
FERRAMENTA WEB PARA ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS EM RESTAURANTES E SIMILARES

FARIAS, Theo Meira de.
Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba
theo.meira@academico.ufpb.br

LACOUTH, Giovanna Carolina Weizel.
Bacharelada em Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba
giovanna.lacouth@academico.ufpb.br

RODRIGUES, Noádia Priscila Araújo.
Docente do curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba
Orientadora noadia@ctdr.ufpb.br

Um Serviço de Alimentação e Nutrição deve prezar pela programação técnica no fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas, de qualidade, mantendo as propriedades organolépticas e sensoriais, que, por conseguinte, são alcançadas através de um planejamento eficaz (AKUTSU *et al.*, 2005). Uma das etapas que envolve o planejamento de cardápios é a padronização de receitas. Essa padronização pode ser obtida através de uma ferramenta denominada de Ficha Técnica de Preparo de Alimentos (FTP).

A ficha técnica é um instrumento de apoio operacional no formato de tabela, no qual estão dispostas informações importantes a respeito de uma determinada preparação culinária. Ou seja, é um método de redação de receitas utilizado para padronizar e otimizar o fluxo de produção de um estabelecimento que produz e distribui alimentos (MACIEL *et al.*, 2021; NASSIF *et al.*, 2017).

Com a utilização de fichas técnicas é possível reduzir o desperdício de alimentos, realizar o controle de estoque e de compras. Além de facilitar a execução das receitas, e criação de rotinas, ampliando a produtividade e otimizando a produção dentro do estabelecimento (SANTOS *et al.*, 2017; ROSA *et al.*, 2019).

Sem fichas técnicas é praticamente impossível que haja um planejamento adequado em serviços de alimentação e nutrição para fornecer refeições nutricionalmente adequadas e equilibradas, com qualidade higiênico-sanitária, conformada aos mercados que a abastecem, e com a qualidade sensorial desejada (AKUTSU *et al.*, 2005; RODRIGUES *et al.*, 2021).

Portanto, a ficha técnica de preparo é uma ferramenta obrigatória para qualquer tipo de empreendimento gastronômico (ALBUQUERQUE, 2021). Devido à importância e as vantagens que ela pode proporcionar dentro da cozinha por meio das informações que nela são descritas (GONÇALVES *et al.*, 2021).

Diante disto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver aplicação *web* para elaboração de fichas técnicas de preparo a fim de aperfeiçoar e contribuir com os serviços de alimentação.

Levantadas as necessidades para o desenvolvimento da aplicação *web*, quais sejam, disponibilização de uma ferramenta de fácil utilização e sem custos para os profissionais atuantes na área de alimentação, que auxilie na elaboração e na construção das fichas técnicas de preparo de alimentos, o próximo passo foi a construção da aplicação em si.

Para a elaboração da ferramenta foi utilizada a linguagem de programação *Python*: uma linguagem moderna, interpretada, orientada a objetos e de código aberto, usada em todos os tipos de engenharia de software. *Python* é *software* livre, ou seja, pode ser utilizado gratuitamente (MENEZES, 2010).

No intuito de facilitar a experiência do usuário no site, foi priorizada a utilização de *frameworks* (conjunto de bibliotecas de criação). Desta forma, junto ao *Python*, foi utilizado o *framework* Pandas, uma biblioteca *open source*, escrita para manipulação e análise de dados. A escolha do Pandas se deu pela necessidade da leitura da tabela TACO, onde formato .csv é lido de forma mais eficiente.

O *framework* escolhido para a estilização da aplicação *web* foi o *Bootstrap 4*. *Bootstrap* é eficiente e os projetos *web* se adaptam facilmente entre as telas de celulares, tablets e desktop (GHOSH, 2021).

Uma vez desenvolvido o código em *Python* e integrado todos os *frameworks*, foi utilizado o endereço: <https://shortest.link/4jCI> para hospedar a aplicação *web* desenvolvida para auxiliar na elaboração das fichas técnicas.

