UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO
DEPARTAMENTO DE LÍNGUA E LITERATURA ESTRANGEIRAS
SECRETARIADO EXECUTIVO

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

OTIMIZAÇÃO DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS SERVIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSC ORIENTADA PELO MÉTODO PDCA

JULIANA SANTANA

Orientadora: Profª Alinne Balduino Pires Fernandes

Coordenadora de Estágio: Profª Maria Ester Wollstein Moritz

Florianópolis

2016

JULIANA SANTANA

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

OTIMIZAÇÃO DOS PROCESSOS DE PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS SERVIDOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSC ORIENTADA PELO MÉTODO PDCA

Relatório de estágio requerido para a conclusão do curso de graduação em Secretariado Executivo na Universidade Federal de Santa Catarina

Orientadora: Profª Alinne Balduino Pires Fernandes

Florianópolis

2016

PREFÁCIO

Assim que me graduei no ensino médio prestei vestibular para Nutrição, porém não obtive êxito. Então, no ano seguinte me matriculei num curso técnico de nutrição, no qual me formei em 2008. Após a formatura, trabalhei apenas alguns meses na área e logo acabei mudando de rumo.

Em 2010 voltei a tentar vestibular, mas na época pensava que nutrição seria inviável, devido aos horários das aulas que eram em período integral e eu não teria como passar cinco anos apenas estudando, sem trabalho.

Uma colega do cursinho pré-vestibular iria prestar a prova para Secretariado Executivo e estava animada com a possibilidade de intercâmbio que a UFSC oferecia, devido ao curso ter na grade diversas matérias em inglês, além de todas as fases e disciplinas serem no período noturno. Achei a ideia interessante e não pensei duas vezes antes de me inscrever no Secretariado. Passei no vestibular e iniciei a graduação em 2011. Na época eu trabalhava como caixa numa loja no shopping.

A vontade de trabalhar na nutrição novamente aconteceu em 2012, quando a UFSC lançou concurso, no qual foram abertas duas vagas para técnico em nutrição e dietética. Participei da seleção, com aprovação em 4º lugar. Em 2014, quando o prazo já quase expirava, fui chamada para ocupar a vaga como técnica no Restaurante Universitário.

Nos dois anos que trabalho no RU, percebo que a nutrição é a área na qual gosto e quero continuar trabalhando. Mas o curso de Secretariado se aproximava do final e eu não tinha ideia de como me sairia no estágio, já que tinha poucas afinidades com os conteúdos estudados no curso. A ideia então foi adaptar alguma das matérias do Secretariado Executivo na rotina de meu trabalho atual, no Restaurante Universitário.

Na 7ª fase do curso, na disciplina de Novos Modelos de Gestão, a professora sugeriu a criação de um livro de autoria da turma, no qual abordaríamos os modelos de gestão a partir de artigos publicados por uma autora bem conhecida na área de pesquisas em Secretariado, Beth D'Elia. Essa matéria ficou bem memorizada, devido ao envolvimento intenso na elaboração do livro.

O início do estágio se deu concomitantemente ao novo contrato terceirizado de cozinheiros e auxiliares que seriam responsáveis pela produção de toda a comida servida no

RU. A maior dificuldade encontrada ao trabalhar com o sistema de serviço terceirizado é o grande número de funcionários sem experiência e a rotatividade nos setores de produção. Desta maneira, é difícil estabelecer-se um padrão de preparo dos alimentos, que influenciará na apresentação dos pratos à clientela.

Naquele momento, surgiu a ideia da elaboração de fichas técnicas de preparações, a fim de orientar os funcionários quanto à reprodutibilidade dos alimentos servidos. Para elaboração das fichas seria necessário seguir um roteiro de construção, então, escolhi o modelo de gestão PDCA que sugere um passo-a-passo para padronização e controle de processos em uma organização. Dessa forma, seria possível associar o Secretariado e a Nutrição, que resultaria na otimização do rendimento da elaboração do relatório final do curso, visto a afinidade com a rotina do local de estágio.

RESUMO

O desafio constante das organizações é oferecer sempre o melhor serviço ao cliente, independentemente da área de atuação e do objetivo do negócio. Os profissionais necessitam de agilidade e de iniciativa para resolução de situações muitas vezes não previstas, mas, ainda assim, devem executá-las da melhor maneira possível. Neste sentido, a padronização de procedimentos é uma ferramenta muito utilizada para alcançar as metas estabelecidas pelas organizações na otimização de processos. Assim, o presente relatório trará a ideia de um modelo de gestão, o PDCA, muito utilizado nas grandes empresas, que visa à padronização dos procedimentos realizados do início ao fim. Em outras palavras, esse modelo apresenta-se em cadeia, que inicia no estudo do problema a ser solucionado, seguido da elaboração de um plano de ação, a sua implementação e a verificação dos resultados obtidos. A finalidade é estabelecer procedimentos que permitam que o funcionário seja eficaz na realização de seu trabalho, cometa poucos erros na execução e evite despesas decorrentes do desperdício de material, tempo e mão-de-obra. O modelo será aplicado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina com o objetivo de padronizar a forma de preparo das refeições, tendo em vista a preocupação com a qualidade dos alimentos servidos aos clientes do início ao fim do período em que o restaurante encontra-se em funcionamento.

Palavras-chave: Otimização de processos; Desperdício; Padronização; Metas.

ABSTRACT

The constant challenge of the organizations is to offer always the best service to the clients, independently of the operation area and the aims of the business. Professionals need agility and initiative to solve situations that many times are unforeseen. Regardless of that, they must perform by the best way it is possible. In this sense, the pattern of procedures is a widely used by organizations to achieve the established goals in the optimization of process. Bearing this in mind, this report will bring ideas from a management model, called PDCA, often used in big companies. PDCA aims at patterning the procedures performed from the beginning to the end, that is to say that this model is introduced as a chain, in that it starts from the study of the problem to be solved, followed by the development of a plan action, the analysis of this plan and finally the verification of the results obtained. The purpose is to develop procedures that will allow the employee to be more efficient when he/she develops his/her tasks, commits fewer mistakes and avoids costs with wasted materials, time and work force. The model will be applied at the Restaurante Universitário of the Universidade Federal de Santa Catarina, and aims to standardize the preparation of meals, in view of the concerns with food quality from the beginning to the end of the period in which the restaurant is in operation.

Keywords: Process optimization; Waste; Patterning; Goals.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: PDCA - Método de Controle de Processos 15
Figura 2: Planilha gerada pelo RANGO 22
Figura 3: Fôrma e urna 25
Figura 4: Carrinho utilizado no forno para suporte das gns 25
Figura 5: Cartaz informativo da quantidade de tempero para uma caixa de carne 27
Figura 6: Exemplo de tabela de ingredientes, disponível em uma ficha técnica 30

APÊNDICES

Apêndice A – Arroz 34
Apêndice B – Carnes 36
Apêndice C – Complementos 46
Apêndice D – Saladas 53

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO 10
1.1 PROBLEMA DE PESQUISA 12
1.2 OBJETIVOS 13
2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA 14
2.1 O MODELO DE GESTÃO PDCA 14
2.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES 17
2.3 OS CARDÁPIOS DO RU 18
2.3.1 CARNES 19
2.3.2 HORTIFRUTIGRANJEIROS 20
2.3.3 ALIMENTOS POUCO PERECÍVEIS 21
3. METODOLOGIA 23
4. APLICAÇÃO DO MÉTODO PDCA E ANÁLISE 24
4.1 SALADAS E COMPLEMENTOS MISTOS (PREPARAÇÕES COM MISTURA DE MAIS DE UM TIPO DE VEGETAL) 24
4.2 CARNES 26
4.3 ARROZ PARBOILIZADO E INTEGRAL 28
4.4 ETAPA DO 29
4.5 ETAPA CHECK 29
4.6 ETAPA ACT 31
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS 32
REFERÊNCIAS 34

1. INTRODUÇÃO

A sigla PDCA vem do inglês e significa planejar, executar, verificar e agir. O modelo de gestão PDCA é uma ideia ampla de métodos que podem ser criados para gestão de qualidade, de modo a permitir o controle de processos. É comumente utilizado para controlar atividades realizadas em uma organização, principalmente aquelas relacionadas a melhorias que resultam na padronização de informações para controles eficazes de qualidade. Este modelo apresenta dois tipos de metas: metas para melhorar, que são aquelas voltadas para a realização de planejamento e aplicação de ações voltadas ao aprimoramento de algum processo interno da organização; e metas para manter, que são aquelas cujo objetivo é a padronização e a manutenção do processo após o alcance do objetivo desejado.

Também conhecido como Ciclo de Deming, o PDCA foi criado na década de 30 pelo engenheiro americano Walter A. Shewart e difundido na década de 50 por William Eduard Deming. Após a aplicação do método no Japão, o modelo PDCA ficou conhecido mundialmente. Segundo Adriano Fagner Gonçalves Nascimento (2011), o PDCA é fundamentado em conceitos da Teoria da Administração Científica de Frederick Taylor e da Teoria Clássica de Administração de Henri Fayol, que tinham por objetivo aumentar a produtividade do trabalho e a eficiência.

Ainda conforme Nascimento (2011), na teoria de Taylor, a administração é regida pelos seguintes princípios: planejamento dos métodos utilizados; preparo, o que envolve a organização da mão-de-obra e equipamentos necessários para realização de procedimentos; controle das tarefas, a fim de certificar-se de que estão sendo executadas corretamente, e por fim, a execução, ou seja, a distribuição das atividades para que atinjam o resultado esperado. A teoria de Fayol segue a mesma linha, na qual a administração é dividida em prever, organizar, comandar, coordenar e controlar.

