3º Encontro Integrado

FACULDADES SENAC EM MINAS



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 medidas populares utilização 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 all 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, identificouse 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)

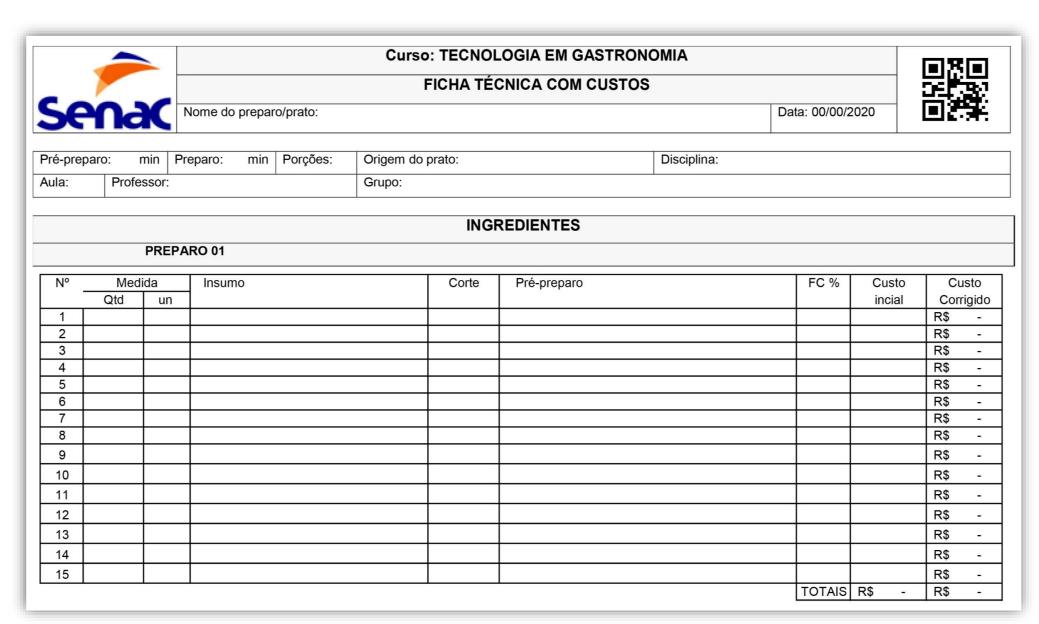


Figura 1: Página 01 da ficha técnica padronizada

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

	PREPARO 02	2									
1			T							R\$	
2										R\$	-
3										R\$	-
4										R\$	-
5										R\$	-
6										R\$	-
7										R\$	-
8										R\$	-
9										R\$	-
10										R\$	-
11										R\$	-
12										R\$	-
13										R\$	-
14	 									R\$	-
	 							-		_	
15								TOTAIS	R\$ -	R\$ R\$	-
				LITENÇÍL	108 o E	EQUIPAMENTOS					
		_									
tde	Descreve os utensílios e equipamer de Utensílio Qtde Utensílio				Os, se nouver, necessarios ao preparo. Qtde Utensílio Qtd			e Utensílio			
ide	Oterisino	Qide	Oterisiiio		Qide	Otensino	Qide	Otensii	10		

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.

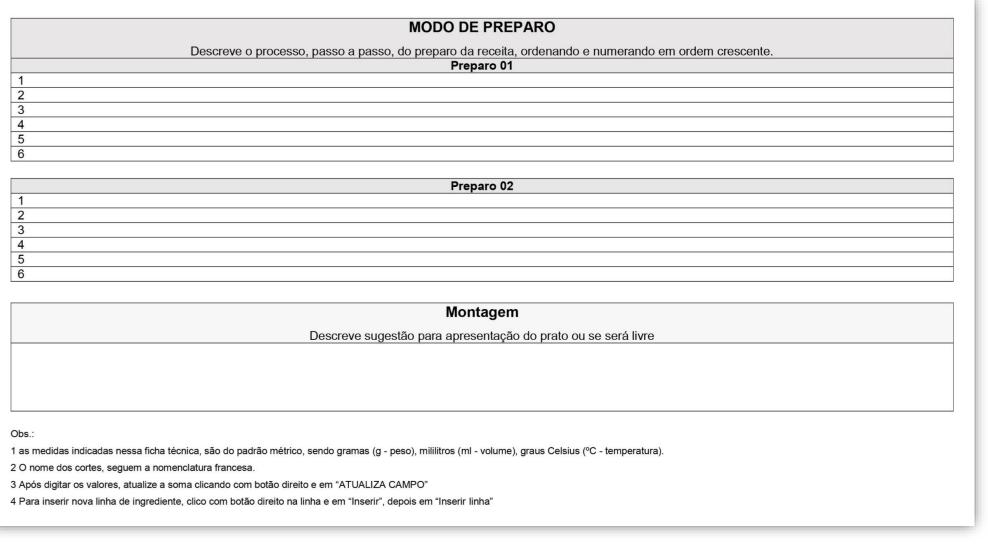


Figura 3: Página 03 da ficha técnica padronizada

Fonte: Elaboração própria a partir das fichas utilizadas nos curso de gastronomia das Faculdades

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 impactos na facilitação da como sobre seus 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.