



**ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E
 CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS**

**PREPARATION OF TECHNICAL SPECIFICATIONS AS SUPPORT FOR PLANNING AND
 PRODUCTION CONTROL IN A SUPERMARKET NETWORK**

**ELABORACIÓN DE FICHAS TÉCNICAS COMO APOYO A LA PLANIFICACIÓN Y CONTROL DE
 LA PRODUCCIÓN EN UNA RED DE SUPERMERCADO**

Luana Helena Silva¹

e463267

<https://doi.org/10.47820/recima21.v4i6.3267>

PUBLICADO: 06/2023

RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo apresentar o desenvolvimento de um projeto de padronização de receitas dentro de uma rede de supermercados no sul de Minas. Sendo assim, o trabalho mostra um pouco sobre os processos de gestão nutricional existente dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, além de associar a produção com a demanda sistemática da empresa, atuando como uma ferramenta de suporte ao Planejamento e Controle de Produção (PCP). Para isso, foram coletadas informações importantes para todos os setores – produção, estoque, recebimento, PCP e comercial, com o objetivo de criar a ficha técnica padrão, ferramenta alvo do presente trabalho. A partir das informações coletadas, a Ficha Técnica de Preparação (FTP), foi elaborada com o propósito de auxiliar a rede como um todo, reduzindo perdas, controlando a produção e facilitando o acesso ao receituário para garantir a padronização dos itens e facilitando na gestão nutricional.

PALAVRAS-CHAVE: Padronização de receitas. Gestão nutricional. Planejamento e controle de produção (PCP).

ABSTRACT

This research aims to present the development of a recipe standardization project within a supermarket network in the South of Minas. The work shows a little about the existing nutritional management processes within a Food and Nutrition Unit - UAN, in addition to associating production with the systematic demand of the company, acting as a support tool for Production Planning and Control (PPC). For this, important information for all sectors - Production, inventory, receipt, PPC and commercial, was collected with the aim of creating a standard technical sheet, the target tool of this work. Based on the collected information, the Preparation Technical Sheet (PTS) was elaborated with the purpose of assisting the network as a whole, reducing losses, controlling production and facilitating access to the recipe to ensure standardization of items and facilitating nutritional management.

KEYWORDS: Recipe standardization. Nutritional management. Production planning and control (PPC).

RESUMEN

Es investigación tiene como objetivo presentar el desarrollo de un proyecto de estandarización de recetas en una cadena de supermercados en el sur de Minas. Por lo tanto, el trabajo muestra un poco sobre los procesos de gestión nutricional existentes dentro de una Unidad de Alimentación y Nutrición - UAN, además de asociar la producción con la demanda sistemática de la empresa, actuando como una herramienta de apoyo en la Planificación y Control de la Producción (PCP). Para ello, se recopiló información importante para todos los sectores - Producción, almacenamiento, recepción, PCP y comercialización, con el objetivo de crear la ficha técnica estándar, objetivo del presente trabajo. A partir de la información recopilada, se elaboró la Ficha Técnica de Preparación (FTP) con el propósito de ayudar a la cadena en su conjunto, reduciendo pérdidas, controlando la producción y facilitando el

¹ Universidade Edson Antônio Velano.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

acceso a las recetas para garantizar la estandarización de los elementos y facilitar en la gestión nutricional.

PALABRAS CLAVE: *Estandarización de recetas. Gestión nutricional. Planificación y control de producción (PCP).*

INTRODUÇÃO

A presente pesquisa refere-se à padronização, elaboração e aplicação de fichas técnicas de produção como suporte para melhorias em qualidade e a base para organização de processos produtivos em uma rede de supermercados. A ficha técnica de preparação (FTP) pode conter um receituário, padrão de apresentação, fotos, marcas, custos e informação nutricional, sendo caracterizada como um importante complemento na produção em uma alimentação coletiva (BASSO, 2021).

Os supermercados têm cada vez mais concorrentes, sendo obrigados a inovarem com objetivo de fidelizar clientes e também garantir uma rentabilidade no negócio (MORITA, 2023). Com isso, a Associação Brasileira de Supermercados – ABRAS publicou um estudo feito pela empresa de consultoria global: Deloitte, evidenciando o setor de perecíveis como uma chave para o crescimento dos supermercados.

Essa conjunção faz com que um ponto seja questionado e passe a ser o clímax do presente estudo: o processo produtivo. O nutricionista de uma rede de varejo tem como função supervisionar e monitorar os controles implementados, além de capacitar manipuladores (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA, 2018).