A primeira etapa PLAN consiste em definir a missão, visão, objetivos e ideais para chegar às metas traçadas. A fase de execução, chamada DO, consiste em aplicar o que foi planejado na primeira etapa do ciclo. Ao passar para a etapa CHECK, há uma monitoração da eficácia da ação aplicada na fase DO; e, por fim, a etapa ACT. A respeito dessa última, segundo Longen et al. (2015: 66), “[é] nesta fase que o profissional detecta

desvios ou melhorias e atua fazendo correções definitivas para que o problema não volte a ocorrer". Em outras palavras, nessa etapa a ideia é agir de acordo com as avaliações realizadas nas fases anteriores e, caso seja necessário pode-se realizar algum tipo de alteração ou acréscimo de procedimento a fim de deixar o ciclo homogêneo e sem aberturas para o cometimento de possíveis erros.

Neste relatório, o modelo PDCA foi escolhido para trabalhar a melhoria das atividades em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O motivo dessa escolha se dá pela finalidade de padronizar os procedimentos de produção dos alimentos servidos à clientela e garantir a oferta de refeições balanceadas, considerando os padrões higiênico-sanitários pré-estabelecidos em legislação vigente e a qualidade do alimento produzido, de modo a atender as necessidades diárias de nutrientes por refeição. Conforme a descrição de Teixeira (1990), uma Unidade de Alimentação e Nutrição, conhecida por UAN, é uma unidade de uma empresa que realiza atividades relacionadas à alimentação e à nutrição e tem como objetivo fornecer refeições nutricionalmente equilibradas ao seu público.

A UAN escolhida para este trabalho é o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina, o qual é uma unidade suplementar da UFSC, vinculada à PRAE. Sua atividade principal é o atendimento aos alunos da graduação, porém ainda recebe clientes do corpo docente da Universidade, servidores da equipe técnico-administrativa e membros comunidade. O Restaurante Universitário serve diariamente cerca de 7500 almoços e 2800 jantares, numa estrutura de 3.332,24 m², sendo 2.373,19 m² a área do refeitório e 959,05 m² a área de produção das refeições.

No atual contrato de prestação de serviços terceirizado, a equipe é composta por 108 funcionários, divididos em dois grupos de 54 pessoas, que trabalham 12 horas por dia de trabalho, sendo que cada grupo trabalha dia sim, dia não. Há dois encarregados em cada turno, e o início do expediente dos funcionários é organizado conforme a necessidade do restaurante. Há entrada de funcionários em três horários: Às 06:00hs, às 07:30hs e às 09:00hs. Os integrantes da equipe são alocados diariamente em diferentes setores da cozinha do restaurante, ou seja, são distribuídos entre as funções de recebimento de mercadorias, atividades da produção dos alimentos, organização do refeitório, armazenamento das reservas de alimentos, limpeza, lavagem de louças e distribuição das refeições. Além da equipe terceirizada, o RU ainda conta com servidores da UFSC, 4 nutricionistas, 1 técnica em nutrição, 1 chefe de cozinha, 20 cozinheiros e 2 almoxarifes.

O RU é um restaurante do tipo *self-service* que, segundo definição de Carla Camargo Martins (2003), é um sistema no qual os comensais montam seu próprio prato em uma

sequência de balcões próprios para acondicionamento dos alimentos, que podem ser refrigerados ou aquecidos. Primeiramente, os clientes se servem dos pratos quentes, seguidos pelas saladas, e por último da sobremesa.

1.1 PROBLEMA DE PESQUISA

Assim como disserta V.F Campos (1992), verifica-se que um dos principais problemas em unidades de produção de alimentos é devido à presença de funcionários que trabalham em diferentes turnos e assim, realizam a mesma tarefa de maneiras diversas, ocasionando variações e perdas em qualidade e produtividade. Além disso, esse rodízio torna-se uma dificuldade, já que não há funcionários responsáveis por atividades específicas e, como resultado, vários funcionários diferentes podem executar a mesma atividade em diferentes dias. Além disso, há grande dificuldade de supervisionar as atividades dos funcionários a todo tempo, tendo em vista o número pequeno de encarregados que orientam todos os setores. O ideal seria que existisse um documento pelo qual os funcionários pudessem se orientar de maneira autônoma, ou pelo menos para terem uma noção mais clara do passo a passo da preparação designada a eles em cada dia da semana.

Além disso, semanalmente, os funcionários são posicionados em diferentes funções, de acordo com escala elaborada pelo encarregado da equipe, o que torna ainda mais difícil a padronização das atividades. Os alimentos a serem utilizados são encaminhados à cozinha de acordo com as quantidades solicitadas em requisição pré-definida, a qual não é disponibilizada para a equipe de produção. Essa requisição, caso fosse disponibilizada no setor da produção, poderia gerar dúvidas, pois contém muitas informações além das quantidades de ingredientes. Por isso, o ideal é que a equipe tenha acesso a um documento que ensine exclusivamente a forma de preparo, de maneira simplificada.

O RU possui fichas técnicas das preparações antigas, como as do arroz e do feijão, que constam registradas apenas em documentos internos utilizados pela divisão de Nutrição. No entanto, como as preparações específicas do arroz e do feijão são produzidas diariamente da mesma maneira, os cozinheiros já estão habituados ao modo de fazer e se atentam apenas à quantidade pré-definida no dia anterior ao preparo. Essas preparações dificilmente geram dúvidas ou qualquer outro tipo de problema com a forma de preparo.

Para as demais preparações, que não são produzidas diariamente, observa-se a necessidade da existência de um documento que sirva como guia de preparo dos alimentos aos funcionários. A ideia de uma ficha técnica simplificada surgiu como a melhor forma de orientar os funcionários e padronizar o procedimento de preparo dos alimentos.

1.2 OBJETIVOS

O relatório em questão tem o objetivo de atingir os padrões mencionados anteriormente por intermédio de reelaboração das fichas técnicas e da criação das fichas ainda não existentes das preparações novas. A reelaboração será por conta da mudança dos equipamentos que eram utilizados na estrutura antiga do RU. É importante mencionar que as panelas da antiga estrutura serviram de base para elaboração das fichas técnicas existentes atualmente. Conforme a Resolução CFN 380/2005, a Ficha Técnica de Preparações é definida como:

> um formulário de especificação de preparações dietéticas, destinado aos registros dos componentes da preparação e suas quantidades per capita, das técnicas culinárias e dietéticas empregadas, do custo direto e indireto, do cálculo de nutrientes e de outras informações, a critério do serviço ou unidade de alimentação e nutrição.

Assim, seguindo a proposta do modelo PDCA de identificar o problema, criar uma estratégia de resolução, verificar a viabilidade de aplicação e aplicar a ideia, nota-se que alguns dos maiores problemas do RU são a grande quantidade de alimentos produzida em oferta de tempo limitada, devido à demanda de refeições produzidas em equipamentos de cocção em número insuficiente, e a contratação de uma equipe não especializada. Com isso em mente, o planejamento será realizado a partir da organização das fichas técnicas, que serão disponibilizadas aos cozinheiros e auxiliares de cozinha com o objetivo de padronizar as preparações do cardápio. As informações contidas nas fichas incluirão a receita do pré-preparo e preparo, quantidade de ingredientes utilizados por equipamento/recipiente, tempo,

quantidade de porções servidas e fotografias imagens do alimento pronto para que os funcionários envolvidos na tarefa tenham uma noção do aspecto visual ideal.

A verificação se dá na apresentação dos pratos, que deverão estar de acordo com as indicações presentes nas fichas técnicas.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesta seção serão apresentados os conceitos do modelo de gestão PDCA, o qual será aplicado a partir da elaboração das fichas técnicas de preparações do Restaurante Universitário da UFSC. Além disso, será apresentada uma visão geral da situação atual do restaurante, tanto em questões estruturais quanto em relação aos produtos utilizados no contrato atual de fornecimento de alimentos.

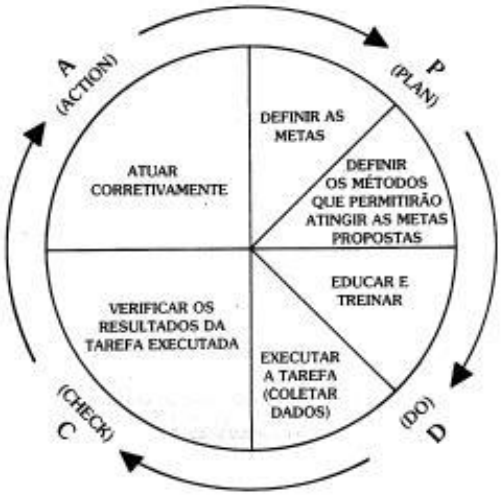
2.1 O MODELO DE GESTÃO PDCA

Cada organização possui qualidades próprias que as fazem diferenciar-se de outras organizações. Ao se considerar a aplicação de um modelo de gestão, alguns aspectos devem ser observados, como as estruturas física e organizacional e a eficiência dos funcionários na realização das atividades cotidianas.

Os modelos de gestão são ferramentas diretamente relacionadas com a cultura organizacional da empresa, que podem ser utilizados na abertura de caminhos que melhorem e otimizem resultados ao identificar as particularidades da organização.