Esta aplicação *web* disponibiliza as fichas técnicas contendo todos os indicadores culinários, custo e rendimento da receita que será informada e também facilita a elaboração da lista de compras para a produção da ficha técnica.

Um dos principais problemas encontrados na gestão de empreendimentos gastronômicos é a falta de controle de estoques e de planejamento de compras. Sendo a ficha técnica um instrumento gerencial que facilita a elaboração de lista de compras e gestão de estoques, é primordial que sejam implantadas em qualquer serviço que atue com a produção padronizada de alimentos e bebidas (AKUTSU *et al.*, 2005; RODRIGUES *et al.*, 2021)

Além das fichas técnicas de preparo e lista de compras, a aplicação possibilita a elaboração de fichas de composição nutricional dos alimentos, de acordo com a tabela TACO (UNICAMP, 2011)

A composição nutricional das preparações possibilita melhor planejamento de cardápios

com base nos princípios nutricionais, bem como possibilita a elaboração de rotulagem nutricional das preparações, que é exigida e regulamentada para alimentos produzidos e embalados na ausência do consumidor (BRASIL, 2020; SANTOS *et al.*, 2016).

Dessa forma, levando em consideração a importância que essa aplicação *web* pôde proporcionar não só para o meio acadêmico, mas também para o mercado de trabalho, o presente projeto facilitou o planejamento eficaz de cardápios mais adequados e padronizados.

Por fim, a aplicação *web* contribuiu para o fluxo operacional das cozinhas das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Pois, o *website* está disponível para toda a comunidade.

Os instrumentos de padronização de receitas nas cozinhas são subestimados e pouco difundidos. Em vista disso, torna-se importante o uso de novas tecnologias que auxiliem, facilitem e estimulem o uso e a confecção desses instrumentos, assim como, também, na propagação deste conteúdo no meio acadêmico e profissional. E é nesta perspectiva que se observa a importância que este website possui contribuir com o setor de alimentos e bebidas.

Palavras-chave: ficha técnica de preparo; gastronomia; planejamento de cardápio; aplicação web; *python*.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C. et al. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições.** Revista de Nutrição, v. 18, p. 277-279, 2005.

ALBUQUERQUE, M. C. F. **Ficha técnica: Como Calcular Preços e Reduzir Custos na Venda de Alimentos.** 2021.

BRASIL. **Resolução nº 429 de 08 de outubro de 2020.** Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. In.gov.br. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-de-diretoria-colegiada-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-282070599>>. Acesso em: 29 set. 2022.

GHOSH, K. et al. **Charging up the functional bootstrap.** J. High Energy. Phys. 2021, 116 (2021). [https://doi.org/10.1007/JHEP10\(2021\)](https://doi.org/10.1007/JHEP10(2021)).

GONÇALVES, R. C. M. N. **Ficha técnica de preparação de alimentos.** ETIC-ENCONTRO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA-ISSN 21-76-8498, v. 17, n. 17, 2021.

MACIEL, B. L. L. et al. **Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias.** Natal: EDUFRN, 2021.

MENEZES, N. N. C. et al. **Introdução à programação com Python: algoritmos e lógica de programação para iniciantes.** São Paulo: Novatec Editora, 2010.

NASSIF, A. M. et al. **Importância da ficha técnica em unidade de Alimentação e nutrição.**

Revista Universo, 2017.

RODRIGUES, N. P. A. et al. **Planejamento de Cardápios**. Ed. dos Autores, 2021

ROSA, M. R. F. et al. **Ficha técnica de preparo: informações e aplicações para estabelecimentos produtores de alimentos**. Simpósio em Saúde e Alimentação, v. 3, 2019.

SANTOS, J. C. et al. **Importância da Ficha Técnica em uma unidade de Alimentação**. Semana de Pesquisa e Extensão da Universidade Tiradentes-SEMPESq-SEMEX, n. 18, 2016.

SANTOS, T. et al. **Elaboração de ficha técnica e análise de preparação culinária**. Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão, v. 9, n. 1, 2017.

SOUZA, L. V. et al. **Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições**. 2015.