Nesse contexto, a criação da FTP vem como uma ferramenta auxiliadora da produção, com objetivo de dar suporte na fácil compreensão dos colaboradores e garantir a execução conforme procedimentos padrões. Em paralelo, a FTP também atua como uma ferramenta para padronização em rede, garantindo qualidade dos produtos, redução de perdas, aumento e facilidade da produção, entre outros (DE SOUZA; MARSI, 2015).

Um ponto que merece estudo dentro do processo produtivo trata-se das perdas. Conforme a ABRAS (2021, p. 15), o setor de perecíveis lidera as perdas dentro do varejo alimentar, representando cerca de 80%. Desse modo, as redes varejistas buscam alternativas para corrigir este problema. Dentro da rede de supermercados, a solução foi a utilização do Planejamento e Controle de Produção (PCP) seguindo a FTP. Para isso, se faz necessário o mapeamento produtivo e detalhamento das receitas e insumos, sendo a base para a construção do PCP.

O presente estudo traz a padronização como uma ferramenta de qualidade dentro dos perecíveis, abrangendo açougue, frios, hortifrúti e panificação. Portanto, a FTP tornou-se uma ferramenta chave para o crescimento da rede, sendo a base para elaborar um recurso de controle de produção, visando a qualidade dos alimentos e segurança alimentar prevenindo doença transmitida por alimento (DTA), sugeridos como controle pela Agência Nacional de Segurança Alimentar (ANVISA) e



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE
DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

Boas Práticas De Fabricação (BPF). Desse modo, o estudo pretende elaborar e padronizar fichas técnicas como suporte para uma rede de supermercados do sul de Minas.

O PAPEL DO NUTRICIONISTA EM UMA REDE DE VAREJO ALIMENTAR

A profissão do nutricionista está associada a uma ampla área de atuação. Embora consistam em especializações de suma importância, o Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) por meio da Resolução Nº600 de 2018 dispõe sobre as atividades dos nutricionistas nas seguintes áreas:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico.
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva.
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de alimentos.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Ao se tratar do setor supermercadista, com ênfase na rede, os tópicos I e V se encaixam no modelo de gestão nutricional impostos por ela. A unidade de alimentação e nutrição, conhecida popularmente como UAN, abrange diversos ramos e setores envolvendo a produção de alimentos. (CFN, 2018).

Fonseca e De Santana (2012, p. 13) citam que “ a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) está longe de ser entendida apenas como o local apropriado para que se obtenha a manipulação adequada de alimentos. A UAN envolve um complexo sistema operacional, com procedimentos que devem ser padronizados, claros e preciso que todos os operadores considerando funcionários ou manipuladores possam executá-los com presteza”.

Por fim, um segundo tópico abordado pelo CFN, 2018, é a Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. O setor supermercadista pode ser considerado um subgrupo de comércio alimentício com atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados para humanos sendo dividido em três segmentos para atuação do nutricionista: representação, serviços de atendimento ao consumidor e controle de qualidade.

Conforme um estudo realizado por Vasques *et al.*, (2020), a presença do profissional de nutrição como um controlador de qualidade é um fator fundamental para eficácia do processo produtivo e serviços de alimentação. Ainda segundo eles, o nutricionista contribui para a segurança alimentar, sendo um fator fundamental tanto para os clientes, quanto para os estabelecimentos. Em paralelo, o CFN (2018) coloca o profissional como o responsável por toda parte de qualidade, envolvendo perdas, custos, capacitação, instalação física, embalagens e análises sensoriais, sendo essenciais para o presente estudo.

INFLUÊNCIA DA PADRONIZAÇÃO

Conforme apresentado, a padronização em uma rede de supermercados é essencial para o bom manuseio e controle de produção. Segundo Rebelo *et al.*, (2020) esse processo consiste em um



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE
DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

fator essencial para auxiliar em todos os processos da panificadora. Em paralelo, para uma melhor compreensão das influências da padronização é importante compreender alguns casos de sucessos.