De acordo com Claudemir Y. Oribe (2009), o PDCA foi criado pelo engenheiro americano Walter A. Shewhart, mas William Eduard Deming foi responsável pela disseminação desse modelo pelo mundo. Shewhart sugere a apresentação do modelo PDCA com um desenho em forma de círculo, conforme mostrado na figura abaixo, por acreditar em ações contínuas, nas quais logo após o término de um processo, outro novo já se inicia.

Figura 1: PDCA - Método de Controle de Processos



Fonte: Campos, 1996, p. 266.

O PDCA, segundo Moreira et al. (2014), é um dos modelos mais utilizados no mundo e traz uma ideia ampla de métodos que podem ser criados para gestão de qualidade, permitindo o controle de processos. É comumente utilizado para controlar atividades realizadas em uma organização, principalmente as relacionadas a melhorias, e busca padronizar informações com o objetivo de ter eficácia no controle de qualidade.

Conforme Fonseca e Miyake (2006), as etapas do PDCA são divididas assim:

- PLAN: Identificar o problema por meio de observação das principais causas da falta de sucesso na resolução de um problema e planejamento de uma ação para melhoria;
- DO: Aplicar o planejamento executado na fase PLAN;
- CHECK: Verificar a eficácia da aplicação do plano na fase DO;
- ACT: Revisar as ações aplicadas nas etapas anteriores, corrigir o que for necessário e iniciar o ciclo novamente.

Nascimento (2011) faz um levantamento mais detalhado das etapas do modelo de gestão PDCA, no qual destaca que a fase PLAN é a mais importante, por ser nela que o ciclo se inicia e onde é planejado o objetivo a ser conquistado, seja pelas informações a serem coletadas, ou pelos prazos necessários para aplicação do plano de ação. Na etapa PLAN verifica-se a causa do problema e analisa-se a possibilidade da aplicação de uma medida para solucioná-lo, visto que a meta deve ser algo atingível pelos funcionários da organização. Portanto o ideal é que o planejamento seja fundamentado no histórico da organização e que todos os envolvidos estejam cientes e de acordo com as mudanças que serão realizadas.

Quanto à etapa DO, que é a etapa de execução, Nascimento (2011) destaca a colocação do plano de ação em prática, que deverá estar bem estruturado para que sua aplicação seja viável e possibilite efetividade ao final do processo. Essa etapa é voltada para a eficiência do processo, ou seja, na otimização do processo realizado. Para alcance do objetivo da etapa DO, o autor relata a necessidade de que o plano de ação seja divulgado a todos os envolvidos no procedimento em questão, a fim de envolvê-los nas atividades propostas e contar com a colaboração de todos na aplicação dos procedimentos novos.

Na próxima etapa CHECK, Nascimento (2011) ressalta o enfoque no monitoramento da eficácia dos procedimentos aplicados com base no modelo PDCA. Nessa fase, alguns questionamentos devem ser realizados, com a finalidade de fazer uma análise crítica dos processos aplicados nas etapas anteriores:

- As ações aplicadas foram efetivas?
- Ocorreram desvios nas ações estabelecidas?
- Caso tenha havido desvios, eles foram aceitáveis?
- Foi possível ultrapassar os problemas encontrados?
- As ações estabelecidas foram razoáveis para a padronização de um procedimento?

A partir dessas respostas, será possível saber se a aplicação do plano de ação trouxe o resultado esperado, ou seja, se o modelo PDCA funcionou. Caso contrário, o planejamento deverá ser refeito, a fim de que as falhas ocorridas sejam solucionadas e, assim, avançar para a última etapa do modelo PDCA, que conclui o ciclo.

Na última etapa do PDCA, após a aprovação na etapa CHECK, o documento de padronização deverá ser divulgado na organização entre os funcionários envolvidos nas atividades de produção das refeições. Mesmo com sucesso na implementação do procedimento, continuar acompanhando as atividades é necessário a fim de que se estabeleça um processo de melhoria contínua, que permitirá o aprimoramento de outras atividades realizadas na organização, dando continuidade ao ciclo PDCA. Assim, logo após a fase ACT, o ciclo PDCA inicia-se novamente, no qual ocorrerá o planejamento de ações futuras, seguindo a mesma linha de raciocínio (PLAN, DO, CHECK, ACT).

2.2 FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES

O receituário padrão, também conhecido como ficha técnica, é um documento fundamental para qualquer cozinha industrial. Seu principal objetivo é fornecer um padrão para a preparação dos alimentos ao cozinheiro a fim de evitar o desperdício e fornecer com exatidão a quantidade de ingredientes necessários para elaboração dos pratos.

Conforme mencionado na Introdução, dentro de uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), há uma constante preocupação em garantir a oferta de refeições balanceadas. Essa preocupação deve levar em consideração os padrões higiênico-sanitários pré-estabelecidos na legislação vigente e a qualidade do alimento produzido, que, por sua vez, deve atender as necessidades diárias por refeição de sua clientela (HAUTRIVE, 2013).

Para tal, deve haver um planejamento detalhado de cada etapa necessária para que as receitas elaboradas no restaurante sejam preparadas sem dúvidas e sem erros, de modo a garantir que o alimento que chega à mesa do cliente seja seguro.

Segundo Carla Camargo Martins (2003), com a padronização por meio de fichas técnicas, é possível melhorar o entendimento de dimensão, componentes e funções, que compreendem ter ideia do volume de alimentos que será preparado, os itens que fazem parte daquela produção e a forma de fazer, que poderão eliminar dificuldades em relação a atividades de processamento e promover a prevenção da ocorrência de problemas. Assim, tratando-se das atividades do RU, é necessário ter noção do volume de alimentos que será preparado e armazenado, a forma de medição das quantidades e a utilização dos equipamentos e/ou utensílios ideais para produção de cada alimento.

Além disso, Akutsu et al (2005) colocam ainda que a existência da ficha técnica é

> útil para subsidiar o planejamento de cardápio. Consta na Ficha Técnica de Preparo o tempo total de preparo, incluindo o pré-preparo e o preparo que, por ser um indicador indireto da complexidade da preparação, permite avaliar se a unidade dispõe de tempo hábil para a execução da mesma. É também uma ferramenta para o controle dos gêneros e cálculo do cardápio, na qual

> aparecem discriminados todos os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados; são descritas todas as etapas e o tempo do processamento, bem como a ordem e as quantidades dos gêneros, além do detalhamento da técnica de preparo para cada uma das seleções.

Conforme Akutsu (2005), a ficha técnica precisa constar da descrição dos equipamentos utilizados para preparação de cada item do cardápio e a quantidade de alimento que cada equipamento comporta, para que seja possível calcular o rendimento do número de porções. A ficha técnica conterá também a receita e trará a descrição das etapas de preparação, ordem e quantidade dos gêneros e instruções detalhadas sobre o preparo.

O detalhamento preciso dos equipamentos auxilia no planejamento do cardápio, o que possibilita a organização de pessoal e tempo necessário. Também garante ao cliente que cada preparação apresente sempre as mesmas características físicas e sensoriais, o que, por sua vez, garante a fidelização do cliente, conforme salienta Akutsu (2005).

Por fim, as fichas técnicas beneficiam desde a equipe de nutricionistas, que trabalhará com o objetivo de auxiliar os cozinheiros para conseguirem realizar as atividades individualmente, até o cliente, que terá sempre uma refeição de qualidade à mesa.

2.3 OS CARDÁPIOS DO RU

A aquisição dos alimentos do RU é realizada através de processo licitatório, que acontece anualmente por meio de pregões eletrônicos. O pregão eletrônico é uma modalidade licitatória utilizada pelo governo brasileiro que possibilita agilidade no processo de contratação do fornecimento de produtos e serviços e maior transparência quanto à legitimidade dos procedimentos.

O pregão eletrônico realizado para o RU é dividido em carnes, hortifrutigranjeiros e gêneros pouco perecíveis. Qualquer empresa pode participar desde que esteja cadastrada no Sistema de cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF). Conforme informações do SIASGNET, o SICAF constitui o registro cadastral do Poder Executivo Federal e o

cadastramento da pessoa jurídica pode ser realizado sem ônus, em qualquer Unidade Cadastradora, localizada nas diversas Unidades da Federação.

No momento da entrega, um funcionário da nutrição confere os pré-requisitos estabelecidos em edital, como marca do produto, qualidade, data de fabricação e validade, temperatura do alimento e do veículo de transporte (no caso dos alimentos mantidos sob refrigeração).

2.3.1 CARNES

O RU utiliza em seu cardápio carnes bovinas, suínas, de aves, de peixes e alimentos processados, como almôndega, quibe, empanados de frango e linguiça.

Apenas a carne bovina é entregue resfriada e cortada conforme previamente solicitado ao fornecedor. O restante das carnes, exceto os produtos processados, é entregue congelado com uma semana de antecedência à utilização para que no período de sete dias possa ser descongelada e cortada pela equipe da cozinha. Conforme a Resolução 216 (2004: 11) da Anvisa:

> O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC.

O processo de descongelamento é realizado no Restaurante Universitário de acordo com a resolução mencionada, porém com algumas limitações, devido ao volume de carne recebido por entrega, o descongelamento acaba sendo desigual, já que o produto fica armazenado em pilhas, nas quais o descongelamento ocorre melhor nas camadas superficiais. Duas câmaras frias são destinadas ao descongelamento de carnes e, assim, o cardápio deve ser planejado com no máximo dois tipos de carnes que necessitam descongelamento por semana.

