

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

Fernando Antônio **MACHADO**¹

Renato Nogueira de Carvalho **LOBATO**²

Roberto Márcio Franca **HADDAD**³

Cristiana Gomes Ferreira **LOPES**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.

Palavras-chave: Receitas; Padronização; Métricas; Gastronomia.

INTRODUÇÃO

Diante da inexistência de órgãos reguladores que determinam padrões oficiais a serem adotados na redação das fichas técnicas das receitas na gastronomia 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). Trata-se de um instrumento gerencial de apoio operacional que viabiliza o levantamento dos custos e a sistematização dos processos de preparo (AKUTSU *et al.* 2005 *apud* SILVA, 2017).

Além da importância da padronização para o processo produtivo, destaca-se a melhoria na comunicação e divulgação das informações técnicas relativas às receitas. Apesar da importância da padronização das fichas e das unidades de medida, observa-se contradições nas escritas e descrições das medidas, modos de preparo e empratamento nas fichas técnicas amplamente compartilhadas no universo da gastronomia. Nesse contexto, permeiam a larga

utilização das medidas populares disseminadas historicamente através das tradições culinárias familiares e amplamente apropriadas pelo senso comum.

Diante do 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 revisão da literatura é um primeiro passo para a construção do conhecimento científico, gerando teorias, reconhecendo lacunas e novas frentes de pesquisas (IDEM). 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. Apesar 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

Através da pesquisa bibliográfica realizada, 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 desafiadores. A equivalência de 01 xícara de açúcar pode variar de 155g. a 175g, diferença significativa e decisiva no resultado final dos preparos. Torna-

se imperativa 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.

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, nº11, 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.