Um dos maiores exemplos quando se fala de processos e padronização se trata das grandes redes de *fast-food*. Atualmente, é possível encontrar as famosas esfirras do *Habib's* espalhadas por todo Brasil, sempre com o mesmo padrão de qualidade atingido (MENDES *et al.*, 2018). Ou como exemplo, o hambúrguer *Whopper* e a autenticidade clássica do *Burger King*, entregando o mesmo padrão em praticamente por todo país. Por fim, não é preciso se locomover muito para encontrar um clássico *Big Mac* com seu molho especial. Esses exemplos representam as fortes padronizações e disputas para conquistar o público exercido por essas redes. GUIDE, (2021). Analisando a franquia do *McDonald's*, segundo Yue e Lencastre (2020), a proposta de padronização consiste em um processo complexo que resulta em desafios. Para chegar a ser uma referência mundial, a franquia precisou padronizar os insumos e processos, tanto logísticos quanto de produção. Em contrapartida, ao contrário do que se imagina, o autor apresenta também que a padronização não consiste em um cardápio exatamente igual nas diversas localidades do mundo, porém apenas os principais itens são idênticos, evidenciando uma influência de localização. Ainda que sejam apenas os destaques, esses produtos possuem uma garantia de processo executado pela franqueada, garantindo a qualidade final do produto e o sucesso evidente, tendo como referência o *Big Mac*. (YUE e LENCASTRE, 2020).

Por fim, embora as redes de *fast-food* representem um ideal de sucesso do processo de padronização, o modelo de negócio ainda se distingue dos supermercados. Não obstante, a padronização também está presente e age como um diferencial das grandes redes que buscam uma expansão (HOFRIMANN, 2022). Segundo um estudo realizado por Silva (2021), em um empório semelhante ao supermercado, a elaboração de fichas técnicas e a padronização permitiu um maior controle da produção, agilidade, redução de perdas, controle de custo e a melhora do processo produtivo, reduzindo a mão de obra.

Logo, a nutrição em meio à padronização auxilia para formação de informações nutricionais, criações de receitas (receituário) e no processo de produção, sendo uma ferramenta de suma importância para o setor produtivo. A gestão desse processo consiste em uma etapa complexa, contudo é essencial para um bom desenvolvimento e sucesso de redes, principalmente em caso de expansão. (JACINTO, 2020).

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS, CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISE SENSORIAL

A FTP é um importante complemento na produção que, por sua vez auxilia para a melhoria de produtos nas empresas e indústrias, como a facilidade do funcionário atual ou novo ao preparar o alimento. Ademais, a FTP é criada de acordo com as necessidades do local, buscando melhoria dos serviços prestados e facilitando a função do nutricionista e funcionários da indústria ou comércio. (ARAÚJO *et al.*, 2005).



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE
DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

De acordo com Gepea, (2019), na nutrição a análise sensorial consiste em um processo para avaliar a qualidade do produto. Todavia, são levados em consideração os cinco sentidos: audição, olfato, paladar, tato e visão.

Tendo em vista a importância da análise sensorial nas indústrias e comércios alimentícios, são destacadas algumas finalidades com a utilização deste método. Para Gepea, (2019):

- Desenvolvimento de um novo produto;
- Competição de mercado;
- Melhoria de um produto já existente;
- Alteração de processos;
- Redução de custo e/ou nova fonte de suprimento;
- Testes de controle de qualidade;
- Estabilidade de um produto;
- Condições de armazenamento;
- Estabelecimento de padrões;
- Classificação ou graduação de produtos (padrão estabelecido com amostras de referência);
- Testes de aceitação do consumidor;
- Seleção e treinamento de provadores;
- Correlação de medidas sensoriais com medidas físico-químicas;
- Elucidação dos mecanismos de percepção fisiológica;
- Estudo de vida de prateleira (*shelf life*);
- Estudo da percepção humana.

Em se tratando de FTP, a análise sensorial entra como um complemento para possíveis mudanças e conseqüentemente o controle de qualidade do produto (OLIVEIRA; ANDRADE; REZENDE, 2022). Não menos importante, o controle de qualidade de um produto está relacionado também a segurança alimentar e BPF, sendo um dos pilares mais importantes na cadeia alimentícia. Como junção a FTP, controle de qualidade e análise sensorial são ferramentas essenciais para um processo alimentício de qualidade aumentando sua eficácia e aceitabilidade do público.

FICHA TÉCNICA COMO SUPORTE AO PCP

Conforme Sales (2022, p. 25): “O Planejamento e Controle da Produção (PCP) é um processo que possibilita organizar e controlar tudo o que se é feito numa linha de produção. O objetivo é planejar o que produzir, quando produzir, quanto produzir e quais são as prioridades da produção. Com esse objetivo bem definido, o PCP garante diversos benefícios para as empresas, incluindo a diminuição de desperdícios em geral”.

De uma maneira sucinta, o PCP consiste em uma ferramenta para planejar toda a produção de uma empresa, fazendo previsões a partir de dados com o objetivo de garantir o produto final para o cliente. Neste contexto, juntamente com a alta competitividade no varejo alimentício, o PCP surge como uma demanda a ser criada, com objetivo de padronizar e melhorar os processos dentro da área de produção da rede (BARBOSA; SANTOS; LOPES, 2019).