A carne resfriada costuma ser entregue no dia anterior à utilização, já que o único processo antes da cocção é o tempero. Já as carnes processadas vêm congeladas do fornecedor

e são armazenadas em câmara fria própria para congelados. Esses produtos saem da câmara de congelados e vão direto para cocção (fritadeira elétrica ou forno combinado).

De acordo com artigo 21 da SVS nº 4 (2014), no ato do recebimento, as temperaturas devem estar conforme abaixo:

- Congelados: -12°C ou menor;
- Refrigerados: 0°C a 7°C.

Conforme aferições realizadas durante o período de estágio, os alimentos refrigerados são de fato armazenados em temperaturas dentro da média estabelecida pela legislação. No entanto, os congelados não são armazenados dentro do estabelecido, apresentando em média -3,0° C quando verificado.

A inadequação da temperatura das carnes mantidas sob congelamento já é conhecida pela equipe administrativa do restaurante. Isso se deve ao excesso de mercadoria armazenada, que não permite a correta circulação de ar gelado pelos produtos, e há também uma pequena fissura na câmara, pela qual há troca do ar gelado da câmara com ar em temperatura ambiente. O problema da perfuração já tem data para ser solucionado, porém isso ocorrerá apenas no período de recesso do final de ano, já que é necessário que a câmara esteja vazia para que o reparo seja realizado. A respeito do excesso de mercadorias estocadas, os funcionários responsáveis pela solicitação de entrega dos produtos preocupam-se em manter o menor estoque possível nessa câmara, mas encontram dificuldades, pois além do equipamento não possuir o tamanho adequado para a demanda de produtos que comporta, é necessário manter uma quantidade de carnes reservadas para utilizações emergenciais.

2.3.2 HORTIFRUTIGRANJEIROS

Os vegetais podem ser utilizados como saladas cruas ou como opção de complemento, neste caso, servidos cozidos ou refogados. Os produtos são entregues pelas empresas responsáveis pré-elaborados, higienizados e cortados conforme solicitado para a preparação a qual se destina. Conforme instrução normativa SVS nº 4 (2014), a variação de temperatura desses produtos pode ser de 0°C a 10°C no momento do recebimento da mercadoria. Essa regra é seguida no RU a fim de garantir a integridade dos produtos recebidos porque caso

estejam fora da temperatura recomendada, correm o risco de deterioração e consequente perda da mercadoria.

As embalagens nas quais os vegetais são entregues têm peso determinado pelo fabricante. Como mais de uma empresa faz a entrega de vegetais, o restaurante recebe embalagens com diferentes pesagens, fato que dificulta a padronização da divisão das quantidades pelos auxiliares quando são produzidas preparações com misturas de mais de um vegetal.

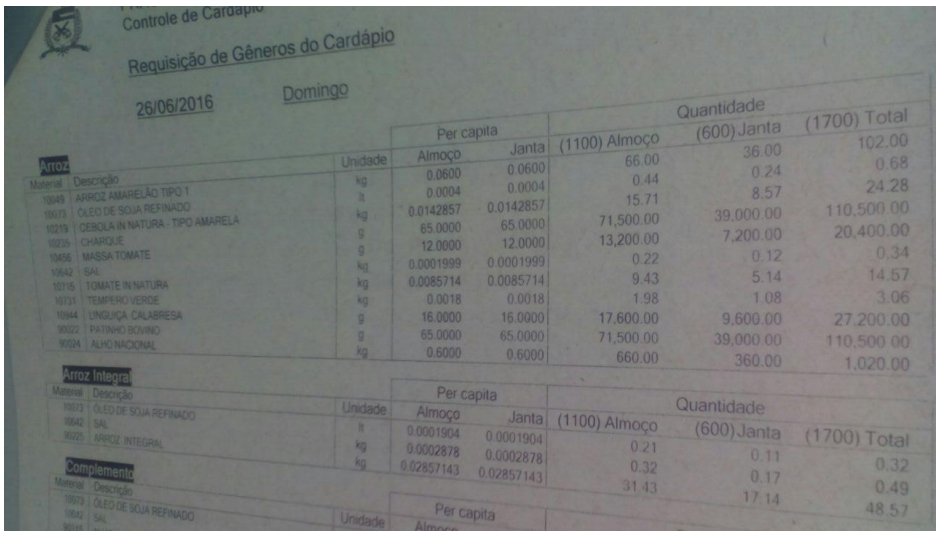
2.3.3 ALIMENTOS POUCO PERECÍVEIS

A compra dos gêneros pouco perecíveis segue o mesmo procedimento dos demais produtos adquiridos pelo restaurante, ou seja, é feita por meio de processo licitatório. Para ano de 2016, dez empresas ganharam itens para entregas no restaurante. Os produtos entregues com maior frequência são o arroz e o feijão, já que cerca de 500 kg de cada um desses alimentos é produzido diariamente e o almoxarifado não comporta grandes estoques de mercadorias. Assim, é necessário que o almoxarife faça o pedido desses produtos a cada quinze dias, de acordo com quantidades disponíveis no RANGO, o programa de computador utilizado para cálculo das quantidades de todos os produtos utilizados no cardápio do restaurante, e conforme espaço disponível no almoxarifado para armazenamento.

O RANGO é um programa que foi desenvolvido especificamente para o RU, por um funcionário da UFSC especialista em informática, e cuja função é calcular os valores de todos os ingredientes utilizados por refeição com base em um *per carpita* resultante do histórico de consumo das preparações. *Per capita* é a quantidade uma preparação ou de um ingrediente utilizado em uma preparação necessário para servir uma pessoa. Esses valores foram inseridos no programa com base no número de pessoas que frequenta o restaurante por dia e na quantidade de cada alimento consumido. Assim, após a elaboração do cardápio pela nutricionista, os nomes das preparações e o número de pessoas previstas são lançados no RANGO, para então serem realizados os pedidos dos alimentos aos fornecedores, conforme quantidades demonstradas nas planilhas do programa. O RANGO também destaca a

quantidade destinada à produção do almoço e à produção do jantar, que pode ser visualizada na Figura 2: Planilha gerada pelo RANGO.

Figura 2: Planilha gerada pelo RANGO



Controle de Cardápio

Requisição de Gêneros do Cardápio

26/06/2016 Domingo

Material	Descrição	Unidade	Per capita Almoço	Per capita Janta	Quantidade (1100) Almoço	Quantidade (600) Janta	Quantidade (1700) Total
Arroz							
10049	ARROZ AMARELÃO TIPO 1	kg	0.0600	0.0600	66.00	36.00	102.00
10073	ÓLEO DE SOJA REFINADO	lt	0.0004	0.0004	0.44	0.24	0.68
10219	CEBOLA IN NATURA - TIPO AMARELA	kg	0.0142857	0.0142857	15.71	8.57	24.28
10235	CHARQUE	g	65.0000	65.0000	71,500.00	39,000.00	110,500.00
10456	MASSA TOMATE	g	12.0000	12.0000	13,200.00	7,200.00	20,400.00
10642	SAL	kg	0.0001999	0.0001999	0.22	0.12	0.34
10715	TOMATE IN NATURA	kg	0.0085714	0.0085714	9.43	5.14	14.57
10731	TEMPERO VERDE	kg	0.0018	0.0018	1.98	1.08	3.06
10944	LINGUIÇA CALABRESA	g	16.0000	16.0000	17,600.00	9,600.00	27,200.00
90022	PATINHO BOVINO	g	65.0000	65.0000	71,500.00	39,000.00	110,500.00
90024	ALHO NACIONAL	kg	0.6000	0.6000	660.00	360.00	1,020.00
Arroz Integral							
10073	ÓLEO DE SOJA REFINADO	lt	0.0001904	0.0001904	0.21	0.11	0.32
10642	SAL	kg	0.0002878	0.0002878	0.32	0.17	0.49
90025	ARROZ INTEGRAL	kg	0.02857143	0.02857143	31.43	17.14	48.57
Complemento							
Material	Descrição	Unidade	Per capita Almoço				
10073	ÓLEO DE SOJA REFINADO						
10642	SAL						

Fonte: Elaborado pela autora (2016).

Além do arroz e do feijão, outros produtos compõem o estoque de mercadorias utilizadas para preparo das refeições servidas no RU: açafrão, alho, amido de milho, azeite de oliva, azeitona, batata palha, cogumelo, colorau, creme de leite, *curry*, ervilha, extrato de tomate, farinha de mandioca, farinha para quibe, grão-de-bico, leite, macarrão, manjericão, milho, noz moscada, óleo de soja, orégano, palmito, pepino em conserva, pimenta, polenta, sal e vinagre. Esses são solicitados em menores quantidades, pois não são utilizados diariamente e/ou são consumidos em menor quantidade, também de acordo com a programação do cardápio mensal registrada no RANGO. Atualmente, as mercadorias são entregues por dez empresas, vencedoras do processo licitatório pela oferta do menor preço.

O método de aceitação dos produtos no momento do recebimento é a verificação da marca do produto conforme pré-definido no edital, que deve ser conforme estabelecido em edital, data de fabricação e validade e integridade do produto. Esta, por sua vez, é avaliada levando-se em conta a ausência de insetos, sinais de armazenamento incorreto e deformidade das embalagens, e o registro de data de fabricação. Avaliada a integridade do produto, cataloga-se a validade do produto em planilha para controle interno.

