**Os efeitos da implantação da ficha técnica em uma confeitaria de Goiânia**

Implantação da ficha técnica

**Resumo**

**Introdução**: As profundas transformações nos métodos e tecnologias de trabalho têm gerado mudanças o processo de produção de alimentos. A ficha técnica de preparo, produto de uma dessas mudanças, foi objeto de análise desse estudo, na perspectiva de avalia-la como instrumento de qualidade na produção. **Objetivo**: Analisar os efeitos da implantação da ficha técnica de preparo em uma confeitaria de Goiânia. **Métodos**: foi realizado um estudo qualitativo e quantitativo em campo, onde foram analisadas quatro receitas antes e depois da implantação da ficha técnica de preparo, com relação a custo, rendimento e tempo de preparo. **Resultados**: Pode-se perceber que os resultados foram diferentes entre as preparações, pois cada item analisado reagiu de forma diferente à implantação da ficha técnica. A avaliação pós implantação evidenciou irregularidade na padronização anterior e até mesmo desperdício de alguns ingredientes. **Conclusões**: por meio da análise dos dados encontrados, foi possível mostrar a importância da utilização da ficha técnica de preparo, obtendo resultados que auxiliam no controle de custos, evitando desperdício de ingredientes, otimizando o tempo e padronizando as receitas, para assim entregar um produto final com maior qualidade.

**Palavras-chave:** Ficha técnica. Produção de alimentos. Manipulação de alimentos. Índice de rendimento. Confeitaria.

**INTRODUÇÃO**

Segundo Robuchon, na obra Larousse Gastronomique1, “o papel da confeitaria é trabalhar, principalmente, o domínio de doces e sobremesas. E que está intimamente relacionado com o gelado e produtos de confeitaria, requerendo a utilização de cremes e molhos doces. Confeitaria também designa a profissão de confeiteiro e uma loja em que os produtos são vendidos.”

O mercado crescente de confeitaria na produção de bolos no Brasil tem sido bem aproveitado pelas indústrias e pelas redes de franquias. Novos sabores são testados, como possibilidades da entrada de sabores regionais e o desenvolvimento de linhas especiais, como bolos funcionais². As técnicas utilizadas no preparo dos doces vêm desde o princípio da feitura dos doces da Europa e da Arábia, entre outros lugares, no entanto, essas técnicas foram melhoradas com o passar dos anos e com a utilização de máquinas e equipamentos, que evoluíram muito. Essas mudanças fizeram com que a arte da confeitaria se tornasse um nicho muito importante para o comércio e a indústria mundiais³.

As profundas transformações nos métodos e tecnologias de trabalho têm gerado mudanças no processo de produção de alimentos. A ficha técnica de preparo (FTP) foi objeto de estudo e algumas análises, na perspectiva de avalia-la como instrumento de qualidade nessa produção⁴. A FTP é composta pelos ingredientes, per capita, fatores de correção e cocção, composição nutricional da preparação, rendimento, custo dos ingredientes e o número de porções, permitindo fazer controle de gastos e gestão do tempo, o que padroniza a receita e faz com que o produto tenha sempre o mesmo padrão de qualidade⁵.

É também uma ferramenta na qual aparecem discriminados todos os tipos de equipamentos a serem utilizados; são descritas todas as etapas e o tempo do processamento, bem como a ordem e as quantidades, além do detalhamento da técnica de preparo para cada uma das seleções⁴. Como a FTP descreve detalhadamente as etapas do processo produtivo, torna-se possível calcular a composição nutricional, elaborar uma lista de compras e controlar a aquisição de ingredientes, fazer levantamento e controle de custos das preparações, otimizar o tempo de produção e organizar a rotina dos funcionários⁶.

Ela também é útil na uniformização do aspecto sensorial, por padronizar as quantidades e os tipos de ingredientes utilizados, bem como o modo de preparo de cada receita, deixando assim o produto final com os mesmos aspectos sensoriais, como cor, sabor, textura e aroma em cada ciclo de produção, dessa forma, pode-se fidelizar o cliente pela qualidade sensorial⁶.

Sendo assim, a FTP será implantada na confeitaria como um instrumento padrão para avaliar o seu impacto, focando em promover uma organização no preparo das receitas, possibilitando o controle dos custos e padronizando os processos de produção

**MÉTODOS**

Foi realizado um estudo qualitativo e quantitativo em uma confeitaria de Goiânia (GO) de março a maio de 2021, para implantação e avaliação de ficha técnica. O estudo foi organizado em cinco etapas:

* **Etapa 1: Definição da amostra**

O primeiro passo foi fazer um levantamento de todos os tipos de bolos e doces que são comercializados pela confeitaria e em seguida a seleção dos produtos a serem avaliados, escolhidos de acordo com o volume de produção. Os produtos selecionados foram os que tiveram maior volume de produção nos dois últimos meses anteriores à escolha, sendo eles: chocobem (que é um bolo bombom), bem casado, brigadeiro e trufa tradicional.