Assim sendo, segundo o *site* QS Consultoria e Sistema de Gestão ERP (2019) algumas ferramentas se tornam essenciais como:



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE
DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

- Modo de preparo: representando uma roteirização do processo produtivo;
- Tempo padrão para finalização da produção: utilizado para prever a produção;
- Recursos necessários: evidenciando exatamente os insumos a ser utilizados no processo produtivo.

Levando isso em consideração, o planejamento e controle de produção no setor alimentício precisa de uma série de ferramentas para sua execução, sendo essas descritas e detalhadas na Ficha Técnica de Produção. Conforme o *site*, o modo de preparo e tempo de preparo são ferramentas essenciais para o PCP, além de ser fundamental para compreensão dos operadores produtivos.

Assim sendo, o CFN define conforme a Resolução 417/2008 o papel do nutricionista quanto aos Procedimentos Operacionais Padrões, descrito no código 07.002: “elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP): procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante ou não, do Manual de Boas Práticas do Serviço”.

Assim sendo, o nutricionista tem como função estabelecer o modo de preparo de maneira sequencial, descrevendo todas as atividades, incluindo o tempo de preparo de cada etapa produtiva a fim de garantir o processo de maneira padronizada.

A terceira ferramenta apresentada pelo *site* QS Consultoria e Sistema de Gestão ERP (2019) foram os recursos necessários, sendo estes recursos ferramentas considerados essências e que fazem parte da FTP, colocando como uma função a ser executada pelo profissional de nutrição. Conforme o CFN 417/2008: “elaboração de Ficha Técnica de Preparações: especificação de preparações dietéticas, destinado aos registros de seus componentes e suas quantidades per capita, fatores de correção, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, do custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações”.

Logo, todas as especificações necessárias são descritas na FTP e tem como responsabilidade o nutricionista. Em suma, a FTP possui exatamente as ferramentas necessárias para a elaboração de um programa de PCP, atuando como um suporte para todo setor sistêmico do comércio varejista de alimentos.

MÉTODO

O trabalho consiste em uma pesquisa descritiva e qualitativa realizada no período de 08 de setembro de 2022 a 31 de março de 2023, em uma rede de supermercados do sul de Minas Gerais. Para a coleta de dados foi feito o acompanhamento visual do processo produtivo com autorização de responsáveis pela rede.

Foram elaboradas 267 fichas de panificação, 15 fichas de hortifrúti, 150 fichas de restaurante, 36 fichas de açougue e 8 fichas no setor de frios, sendo essas fichas disponibilizadas a todas as lojas da rede de supermercados. As fichas técnicas foram elaboradas contendo: logo da empresa; nome da preparação; data em que foi revisada; ingredientes da receita; marca do produto correspondente;



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE
DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

unidade de medida; quantidade; modo de preparo e tempo; embalagem do produto; armazenamento final; validade; rendimento total levando em consideração o fator de cocção; rendimento de uma porção; informação nutricional de acordo com a lei vigente, incluindo informações sobre alto teor de gordura saturada, açúcar adicionado ou sódio; foto do produto; campo para alterações na receita; e código QR para uso em aplicativo (vídeo e explicações de preparo).

O estudo foi realizado com a aprovação de responsáveis da rede de supermercados sem que houvesse qualquer identificação de clientes e colaboradores.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Criação do modelo de FTP

A FTP foi criada pela empresa para colaborar com a fase de produção dos produtos que auxilia para fácil compreensão dos funcionários e no PCP.

Figura 1 – Início da ficha, especificações básicas e ingredientes

(LOGO DA EMPRESA)		FICHA TÉCNICA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	
NOME DA PREPARAÇÃO:	BOLACHA NATA		
CÓDIGO: 79136	DATA DA ÚLTIMA REVISÃO:	02/12/2022	
MASSA			
INGREDIENTES	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Fermento químico	Festpan	g	10
logurte natural	Itambé	ml	80
Ovo líquido	Netto Alimentos	ml	90
Açúcar refinado	União	g	180
Leite Integral	Classe A	ml	50
Margarina 80%	Amélia	g	140
Farinha de trigo	Bianca	g	550
COBERTURA			
INGREDIENTES	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Açúcar granulado	União	g	60
Gema líquida	Netto Alimentos	ml	30