3. METODOLOGIA

O presente relatório é um estudo observacional descritivo. O objeto do estudo foi os procedimentos utilizados para preparação dos alimentos no RU e a apuração das informações foi realizada ao longo do primeiro semestre de 2016, com auxílio das nutricionistas e estagiárias de nutrição do RU.

A coleta de dados foi realizada por meio do acompanhamento de todas as etapas do processo de produção por observação do peso das embalagens, ou por pesagem direta quando o produto é retirado da embalagem original e armazenado em algum outro tipo de recipiente. Este último ocorre geralmente com as carnes, que são retiradas da embalagem para corte ou para tempero, antes de irem ao fogo.

Assim, para aplicação do modelo PDCA, foram seguidas quatro etapas que consistiram em identificar um problema persistente na organização, idealizar um plano de ação para solucionar esse problema, verificar a viabilidade de aplicação do plano e por fim, observar a eficácia da implementação.

Na etapa PLAN é necessário estabelecer, conforme Campos (2004), o registro do problema, a meta, análise do fenômeno, as causas e o plano de ação.

O problema a ser tratado no processo PDCA foi a dificuldade em quantificar os ingredientes utilizados nas preparações servidas no restaurante. Diante dessa situação, foi traçada a meta de padronizar a produção, tendo como auxílio o programa de computador desenvolvido especialmente para cálculo das quantidades necessárias para atender ao número de comensais que frequenta o restaurante diariamente, o RANGO. No programa, a própria equipe de nutrição inseriu os seus valores relativos a essas com base no histórico de passagem de pessoas e o consumo. Assim, registra-se o número de clientes de um dia e a quantidade de alimento necessária para atender todos sem faltas e com poucas sobras ao final da distribuição, visto que os valores são apenas uma média, e o consumo varia muito de acordo com as demais preparações servidas no dia.

A média de consumo estabelecida no RANGO costuma funcionar bem, porém como não é possível prever o número exato de pessoas que irão se alimentar no restaurante todos os dias, muitas vezes o número calculado de clientes pode ser maior ou menor, o que acarreta a falta ou sobra de alguma preparação.

A etapa PLAN foi seguida pela etapa DO, na qual as fichas técnicas foram entregues aos funcionários. Posteriormente, foram colocadas em prática as ideias sugeridas na etapa CHECK, na qual foi avaliado o sucesso da aplicação do modelo e, por fim, na fase ACT foram corrigidos quaisquer problemas identificados.

A elaboração das fichas se iniciou em março e seguiu até início do mês de junho. Os procedimentos adotados para levantamento de dados e elaboração das fichas técnicas então, foi conforme explicitado na próxima seção.

4. APLICAÇÃO DO MÉTODO PDCA E ANÁLISE

4.1 SALADAS E COMPLEMENTOS MISTOS (PREPARAÇÕES COM MISTURA DE MAIS DE UM TIPO DE VEGETAL)

O primeiro passo foi verificar o peso da embalagem de cada alimento no momento da entrega e registrar seu peso em planilha para posteriormente inserir a informação na ficha técnica.

Após conferência do peso das embalagens, foi verificada na tabela gerada pelo RANGO a quantidade total em quilogramas de cada produto a ser utilizado naquele dia. Considerando a medida de uma urna 1,0m x 0,54m x 0,23m e de uma fôrma 0,50m x 0,80m x 0,10m (conforme Figura 3: Fôrma e urna), foi feita uma média do número de pacotes que caberiam e então foram determinadas as quantidades de urnas e fôrmas a serem utilizadas para o total de ingredientes a serem misturados. As fôrmas são utilizadas para misturar os complementos que serão submetidos à cocção nas chapas, já que o volume de uma fôrma é ideal para uma chapa. As urnas, por sua vez, são utilizadas para mistura das saladas, pois além de comportarem maior quantidade que as fôrmas facilita a mistura e a transferência da salada para as cubas. O valor total de cada ingrediente foi dividido pelo número de urnas ou fôrmas necessárias para fazer toda a preparação, a fim de obter a mesma quantidade de cada ingrediente por cada recipiente.

Figura 3: Fôrma e urna

Fonte: Elaborado pela autora (2016).

O forno também é um equipamento utilizado para cocção de vegetais utilizados nos complementos. Neste equipamento, mesmo quando o complemento é composto por mais de um alimento, estes são cozidos separadamente e misturados apenas depois de prontos. Assim, a quantidade por bandeja do forno é de 2 kg por bandeja. Visto que cada forno comporta 40 gns, que são tipos de formas próprias para encaixe nos carrinhos do forno, a produção total de um forno é de 80 kg (Figura 4: Carrinho utilizado no forno para suporte das gns).

Figura 4: Carrinho utilizado no forno para suporte das gns

Fonte: Elaborado pela autora (2016).

Posteriormente à determinação de das medidas em quilogramas, as quantidades de ingredientes foram convertidas em número de pacotes necessários para uma fôrma ou urna, ou utensílio utilizado para colocar a porção exata do ingrediente.

Por último, foi realizado o acompanhamento do processo de cocção. Neste momento foi registrado o tempo necessário para que a preparação atingisse o ponto ideal para consumo.

4.2 CARNES

Padronização do tempero das carnes in natura

Quando encaminhadas ao açougue, as carnes são retiradas das embalagens plásticas e armazenadas em caixas com tampa, com capacidade para 30 kg de carne. Como pré-estabelecido pelas nutricionistas da UAN, a proporção de sal por quilo de carne é de 1%, 0,5% de alho em pasta e 0,5% de especiarias. Segundo anexo II do Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e molhos da Resolução RDC 276 (2005), especiarias são definidas como:

> [...] os produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais (descritas na Tabela 1), tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma aos alimentos e bebidas.

Para cada caixa de 30 kg, deve ser utilizado 360g de tempero. Assim, foi utilizada uma pá que cheia de tempero pesa exatamente 180 g. Ou seja, duas pás de tempero por caixa de carne serão utilizadas. O que pode ocorrer de variação é a especiaria utilizada, conforme o tipo de carne a ser temperado. Atualmente o RU utiliza pimenta, açafrão e *curry*. Um cartaz (Figura 5: Cartaz informativo da quantidade de tempero para uma caixa de carne) foi elaborado com instruções do tempero e afixado no açougue.

Figura 5: Cartaz informativo da quantidade de tempero para uma caixa de carne

Fonte: Elaborado pela autora (2016).

Registro da quantidade de carne preparada por equipamento

Atualmente, os equipamentos utilizados para preparação de carnes são fornos, chapas de grelhar e fritadeiras. Fez-se acompanhamento das preparações em cada equipamento e foram estabelecidas as quantidades por meio de observação visual do volume ideal para que todas as porções de carne estivessem em contato com a chapa de grelhar, para então se estabelecer a quantidade produzida por vez no equipamento. Ficou determinado que: (a) nas chapas, uma caixa de 30 kg de carne será preparada em duas chapas; (b) nos fornos, onde geralmente são preparadas as carnes pré-prontas, como empanados, quibe e almôndega, foi colocada quantidade suficiente para cobrir a superfície de uma bandeja do forno, visto que cada forno comporta até 40 bandejas; (c) nas fritadeiras, utilizam-se cestinhas próprias, nas quais deverão ser preenchidas com quantidade suficiente para que todo o alimento fique submerso em óleo de soja.

Registro do tempo e temperatura

Foi realizado o acompanhamento do tempo necessário para cocção de cada preparação por meio de inspeção visual e sensorial, com auxílio da chefe de cozinha do restaurante, para posterior registro na ficha técnica. Temperatura e função foram observadas somente na utilização do forno combinado, já que os outros equipamentos não possuem programações específicas.

4.3 ARROZ PARBOILIZADO E INTEGRAL

Observação do modo de preparo atual

A preparação do arroz pode ser realizada de duas formas: na panela ou no forno.

Quando preparado na panela, a quantidade máxima de arroz por equipamento é de 80 kg, respeitado o nível de água e a folga necessária para o equipamento pegar pressão, sem comprometer seu funcionamento correto. O tempo de cocção com a água já quente é de 30 minutos para o arroz branco e 40 minutos para o integral. Esse procedimento foi definido pelas nutricionistas da unidade e é utilizado desde a abertura do restaurante.

No forno, é possível preparar até 60 kg de arroz, pois cada forno comporta até 12 cubas de inox, com 5 kg de arroz em cada uma. O problema encontrado nesta preparação é que, após o cozimento, a parte superficial do arroz de cada cuba fica queimado, assim, é necessário que os auxiliares de cozinha retirem essa camada e façam o descarte. Em outras palavras, parte do arroz é desperdiçada, devido à forma de cocção, que é realizada utilizando duas funções do forno: a seca e a vapor.

O RU utiliza um forno combinado, no qual é possível preparar alimentos a seco, a vapor ou combinando as duas funções. No caso do arroz, o tempo total de preparação é de 1 hora, dividida em 30 minutos na função vapor e 30 minutos na função seca.

Teste para diminuição do desperdício

As estagiárias de nutrição ficaram responsáveis por realizar os testes e posteriores ajustes na preparação de arroz no forno. Foi considerada a possibilidade da camada queimada na superfície das cubas de arroz ser decorrente do período de cocção à seco. Assim, elas escolheram um dia no período do jantar para preparar uma fornada inteira utilizando o mesmo tempo de cocção habitual, mas somente na função vapor, o que resultou em uma preparação homogênea, sem a camada queimada na superfície, como acontecia com o preparo da maneira antiga. Assim, com o arroz preparado no forno, tem-se 100% de aproveitamento do produto.

