05, n°11, p. 121-136, maio/agosto, 2011

SILVA, Antônia Cristina Teixeira. **Fichas técnicas de preparação: uma ferramenta no sistema de qualidade em UAN?** Trabalho de conclusão de curso. Curso de Pós-Graduação em Gestão na Produção de Refeições Saudáveis Nutrição. Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade de Brasília, 2017, 39p.