Fonte: De autoria própria

A FTP é um documento que contém informações detalhadas sobre um determinado produto alimentício, como ingredientes, quantidades, modo de preparo, entre outros aspectos relevantes. A FTP é essencial para garantir a qualidade e a padronização dos produtos fabricados pela empresa do setor alimentício, além de ser um instrumento importante para a gestão de processos e a garantia da segurança alimentar. Como pode ser observado na figura 1, a FTP da empresa começa com a identificação do produto, incluindo o logo da empresa, o código e o nome do produto. Essas informações são importantes para garantir a rastreabilidade do produto, facilitando a identificação e o controle em caso de necessidade. Além disso, a ficha também inclui a data da última revisão do produto, caso haja alguma alteração em sua formulação ou em seu modo de preparo. Essa informação é importante para garantir que todos os colaboradores envolvidos no processo de produção estejam trabalhando com a mesma versão da receita, evitando erros e divergências.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218


ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

Outro elemento importante da FTP é a lista de ingredientes utilizados na produção do produto. Essa lista deve ser clara e objetiva, com a indicação dos nomes dos ingredientes. É importante que a lista de ingredientes seja atualizada sempre que houver mudanças na formulação do produto, garantindo a sua precisão e confiabilidade. A marca do produto também é uma informação relevante que deve constar, assim como a unidade de medida utilizada para expressar as quantidades de ingredientes na receita. Geralmente, a unidade de medida utilizada é em grama ou o miligrama, dependendo da quantidade e da densidade do ingrediente.

A FTP da empresa também inclui as quantidades sugeridas na receita, seguidas por coluna, podendo ou não ocorrer a divisão do preparo da massa e de cobertura. Essa informação é importante para garantir a padronização da produção, evitando variações na quantidade de ingredientes utilizados e no modo de preparo.

De acordo com Soares, [s.d], a FTP auxilia para uma maior agilidade no preparo, cálculo de custos, eficiência operacional, pedido facilitado pelos clientes e definição de quantidades garantindo que a receita não saia de forma errada, pois basta uma quantidade a mais ou a menos para não sair como o esperado. Para isso, são necessários adicionar exatamente as quantidades exatas de cada insumo.

Figura 2 – Especificações de embalagens e descritivo do modo de preparo

EMBALAGEM BALCÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Saco papel com silk	Un	4
Etiqueta	Un	4
EMBALAGEM AUTOSSERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
Pote Rioplast 500 ML	Un	4
Etiqueta	Un	4
MODO DE PREPARO		QR MODO DE PREPARO
<p>PREPARO: Bater na batedeira, o açúcar refinado e a margarina na velocidade 2 até a margarina se dissolver no açúcar refinado. Adicionar o ovo líquido e bater novamente por 2 minutos na lenta. Em seguida, a farinha de trigo e o fermento químico. Adicionar o iogurte natural e o leite e bater na velocidade 1 até chegar ao ponto de uma massa homogênea e firme. Colocar a massa sobre a mesa e sovar para realizar o corte. Cortar na largura de 1 dedo e esticar a massa no tamanho de aproximadamente 10 centímetros. Depois de enrolar pegar as pontas e trançar para dar forma de bolachinha de nata, repetindo esse processo com toda a massa inserindo na forma. Untar a forma com óleo e ir adicionando as bolachinhas enroladas com uma distância de 1 dedo da outra. Ao realizar todo processo, pincelar com gema líquido todas as bolachas e adicionar açúcar em sua parte superior nelas já pinceladas. Pré aqueça o forno turbo a 160°C por 5 minutos. Asse por 10 minutos, se necessário virar a forma e assar por mais 2 minutos.</p>		

Fonte - De autoria própria

Na figura 2 estão exemplificadas as embalagens sugeridas para venda do produto e sua quantidade em unidades. No modo de preparo foi realizado o detalhamento de processo de produção seguindo as etapas passo a passo com tempo e temperatura do forno. Para um processo sem erro, foram disponibilizados vídeos em *QR Code* da produção de cada produto.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

Figura 3 - Descritivo básico da receita

GRAU DE DIFICULDADE:	Difícil	VALIDADE:	15 dias	COR:	Amarelo
ARMAZENAMENTO FINAL:	Autosserviço e balcão	TEMPO DE PREPARO TOTAL:		50 minutos	
RENDIMENTO TOTAL:	1000 g	RENDIMENTO POR PORÇÃO:		250 g	
DICAS OU COMENTÁRIOS:					

Fonte – De autoria própria

Na figura 3 foi especificada a receita em grau de dificuldade (fácil, médio ou difícil), sua validade correspondente ao produto, cor, sua forma de armazenamento (balcão de atendimento ou autosserviço-área de venda em que é acessível ao cliente), tempo da preparação da receita, rendimento final em gramas, rendimento de uma porção correspondente ao produto e dicas/comentários.