Padronização do arroz

Após aprovação pela nutricionista responsável, o modo de preparo testado pelas estagiárias foi implementado e a ficha técnica elaborada, conforme atualização dessa preparação.

4.4 ETAPA DO

Após levantamento de dados por meio de verificação dos produtos comprados dos fornecedores, quantidades e embalagens, e acompanhamento do preparo pela equipe de cozinha, as fichas técnicas com o passo a passo de como elaborar cada preparação foram impressas e divulgadas nos devidos setores da cozinha, de acordo com o cardápio do dia, de forma que assim, o modo de preparo e o aspecto final da preparação serão sempre os mesmos, independentemente do funcionário que esteja responsável pela produção da receita no dia.

4.5 ETAPA CHECK

Nesta fase, foi avaliado se a implementação das fichas técnicas alcançou o objetivo inicial da aplicação do modelo PDCA, planejado na etapa PLAN.

Posteriormente à disponibilização das fichas técnicas nos setores houve, novamente, o acompanhamento das etapas de produção a fim de verificar se as indicações contidas nas fichas técnicas estavam sendo úteis e claras quanto às informações referentes ao processo de elaboração das preparações. Foram encontradas dificuldades quando a medida caseira solicitada não apresentava uma medição exata, como no exemplo mostrado na Figura 6: Exemplo de tabela de ingredientes, disponível em uma ficha técnica

Figura 6: Exemplo de tabela de ingredientes, disponível em uma ficha técnica

Ingredientes/ Peso por pacote	**Quantidade por urna**	**Colocar em cada urna (medida caseira):**
Alface/ 1 kg	5 kg	5 pacotes
Cebola rodelas/ 4 kg	2 kg	½ pacote
Pepino/ 2 kg	4 kg	2 pacotes
Pimentão/ 2 kg	2 kg	1 pacote
Tomate/ 3 kg	4,5 kg	1 ½ pacotes
Farinha para quibe/ 5kg	1 kg	1 caneco
Grão-de-bico/ 500g	300g	~~**1/3 de caneco**~~ Menos de meio caneco
Tempero Verde/ 2kg	70g	2 conchas
TOTAL	19 kg	1 urna

Fonte: Elaborado pela autora (2016).

Assim, foi necessário utilizar uma descrição menos precisa da medida do ingrediente para facilitar o dimensionamento da quantidade. No caso do exemplo mostrado acima, na ficha técnica oficial a expressão "1/3 de caneco" foi substituída por "menos de meio caneco", a fim de se aproximar ao máximo da medida correta. O mesmo aconteceu para divisões em que as medidas dos pacotes não ficariam inteiras, nas quais foi optado por indicar uma medida inteira, mesmo que ao final da distribuição dos ingredientes houvesse uma pequena sobra.

Além das adaptações mostradas acima, alguns desvios ocorreram com relação à disponibilidade de ingredientes pré-definida na ficha técnica, por exemplo, nas preparações que utilizam palmito em sua composição. Como o estoque deste produto é pequeno no almoxarifado do RU, algumas vezes ocorrem atrasos na entrega ou até mesmo problemas com a matéria-prima do produtor. Além disso, no dia da utilização pode acontecer de nem toda a quantidade do produto solicitada na receita estar disponível para elaboração da preparação e algumas vezes simplesmente não há o ingrediente no restaurante. Nestes casos, é necessário que seja refeito o cálculo do ingrediente em quantidade diferente da ficha para que sejam distribuídos por igual no momento do preparo ou que o ingrediente em falta seja eliminado ou substituído por outro que também combine com os alimentos presentes na receita. Essa manobra apenas interfere no aspecto sensorial da preparação, pois haverá um ingrediente em menor quantidade. Pode ser apontado como problema, neste caso, o rendimento da preparação, que será menor que o esperado, e este acontecimento certamente ocasionará o término da preparação antes do final do horário de distribuição da refeição.

Assim, para manter o padrão, a ação de recálculo da quantidade foi suficiente para ainda manter-se um padrão no preparo e distribuição dos ingredientes por equipamento. No entanto, no caso de falta da preparação antes do término da distribuição, algum alimento reserva deverá ser utilizado para suprir a falta da preparação programada para o cardápio daquele dia.

Para superação de um problema como o relatado, o ideal seria que no momento do planejamento do cardápio fosse verificado se na data de utilização os ingredientes necessários para montagem das preparações definidas em cardápio estivessem armazenados no estoque do restaurante.

4.6 ETAPA ACT

Nesta etapa foi possível observar que o objetivo principal da aplicação do modelo PDCA foi alcançado conforme a ideia principal de apresentar todas as preparações servidas com a mesma quantidade de ingredientes, tempero e tempo de preparo, a fim de garantir a igual reprodutibilidade dos pratos.

Na elaboração de pratos à base de vegetais as medidas registradas nas fichas técnicas foram baseadas em pacotes inteiros ou metades de pacotes, para não confundir os funcionários. No entanto, as quantidades entregues ao restaurante são solicitadas a partir dos *per capitas,* que são a quantidade de cada ingrediente por porção. Assim, essa quantidade é pré-definida no RANGO, e quando as misturas são de vários ingredientes, a quantidade de cada um poderá ser diferente e ao final da divisão dos ingredientes nos recipientes utilizados para preparar as misturas resultará em falta ou sobra de algum ítem nas misturas finais. As sobras serão encaminhadas às câmaras frias para serem utilizadas no dia seguinte como preparação adicional no cardápio do dia.

A elaboração e disponibilização de fichas técnicas foi também importante para dar mais autonomia e segurança aos funcionários quanto à realização de seus trabalhos. Além disso, as nutricionistas ficam menos sobrecarregadas na tarefa de orientação dos colaboradores sobre como proceder com relação aos alimentos. Atualmente, a UFSC está em um contrato inicial com a empresa terceirizada que presta os serviços na cozinha. Todos ainda estão se familiarizando com as atividades desenvolvidas no RU e muitos talvez não sejam aprovados no período de experiência. Assim, caso ocorram demissões, novos funcionários serão contratados para preencher as vagas livres e então o processo de aprendizado será

reiniciado com os novos colaboradores. A ficha técnica neste caso continua sendo uma excelente ferramenta para guiar os funcionários e facilitar as instruções fornecidas pelas nutricionistas ou encarregados de equipes.

A ideia inicial do plano de ação foi implementar as fichas técnicas de todas as preparações existentes na lista de cardápios do restaurante, mas durante o período estagiado nem todos os pratos foram servidos devido a atual situação da organização. Algumas preparações não estão sendo colocadas nos cardápios devido ao constante aumento do número de comensais que frequenta o RU, enquanto o número de equipamentos para produção da comida não aumenta proporcionalmente ao número de clientes. Além disso, os equipamentos existentes já apresentam sinais de desgastes provenientes do uso excessivo e da falta de manutenção preventiva. Constantes transtornos ocorrem na logística quando qualquer equipamento apresenta algum tipo de problema que necessite sua interdição para que seja encaminhado à manutenção emergencial. Neste caso, equipamentos que já são sobrecarregados ainda precisarão absorver a produção que seria realizada no equipamento que apresentou defeito.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Atualmente, preparações como aipim, macarrão, polenta e molhos, que necessitam de tempo longo para cocção e apresentam pouco rendimento não estão presentes nos cardápios de almoço, que é a refeição que recebe maior número de comensais: por volta de7500 pessoas, porque os equipamentos disponíveis não são suficientes para vencer a demanda de produção para esse número de pessoas.

Tampouco foi possível elaborar as fichas técnicas de receitas com utilização de soja, uvas passas ou molhos à base de mostarda, pois no pregão atual esses itens ou não foram contemplados, ou nenhum fornecedor se interessou em fornecer. Assim, fica como sugestão para estágios futuros a criação das fichas técnicas das receitas que não puderam ser registradas por mim.

A aplicação de um conceito estudado no curso de Secretariado Executivo numa UAN mostra a interdisciplinaridade e as inúmeras possibilidades de atuação de profissionais dessa área. Para manter o funcionamento adequado dos processos internos existentes, qualquer organização necessita estar embasada em planos estratégicos que permitam o melhor desempenho e garantam o sucesso da empresa.

O modelo PDCA, apesar de não ser um dos conteúdos conhecidos e estudados pelos profissionais de nutrição, se encaixou perfeitamente quando utilizado para melhor organização dos mecanismos de execução das atividades de preparo dos alimentos praticados no RU. Essa metodologia permite uma visão geral dos procedimentos realizados, e pode ser adotada em vários setores do restaurante, já que as legislações vigentes solicitam que todos os procedimentos existentes contenham um registro de passo a passo, a fim de controlar e guiar os profissionais que realizam as operações.

Não foram encontrados contratempos para a realização das atividades referentes ao estágio com os profissionais da UAN. Todos foram receptivos, perguntavam sempre que possuíam dúvidas e atendiam às solicitações realizadas por mim colaborando para que os objetivos da aplicação do PDCA fossem concluídos com êxito e para que as falhas ou dificuldades fossem encontradas e solucionadas.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004. Lex**: D.O.U Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 16 de setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/4a3b680040bf8cdd8e5dbf1b0133649b/RESOLU%C3%87%C3%83OC+N+216+DE+15+DE+SETEMBRO+DE+2004.pdf?MOD=AJPERES>**.** Acesso em: 01 Mai. 2016.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Aprova o regulamento técnico para especiarias, temperos e molhos. Resolução n. 276, de 22 de setembro de 2005. **Lex**: D.O.U Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/c8b2040047457a8c873cd73fbc4c6735/RDC_276_2005.pdf?MOD=AJPERES>**.** Acesso em: 01 Mai. 2016.