* **Etapa 2: Reunião com os funcionários**

Foi realizada uma reunião com todos os funcionários envolvidos no processo de produção para explicar a metodologia que seria aplicada na elaboração e implantação da ficha técnica de preparo.

* **Etapa 3: Coleta e avaliação de dados para a ficha técnica**

O acompanhamento foi de forma direta e observacional, analisando o desenvolvimento das receitas enquanto os manipuladores preparavam, desde pesagem, tempo e modo de preparo, registrando todos os dados necessários para o preenchimento correto da FTP. Foram listados todos os ingredientes e quantitativos utilizados em cada receita, juntamente com a descrição do modo de preparo de cada um, conforme descrito no livro de receita.

Os dados para verificação do custo unitário de cada ingrediente foram retirados das notas fiscais disponibilizadas pela empresa, podendo assim ser analisado o custo total da preparação. Após a observação, analisando todos os processos de preparo, foi implantado a FTP com as adequações necessárias, corrigindo os pontos onde não havia padronização, para que assim fosse definida sua versão final visando diminuir o desperdício, o custo total e ter uma padronização das receitas.

* **Etapa 4: Implantação da FTP**

Após a correção dos pontos necessários, as receitas foram refeitas de acordo com as adequações, confirmando assim a necessidade e importância da ferramenta de controle FTP.

* **Etapa 5: Montagem das tabelas**

Em seguida foi elaborado uma tabela para cada preparação com os tópicos que tiveram maior destaque: índice de rendimento, custo total, custo da porção, peso da porção, número de porções e tempo de preparo, para assim, poder comparar os resultados de antes e depois da implantação da FTP.

* **Materiais utilizados**

Balança Prix da marca Toledo com capacidade de 15kg, Forno elétrico da marca Pratica, forno a gás da marca Tedesco, fogão da marca Dako, batedeira planetária da marca Arno, câmara fria da marca Gelopar e micro-ondas Eletrolux.

* **Funcionários envolvidos**

Confeiteiro e auxiliar de confeiteiro

**RESULTADOS**

As fichas técnicas foram implantadas e os valores obtidos foram registrados e comparados separadamente para custo total e custo por porção, peso e número de porções, e tempo de preparo. Nas quatro receitas analisadas, pode-se perceber diferenças em cada um dos itens avaliados.

No caso do produto “chocobem”, o índice de rendimento diminui, passando de 0,43 para 0,40, devido a redução de chocolate que era utilizado para cobrir o chocobem (39g antes, 30g depois) mantendo o mesmo número de porções (32 unidades) e o mesmo tempo de preparo (3 horas). Com isso, o peso da porção foi alterado de 69 g para 60 g, o que fez com que o custo unitário passasse de 2,25 reais para 1,90 reais. Dessa forma, o custo do preparo reduziu de 68,50 reais para 60,76 reais (11,39%).

No caso do bem casado, o número de porções (54 unidades) e o tempo de preparo (2 horas e trinta minutos) permaneceram inalterados. O índice de rendimento reduziu, caindo de 0,85 para 0,83, em função da padronização do doce de leite que é o seu recheio, consequentemente o peso da porção foi reduzido, indo de 50 para 46 gramas, sem alteração da qualidade. Sendo assim, o custo de cada porção reduziu de 0,60 reais para 0,53 reais, e o custo total da produção reduziu de 32,08 reais para 28,79 (10,26%).

No preparo da trufa, houve uma redução no peso da porção (34g antes, 29g depois), em razão da quantidade de chocolate que era utilizado para glaçar a trufa. O tempo de preparo não foi alterado significativamente (de 4 horas para 3 horas e 45 minutos) assim como o número de porções (135 unidades). O índice de rendimento aumentou, de 0,98 para 1,0, fazendo com que o custo da porção reduzisse de 0,95 reais para 0,80 para reais, tornando o custo de produção mais barato, pois o total caiu de 128,06 reais para 107,81 reais (15,82%).

Por fim, no brigadeiro, obteve os dados de peso da porção (19 g), tempo de preparo (1hora e 40 minutos), custo unitário (0,28 reais) e custo da porção que permaneceram inalterados. Entretanto o índice de rendimento aumentou de 0,83 para 0,86, provocando o aumento de 4 unidades no produto final (de 150 para 154 unidades), devido uma melhora durante o preparo que colaborou também em um melhor aproveitamento final.

**DISCUSSÃO**

Antes da implantação da FTP, assim como no estudo de Souza & Marsi7, observava-se a falta de padronização e um certo desperdício de alguns ingredientes, pontos que logo foram corrigidos após a implantação da mesma, ajudando assim no controle dos processos e no custo final.

Outro ponto observado, que também acabava influenciando na padronização durante as execuções, era a rotatividade da mão de obra que pela a falta de instrumento de padronização das receitas faz com que cada manipulador defina sua própria execução, levando a produtos finais com custos mais elevados e perdas significativas, resultado que condiz também com o estudo de Pereira et.al5.