Ademais, o rendimento total descrito na ficha foi quantificado em 1000 gramas para todas as receitas, sendo uma melhor compreensão e produção do dia a dia na rede de supermercados.

Figura 4 - Informação Nutricional

FICHA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL PORÇÃO DE 100g (1 porção) QUANTIDADE POR PORÇÃO	
VALOR ENERGÉTICO	423,89
CARBOIDRATOS	65,56
AÇÚCARES TOTAIS	0
AÇÚCAR ADICIONADO	0
PROTEÍNAS	16,51
GORDURAS TOTAIS	11,22
GORDURAS SATURADAS	0
GORDURAS TRANS	0
FIBRA ALIMENTAR	0
SÓDIO	37,28

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Alto em: () Açúcar adicionado () Gordura saturada () Sódio

Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar refinado, margarina 80%, ovo líquido, iogurte integral, açúcar granulado, leite integral, gema líquida, fermento químico. CONTEM GLUTEN, CONTEM LACTOSE. ALÉRGICOS: Contem trigo, leite, ovo. Produzido e embalado por: (NOME DA EMPESA) Cnpj: -. Manter em local seco e arejado.

Fonte – De autoria própria

De acordo com a nova regra estabelecida pela ANVISA sobre informação nutricional e rotulagem do produto que entrou em vigor no dia 9 de outubro de 2022, foram feitas algumas alterações nas fichas criadas, sendo necessária a quantificação de açúcares totais e açúcares adicionados na receita a cada 100 gramas. Após a realização do cálculo nutricional seguindo tabelas dos próprios produtos utilizados foram adicionados na ficha técnica como um complemento para produção (FIGURA 4), não necessariamente o exposto para o cliente. Em relação a nova regra de tabela nutricional, são especificados alto conteúdo de açúcar adicionado, gordura saturada e sódio valores de 15 gramas, 6 gramas e 600 mg a cada 100 gramas para alimentos sólidos e semissólidos, respectivamente. Para alimentos líquidos foram levados em consideração os parâmetros também estabelecidos pela nova lei



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

que inclui 7,5 gramas ou mais por 100 ml de alimento em açúcar adicionado, Três gramas ou mais por 100 ml de alimento em gordura saturada e 300 mg ou mais por 100 ml de alimento em sódio. Ademais, para uma informação nutricional completa de um produto é necessário a especificação dos ingredientes da receita seguido por informações sobre produtos alergênicos, deixando evidente ao funcionário e posteriormente ao cliente em que irá consumir. Por fim, foram citadas formas de como manter o produto podendo ser armazenado em lugar seco e arejado ou refrigerado (BRASIL, 2020).

Figura 5 - Finalização da Ficha

PRODUTO FINAL	EMBALAGEM
	 (Etiqueta com logo, rotulagem nutricional e valor)

ALTERAÇÕES NA RECEITA	
DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO REALIZADA	DATA DA ALTERAÇÃO REALIZADA

FICHA CRIADA POR:	Luana Helena Silva
FICHA REVISADA POR:	
FICHA APROVADA POR:	

Fonte - De autoria própria

Na parte final da FTP foi adicionada a foto do produto e do produto na embalagem sugerida pelo estabelecimento visando o armazenamento correto da receita final para os clientes. Ademais, foi considerado que a FTP no decorrer do tempo iria ser necessário realizar algumas alterações tanto marca como troca de produto da receita, sendo assim, foram incluídos na ficha técnica do modelo proposto pelo mercado um campo de alterações facilitando a troca e mantendo a organização na ficha.

Para Araújo *et al.*, (2005) “a implementação das FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção: facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE
DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

dos funcionários e, principalmente, na medida em que permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos, promove a melhoria da saúde da população atendida”.

Com os conceitos esclarecidos acima, a FTP foi realizada de acordo com as exigências do estabelecimento de todos os setores perecíveis de produção visando controle de qualidade e fácil compreensão dos funcionários.

CONSIDERAÇÕES

O presente estudo teve como principal objetivo descrever passo a passo de como é realizado a criação de FTP em uma UAN, auxiliando no PCP, reduzindo perdas e custos ao preparar uma receita além de auxiliar o funcionário do local. Houve, inicialmente, dificuldades em colocar o processo em ação devido aos acompanhamentos e as quantidades de fichas elaboradas em alguns meses, porém foi concluído e exposto por toda a rede de supermercados. Trazendo à tona a importância do nutricionista na rede, foi possível realizar todas as etapas da FTP de acordo com as exigências e objetivos do estabelecimento.