AKUTSU, Rita de Cássia et al. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições.** Revista de Nutrição. Campinas, 2005. Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012 >. Acesso em: 03 Abr. 2016.

CAMPOS**,** V.F. **Qualidade total. Padronização de empresas**. Belo Horizonte, MG. Fundação Cristiano Ottoni, 1992.

FONSECA, Augusto V. M da; MIYAKE, Dario Ikuo.**Uma análise sobre o Ciclo PDCA como um método para solução de problemas da qualidade.** Fortaleza, 2006. Disponível em: < http://www.leansixsigma.com.br/acervo/ACERVO_5115851.PDF >. Acesso em: 03 Abr. 2016.

HAUTRIVE, Tiffany Prokopp; PICCOLI, Liana. **Elaboração de Fichas Técnicas de Preparações de uma Unidade de Alimentação e Nutrição do Município de Xaxim –** Santa Catarina, Brasil. Santa Catarina, 2013. Disponível em: <https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2721.pdf>. Acesso em: 03 Abr. 2016.

LONGEN, Cíntia;**VERAS**, Débora Michelotti. Agente Transformador: o papel do profissional de secretariado na gestão por solução de problemas. In: MARTINS, Cibele

Barsalini; D'ELIA, Bete. **Modelos de Gestão no Contexto do Profissional de Secretariado**. Florianópolis, 2015, p 61-73.

MARTINS, Carla Camargo. **Padronização das Preparações de Restaurante do Tipo *Self-service***. Brasília, 2003. Disponível em: <http://bdm.unb.br/bitstream/10483/215/1/2003_CarlaCamargosMartins.pdf>. Acesso em: 12 Abr. 2016.

MOREIRA, Elisa Gibrim, MOEIRA, Taisa Gibrim, MARTINS, Danielle Dias Sant'Anna. Aplicação da ferramenta de qualidade PDCA para solução de problemas críticos em empresa panificadora. In: SAEPRO, 9., Viçosa, 2014. **Simpósio Acadêmico de Engenharia de Produção.** Viçosa: 2014. p. 1-11. Disponível em: < http://www.saepro.ufv.br/wp-content/uploads/2014.28.pdf >. Acesso em: 15 Mai. 2016.

NASCIMENTO, Adriano Fagner Gonçalves. **A Utilização da Metodologia do Ciclo PDCA no Gerenciamento da Melhoria Contínua.** Minas Gerais, 2011. Disponível em: < http://www.icap.com.br/biblioteca/175655010212_Monografia_Adriano_Fagner.pdf>. Acesso em 24 Abr. 2016.

ORIBE, Claudemir Y. **PDCA: origem, conceitos e variantes dessa ideia de 70 anos**. Qualypro.2009. Disponível em: <http://www.qualypro.com.br/artigos/pdca-origem-conceitos-e-variantes-dessa-ideia-de-70-anos>. Acesso em: 03 Abr. 2016.

RANGO. Sistema de Controle de Cardápio. Versão 1.0. Universidade Federal de Santa Catarina, 2004.

RESOLUÇÃO CFN N°380/2005. Brasília, 2005. Disponível em: < www.**cfn**.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>. Acesso em: 03 Abr. 2016.

SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DO DISTRITO FEDERAL. Aprova o regulamento técnico sobre as boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Instrução Normativa nº 4 de 15 de dezembro de 2014. **Lex:** D.O.E, Brasília. de 2014. Disponível em: < https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=281122**>.** Acesso em: 29 Mai. 2016.

SISTEMA INTEGRADO DE ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS GERAIS. Disponível em:< https://www3.comprasnet.gov.br/SICAFWeb/index.jsf>. Acesso em: 23 Mai. 2016.

TEIXEIRA SMFG, Oliveira ZMC, Rego JC,Biscontini TMB. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1990. p.15-18;

TULL, D. S. & HAWKINS, D. I. **Marketing Research, Meaning, Measurement and Method. Macmillan Publishing Co**., Inc., London, 1976.

APÊNDICES

Apêndice A – Arroz

Arroz parboilizado

Ingredientes	Quantidade por cuba	Medida Caseira
Arroz	5 kg	2 canecas cheias
Sal	50 g	2 colheres de sopa
Óleo de soja	25 ml	3 colheres de sopa
Água	6 L	2 canecas cheias
TOTAL	--	1 cuba

Rendimento /forno: 1 forno = 12 cubas = 60 kg

Tempo de preparo: 1h

Equipamentos/Utensílios utilizados: Carrinho para lavagem de arroz, cuba, forno combinado, colher de sopa, caneca.

Modo de Preparo:

- ✓ Lave o arroz parboilizado no equipamento destinado a isso;
- ✓ Coloque o arroz na cuba;
- ✓ Coloque o óleo e o sal na cuba;
- ✓ Adicione o arroz a cuba e misture;
- ✓ Adicione a água a cuba e misture;
- ✓ Coloque as cubas no estrado e leve ao forno combinado por: 125°C por 1h10 minutos no vapor;
- ✓ Retire do forno e leve ao *pass through.*

Apêndice B- Carnes

Carne: Almôndega Bovina

Equipamento	Tempo	Função	Temperatura
Forno combinado	50min + 10min	Seco Seco	250°C 270°C

Rendimento: 1 forno = 4000 unidades = 800 porções

Equipamentos/Utensílios utilizados: gns, cubas

Modo de Preparo:

- ✓ No açougue, tirar as almôndegas das embalagens e colocá-las em caixas brancas com tampa (20 kg por caixa branca);
- ✓ Em seguida, distribuir as porções nas gns (quando o preparo é forno) de forma que fique apenas uma camada de almôndega por gn; Para a fritadeira, encher a cestinha de modo que o óleo cubra todas as almôndegas;
- ✓ Encaminhar para a área de produção;

Carne: Bife/ Iscas de carne

Ingredientes	Peso	Medida caseira
Carne bovina	30 kg	1 caixa branca
Tempero (sal, alho, pimenta)	360g	2 pás

Equipamentos/Utensílios utilizados: Chapas de grelhar, espátulas.

Rendimento: 1 chapa = ½ caixa branca (15kg) = 2 cubas

Tempo de preparo: 50 minutos

Modo de Preparo:

- ✓ Temperar cada caixa branca de bife/iscas com 2 pás de tempero (sal, alho e pimenta);
- ✓ Colocar ½ caixa branca de carne por chapa;
- ✓ Mexer com a espátula conforme necessário, por 30 minutos.
- ✓ Distribuir a quantidade de uma chapa em duas cubas.

Carne: Bolinho de peixe

Equipamento	Tempo	Função	Temperatura
Forno combinado	45 min	Seco	250°C

Rendimento: 86 unidades por bandeja(21,5 porções) = 40 bandejas por carrinho= 860 porções.

Equipamentos/Utensílios utilizados: cubas, bandejas, cestinhas.

Modo de Preparo:

- ✓ No açougue, tirar os bolinhos das embalagens e colocá-los em caixas brancas com tampa;
- ✓ Encaminhar para a área de produção;
- ✓ Em seguida, distribuir as porções nas gns, de forma que fique apenas uma camada de bolinho por gn;
- ✓ Ao retirar do forno, distribuir quatro gns por cuba.

Carne: Coxa e sobrecoxa assada

Equipamento	Tempo	Função	Temperatura
Forno combinado	1 hora	Seco	230°C

Rendimento /forno: 10 unidades por gn = 400 unidades por forno = 10 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: 40 gns por forno, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ No açougue, temperar a carne;
- ✓ Preencher o carrinho do forno conforme descrito acima;
- ✓ Encaminhar ao setor de produção;
- ✓ Ao término da cocção distribuir 4 gns por cuba.

Carne: Filé mignon suíno

Ingredientes	Peso	Medida caseira
Filé mignon suíno	30 kg	1 caixa branca
Tempero (sal, alho, pimenta, limão)	360g	2 pás

Equipamentos/Utensílios utilizados: Chapas de grelhar, espátulas.

Rendimento: 1 chapa = ½ caixa branca (15kg) = 2 cubas

Tempo de preparo: 50 minutos

Modo de Preparo:

- ✓ Cortar o filé mignon suíno em cubinhos;
- ✓ Temperar cada caixa branca com 2 pás de tempero (sal, alho, pimenta e limão);
- ✓ Colocar ½ caixa branca de filé mignon suíno por chapa;
- ✓ Mexer com a espátula conforme necessário, por 50 minutos.
- ✓ Distribuir a quantidade de uma chapa em duas cubas.

Carne: Frango Grelhado

Ingredientes	Peso	Medida caseira
Peito de frango	30 kg	1 caixa branca
Tempero (sal, alho, curry)	360g	2 pás

Equipamentos/Utensílios utilizados: Chapas de grelhar, espátulas.

Rendimento: 1 chapa = ½ caixa branca (15kg) = 2 cubas

Tempo de preparo: 25 minutos

Modo de Preparo:

- ✓ Cortar o frango em cubinhos;
- ✓ Temperar cada caixa branca com 2 pás de tempero (sal, alho, *curry*);
- ✓ Colocar ½ caixa branca de frango por chapa;
- ✓ Mexer com a espátula conforme necessário, por 25 minutos.
- ✓ Distribuir a quantidade de uma chapa em duas cubas.