O índice de rendimento, que avalia se houve ganho ou redução de peso na preparação pronta, como é definido no estudo de Cabral et al (2013), foi um dos pontos que obteve diferentes resultados a depender do tipo de preparação, como por exemplo, a trufa tradicional e o brigadeiro que obtiveram um aumento no índice de rendimento, devido a adequação e um melhor aproveitamento durante o preparo, enquanto, no bem casado e no chocobem tiveram uma diminuição desse índice pela a adequação feita nas quantidades exageradas que era utilizada nas receitas, ou seja, a depender do resultado todos levaram a um denominador em comum que era a redução do desperdício.

Assim como em Souza & Marsi7, a FTP se mostrou fundamental também para o controle de custos. Após a implantação da mesma na unidade estudada, 75% das receitas analisadas obtiveram uma melhora nos valores finais, aumentando o lucro da confeitaria em consequência da diminuição das perdas.

**CONCLUSÃO**

Sendo assim, pelos resultados encontrados foi possível mostrar a importância da utilização da FTP em uma produção de alimentos, ferramenta que, sendo elaborada de forma correta, gera resultados que auxiliam no controle de custos, na redução do desperdício de ingredientes, na otimização do tempo e na padronização das receitas, entregando um produto final com maior qualidade.

Isso reforça que o planejamento é indispensável em uma produção de alimentos, para que possa se manter o nível e a competitividade no mercado de confeitarias e comércios alimentícios. A padronização das receitas, através da FTP, é recomendada para confeitarias por ser uma ferramenta de gestão no processo produtivo.

**Referências**

1 Pacher AM. O processo do ensino da confeitaria clássica nas disciplinas de confeitaria, nos cursos superiores de gastronomia em Santa Catarina. Universidade do Vale de Itajaí. Balneário Camboriú-SC, 2014.

2 Farias L. Tendências 2018 - Confeitaria. Revista Confeitaria Brasil, São Paulo, ed.37, p.25-27, 28 fev., 2018.

3 Costa L. Confeitaria básica. São Paulo: Sagah educação, 2018. p.9-14.

4 Akutsu RC; Botelho RA; Camargo EB; Sávio KEO; Araújo WC. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. RevNutr, v.18, n.2, p.277-279, 2005.

5 Pereira IGS; Lemos LW; Lemos KGE; Akutsu RCCA; Botelho RBA; Camargo EB. Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de unidade de alimentação e nutrição. Journal Health NPEPS. 2019 jan-jun.

|  |
| --- |
| **Chocobem** |
|  | Antes | Depois |
| Índice de Rendimento | 0,43 | 0,40 |
| Custo total | 68,50 | 60,76 |
| Custo da porção  | 2,25 | 1,90 |
| Peso da porção (g) | 69 | 60 |
| Número de porções  | 32 | 32 |
| Tempo de preparo | 3h | 3h |

6 Cabral HCC; Morais MP; Carvalho ACMS. Composição nutricional e custo de preparações de restaurantes por peso. PUC-Goiás, Departamento de Enfermagem, Nutrição e Fisioterapia. Demetra, 2013.

7 Souza LV, Marsi TCO. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. Curso de Nutrição da Universidade Paulista São José dos Campos-SP. Curso de Engenharia Biomédica da Universidade do Vale do Paraíba, São José dos Campos-SP, 2015.

**Tabela 1.** Comparativo de antes e depois da implantação da ficha técnica

|  |
| --- |
| **Bem casado**  |
|  | Antes | Depois |
| Índice de Rendimento | 0,85 | 0,83 |
| Custo total | 32,08 | 28,79 |
| Custo da porção  | 0,60 | 0,53 |
| Peso da porção (g) | 50 | 46 |
| Número de porções  | 54 | 54 |
| Tempo de preparo | 2:30 | 2:30 |

**Tabela 2.** Comparativo de antes e depois da implantação da ficha técnica

**Tabela 3.** Comparativo de antes e depois da implantação da ficha técnica

|  |
| --- |
| **Trufa tradicional** |
|  | Antes | Depois |
| Índice de Rendimento | 0,98 | 1 |
| Custo total | 128,06 | 107,81 |
| Custo da porção  | 0,95 | 0,80 |
| Peso da porção (g) | 29 | 29 |
| Número de porções  | 135 | 135 |
| Tempo de preparo | 4h | 3:45h |

|  |
| --- |
| **Brigadeiro** |
|  | Antes | Depois |
| Índice de Rendimento | 0,83 | 0,86 |
| Custo total | 42,69 | 42,69 |
| Custo da porção  | 0,28 | 0,27 |
| Peso da porção (g) | 19 | 19 |
| Número de porções  | 150 | 154 |
| Tempo de preparo | 1:40 | 1:40 |

**Tabela 4.** Comparativo de antes e depois da implantação da ficha técnica