O término deste trabalho proporcionou um novo padrão de receituário dentro da rede de supermercados, possibilitando uma maior exatidão nos processos produtivos. Conforme apresentado, hoje a gestão nutricional se faz presente em todo setor de perecíveis do varejo alimentar, sendo panificadora, frios, hortifrúti, açougue e, no caso dessa rede em específico, restaurante. Com a conclusão, foi possível padronizar 476 fichas técnicas.

Ainda que o receituário padrão represente um grande avanço no quesito gestão nutricional, as FTP também proporcionaram uma melhora sistêmica, uma vez que, uma larga produção, como é encontrada em redes varejista, precisam de um maior controle de produção, sendo necessária a padronização para melhor execução do que se denomina PCP, setor que envolve desde o processo de compra até a saída do produto no ponto de venda. Com a execução das fichas, hoje a rede possui uma padronização das marcas utilizadas no processo produtivo, utilizando produtos de qualidade com melhor custo-benefício, diminuindo o valor da receita padrão.

Além disso, as fichas trouxeram um padrão de informações nutricionais mais simples para ser trabalhado loja a loja, uma vez que, com os produtos identificados e quantificados, a informação nutricional se tornou padrão, sendo esta identificada na própria FTP e possibilitando um rápido acesso da loja a essas informações, facilitando a propagação para o cliente conforme esclarecido pela ANVISA.

Por fim, o novo modelo de FTP traz consigo um aliado para garantir a padronização: “Código QR”. Essa ferramenta está garantindo uma diminuição das dúvidas referente ao processo produtivo, uma vez que oferece o vídeo, passo a passo da produção de cada um dos produtos, permitindo que o funcionário acesse em caso de dúvidas e execute conforme o padrão. Essa ferramenta vem tendo um papel importante para padronização e melhora das receitas executadas pela rede.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

REFERÊNCIAS

ABRAS (BRASIL). 21ª Avaliação de perdas no varejo brasileiro de supermercados. Associação Brasileira de Supermercados, Brasil, ano 2021, n. 21ª. **Economia e pesquisa**, p. 01-33, 1 maio 2021. Disponível em: <https://static.abras.com.br/pdf/perdas2021.pdf>. Acesso em: 18 abr. 2023.

ARAÚJO, Wilma Coelho et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, 1 jul. 2005.

BARBOSA, Eneias Santos; SANTOS, Maria Souza; LOPES, Verônica Maria Neto. A Importância do PCP (Planejamento e Controle da Produção) para a competitividade em indústrias de Juazeiro da Bahia. **Id on Line Rev. Mult. Psic.**, [s. l.], 15 ago. 2019. DOI <https://doi.org/10.14295/online.v13i47.1946>. Disponível em: <https://online.emnuvens.com.br/id/article/view/1946>. Acesso em: 4 abr. 2023.

BASSO, Cristiana. **Alimentação Coletiva - Técnica Dietética e Segurança Alimentar**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

BRASIL. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429 e Instrução Normativa nº 75, de outubro de 2020**. Dispõe sobre “a rotulagem nutricional dos alimentos embalados”. Órgão emissor: ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/434473>. Acesso em: 21 abr. 2023.

CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. **Resolução CFN Nº 417/2008**. Dispõe sobre procedimentos nutricionais para a atuação dos nutricionistas e dá outras providências, Brasil, p. 01-09, 13 mar. 2008. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wpcontent/uploads/repositoriob/pdf/res/2008/res417.pdf>. Acesso em: 29 abr. 2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. **RESOLUÇÃO nº Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. [S. l.], 23 maio 2018. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>. Acesso em: 18 abr. 2023.

DE SOUZA, Lucimar Vieira; MARSÍ, Teresa Cristina de Oliveira. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **Journal of the Health Sciences Institute**, [s. l.], v. 33, ed. 3, p. 01-06, 25 ago. 2015. Disponível em: https://repositorio.unip.br/wpcontent/uploads/2020/12/V33_n3_2015_p248a253-1.pdf. Acesso em: 27 abr. 2023.

FONSECA, Karina Zanoti; DE SANTANA, Gizane Ribeiro. **Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição**. Cruz das Almas – Bahia: UFRB, 2012. 92 p. Disponível em: <http://repositorio.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/804/1/guia%20pratico%20de%20unidade%20de%20alimentacao%20e%20nutricao%281%29.pdf>. Acesso em: 1 maio 2023.

GEPEA. Análise sensorial: o que é e o que ela pode fazer pelo seu produto?. **GEPEA**, 12 mar. 2019. Disponível em: <https://gepea.com.br/analise-sensorial/>. Acesso em: 29 abr. 2023.

GUIDE INVESTIMENTOS. McDonald's e Burger King, gigantes na guerra do hambúrguer. **Terraço Econômico**, 30 jul. 2021. Disponível em: <https://conteudos.guide.com.br/textos/mcdonalds-e-burger-king-gigantes-na-guerra-do-hamburger/>. Acesso em: 10 abr. 2023.

HOFMANN, Suelen. Padronização de processos: a chave para expandir o seu negócio?. **Holmes**, 10 ago. 2022. Disponível em: <https://holmes.app/blog/padronizacao-de-processos/>. Acesso em: 10 abr. 2023.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS COMO SUPORTE PARA O PLANEJAMENTO E CONTROLE DE PRODUÇÃO EM REDE DE SUPERMERCADOS
Luana Helena Silva

JACINTO, Gustavo Maciel. **Elaboração e aplicação de uma ferramenta de gestão de custos e de informações nutricionais para uma empresa de refeições congeladas.** 2020. TCC (Graduação) – UNISUL- Universidade do Sul de Santa Catarina, 2020. Disponível em:

<https://repositorio.animaeducacao.com.br/bitstream/ANIMA/9715/6/ARTIGO%20CIENTIFICO%20-%20GUSTAVO%20MACIEL%20JACINTO%20-%202020.pdf>. Acesso em: 25 abr. 2023.

MENDES, Andréia, et al. **O sucesso do Habib's no Brasil.** Salvador: BH1: Marketing e tecnologia, 2018. Disponível em: <https://www.bh1.com.br/administracao-de-marketing/o-sucesso-do-habibs-no-brasil/>. Acesso em: 25 mar. 2023.

MORITA, Alessandra. Expansão recorde: 252 lojas foram inauguradas por apenas 4 empresas do varejo alimentar em 2022. **S. A varejo**, 02 Jan. 2023. Disponível em: <https://www.savarejo.com.br/detalhe/reportagens/expansao-recorde-252-lojas-foram-inauguradas-por-apenas-4-empresas-do-varejo-alimentar-em-2022>. Acesso em: 04 mar. 2023.

OLIVEIRA, Cláudia Aparecida de; ANDRADE, Patrícia Lopes; REZENDE, Thais Karine de Lima. Controle de qualidade em análise sensorial: uma revisão. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação-REASE**, São Paulo, v. 8, ed. 11, p. 01-12, 11 nov. 2022. DOI doi.org/10.51891/rease.v8i11.7927. Disponível em: <https://periodicorease.pro.br/rease/article/view/7927/3117>. Acesso em: 22 abr. 2023.

SALES, Maria Caroline Deodato De. **O Controle de produção como forma de solucionar o desperdício de alimentos em restaurantes comerciais.** 2022. TCC (Graduação) - Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2022. Disponível em:

https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/67662/3/2022_tcc_mcdsales.pdf. Acesso em: 27 abr. 2023.

SILVA, Júlia Costa e. **Importância da ficha técnica na padronização dos processos da panificadora e do açougue de um empório.** 2021. TCC (graduação) - Pontifícia Universidade Católica De Goiás Escola De Engenharia Curso De Engenharia De Alimentos, Goiânia, 2021.

SOARES, Guilherme et al. Você sabe a real importância de padronizar receitas?. *In: Blog Menu Control*, [21--]. Disponível em: <https://www.menucontrol.com.br/voce-sabe-a-real-importancia-de-padronizar-receitas/>. Acesso em: 21 abr. 2023.

VASQUES, Crislayne Teodoro et al. A importância do profissional de nutrição na atuação em unidades de alimentação e nutrição comerciais e industriais. *In: 7º Simpósio de Segurança Alimentar*, [s. l.], 2020. Disponível em:

https://schenautomacao.com.br/ssa7/envio/files/trabalho3_352.pdf. Acesso em: 11 abr. 2023.

YUE, Gin Kwan; DE LENCASTRE, Paulo. Mcdonald's: branding e a contribuição das operações logísticas e tecnologias. **Signos do Consumo**, [s. l.], 2020. DOI <https://doi.org/10.11606/issn.1984-5057.v12i1p57-69>. Disponível em:

<https://www.revistas.usp.br/signosdoconsumo/article/download/164536/159685/394736>. Acesso em: 12 abr. 2023.