Carne: Quibe

Equipamento	Tempo	Temperatura	Função
Forno combinado	40 min. (1ª fase) + 15 min. (2ª fase)	250°C + 270°C	SECO

Rendimento /forno: 2000 unidades = 666 porções

Tempo de preparo: 55 minutos.

Equipamentos/Utensílios utilizados: Gns, cubas, espátulas.

Modo de Preparo:

- ✓ No açougue, retirar os quibes das caixas de papelão e armazená-los em caixas brancas com tampa (20 kg por caixa branca);
- ✓ Preencher os carrinhos do forno com as quantidades indicadas acima;
- ✓ Encaminhar ao setor de produção;
- ✓ Após o término do tempo de cocção retirar do forno e transferir para cubas.

Carne: Sassami de frango empanado

Equipamento	Tempo	Função	Temperatura
Forno combinado	40 min	Seco	230°C

Rendimento /forno: 800 unidades = 400 porções (2 unidades por pessoa) = 10 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: 40 grades por forno, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ No açougue, retirar os empanados da caixa de papelão e armazená-los em caixas brancas com tampa (20 kg de empanado por caixa branca);
- ✓ Preencher os carrinhos do forno com as quantidades descritas acima;
- ✓ Encaminhar ao setor de produção;
- ✓ Após o término do tempo de cocção retirar os empanados do forno e transferir 4 grades por cuba.

Apêndice C – Complementos

Complemento: Abobrinha, tomate e cebola

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por fôrma	Colocar em cada fôrma (medida caseira):
Abobrinha em rodelas / 3 Kg	6 kg	2 pacotes
Tomate em rodelas / 3 Kg	6 kg	2 pacotes
Cebola em rodelas finas / 4 kg	4 kg	1 pacote
Sal/ 1kg	40g	2 colheres de sopa
TOTAL	16kg	1 fôrma

Rendimento: 1 fôrma= 1 chapa= 2 cubas.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Equipamentos/Utensílios utilizados: Fôrma, chapas de grelhar e cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Disponha as fôrmas sobre a mesa;
- ✓ Coloque a quantidade de pacotes indicadas por fôrma;
- ✓ Acrescente o sal e misture;
- ✓ Encaminhe às chapa;
- ✓ Misture bem enquanto os ingredientes cozinham;
- ✓ Retire da chapa e deposite a mistura de uma chapa em duas cubas.

Complemento: Berinjela, tomate e cebola.

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por fôrma	Colocar em cada fôrma (medida caseira):
Berinjela/ 2kg	8 kg	4 pacotes
Tomate/ 3kg	6 kg	2 pacotes
Pimentão/ 2kg	3 kg	1 e ½ pacotes
Sal / 1kg	80g	2 colheres
TOTAL	17kg	1 fôrma

Rendimento: 1 fôrma= 1 chapa= 2 cubas.

Equipamentos/Utensílios utilizados: Fôrmas, espátulas, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Disponha as fôrmas sobre a mesa;
- ✓ Coloque a quantidade de pacotes indicadas por fôrma;
- ✓ Acrescente o sal e misture;
- ✓ Encaminhe às chapa;
- ✓ Misture bem enquanto os ingredientes cozinham;
- ✓ Retire da chapa e deposite a mistura de uma chapa em duas cubas.

Complemento: Berinjela, tomate, pimentão

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por fôrma	Colocar em cada fôrma (medida caseira):
Berinjela/ 2kg	8 kg	4 pacotes
Tomate/ 3kg	6 kg	2 pacotes
Pimentão/ 2 kg	2,5 kg	1 e ½ pacotes
Sal/ 1kg	40 g	2 colheres
TOTAL	16,54 kg	--

Rendimento: 1 fôrma = 1 chapa = 2 cubas

Tempo de preparo: 15 minutos

Equipamentos/Utensílios utilizados: Espátulas, fôrmas, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Misture bem todos os ingredientes na fôrma, para que fique uma mistura homogênea;
- ✓ Encaminhe para o setor das chapas;
- ✓ Mexa a mistura com o utensílio apropriado por 15 minutos;
- ✓ Distribua o conteúdo de uma chapa em duas cubas.

Complemento: Legumes refogados I

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por fôrma	Colocar em cada fôrma (medida caseira):
Cenoura/4 kg	4 kg	1 pacote
Cebola/4 kg	4 kg	1 pacote
Repolho/2 kg	4 kg	2 pacotes
Sal/1 kg	36 g	2 colheres de sopa cheias
Pimenta/granel	10 g	1 colher de sopa rasa
Tempero verde/2 kg	140 g	1 concha
TOTAL	12kg	1 fôrma

Rendimento /chapa: 2 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: Fôrmas, chapas, colher de sopa, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Despeje as embalagens da cenoura, cebola e repolho na fôrma;
- ✓ Coloque o sal, pimenta e o cheiro verde na fôrma;
- ✓ Mexa todos os ingredientes até ficar uniforme;
- ✓ Reserve para ser encaminhado para a chapa;
- ✓ Coloque uma fôrma por chapa;
- ✓ Mexa por 15 minutos;
- ✓ Divida a mistura em duas cubas.

Complemento: Ratatoile

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por fôrma	Colocar em cada fôrma (medida caseira):
Abobrinha em rodelas/ 3kg	6 Kg	2 pacotes
Tomate em rodelas/ 3kg	6 kg	2 pacotes
Cebola em rodelas/ 4 kg	4 kg	1 pacote
Sal/ 1kg	40 g	2 colheres de sopa
TOTAL	16 kg	1 fôrma

Rendimento: 1 fôrma= 1 chapa= 2 cubas.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Equipamentos/Utensílios utilizados: Fôrma, chapas de grelhar e cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Disponha as fôrmas sobre a mesa;
- ✓ Coloque a quantidade de pacotes indicadas por fôrma;
- ✓ Acrescente o sal e misture;
- ✓ Encaminhe às chapas;
- ✓ Misture bem enquanto os ingredientes cozinham;
- ✓ Retire da chapa e deposite a mistura de uma chapa em duas cubas.

Complemento: Vegetais cozidos (forno) *

Equipamento	Tempo	Função	Temperatura
Forno combinado	25 min	vapor	125°C

Rendimento /forno: 10 cubas.

Equipamentos/Utensílios utilizados: Carrinho de forno, bandejas, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Coloque ½ embalagem do vegetal por bandeja;
- ✓ Coloque 1 colher de sopa rasa de **sal** por bandeja e misture rapidamente;
- ✓ Encaminhe ao forno;
- ✓ Aguarde o tempo de cocção indicado;
- ✓ Retire do forno e transfira 4 bandejas do alimento para cada cuba.

***Esta ficha deve ser utilizada para todos os vegetais cozidos no forno.**

Apêndice D – Saladas

Salada: Alface, tomate e orégano

Ingredientes/ peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Alface/ 1 kg	6 kg	6 pacotes
Tomate/ 3kg	12 kg	4 pacotes
Orégano/1 kg	20 g	3 colh. sopa rasas
TOTAL	18 kg	1 urna

Rendimento: 1 urna= 4 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: urna, cubas e faca.

Modo de Preparo:

- ✓ Rasgue as folhas de alface;
- ✓ Misture bem todos os ingredientes na urna, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas.

Salada: Mix de folhas verdes

Ingredientes/ peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Alface/ 1 kg	6 kg	6 pacotes
Agrião/1kg	3 kg	3 pacotes
Rúcula/1 kg	3 kg	3 pacotes
TOTAL	12 kg	1 urna

Rendimento: 1 urna= 6 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: urna, cubas e faca.

Modo de Preparo:

- ✓ Rasgue as folhas;
- ✓ Misture bem todos os ingredientes na urna, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas.

Salada: Mix de folhas verdes com morangos

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Alface/ 1kg	6 kg	6 pacotes
Agrião/ 1kg	3 Kg	3 pacotes
Rúcula/ 1 kg	3 kg	3 pacotes
Morango/ 3kg	2 kg	1 pacote
TOTAL	14kg	1 urna

Rendimento: 1 urna= 6 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: urna, cubas e faca.

Modo de Preparo:

- ✓ Corte os morangos em três partes;
- ✓ Misture bem todos os ingredientes na urna, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas.

Salada: Salada colorida com palmito

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Tomate em cubos/3 kg	12 Kg	3 pacotes
Alface/1 kg	5 kg	5 pacotes
Cebola em rodelas/4 kg	3 kg	¾ de pacote
Palmito/1,8 kg	3 kg	1 e ½ embalagem
TOTAL	23 kg	1 urna

Rendimento: 1 urna = 9 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: Urna, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Higienize a urna antes de colocar os vegetais;
- ✓ Misture bem os ingredientes na urna, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas.
- ✓ Encaminhe para armazenamento na câmara fria.

Salada: Salada colorida com azeitona

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Tomate em cubos/3 kg	12 Kg	3 pacotes
Alface/1 kg	5 kg	5 pacotes
Cebola em rodelas/4 kg	3 kg	¾ de pacote
Azeitona/1,8 kg	3 kg	1 e ½ embalagem
TOTAL	23 kg	1 urna

Rendimento: 1 urna = 9 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: Urna, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Higienize a urna antes de colocar os vegetais;
- ✓ Misture bem os ingredientes na urna, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas.
- ✓ Encaminhe para armazenamento na câmara fria.

Salpicão sem maionese

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Cebola em rodelas/ 4 kg	6 kg	1 e ½ pacotes
Cenoura ralada/ 4kg	12 Kg	3 pacotes
Milho em conserva/ 1,8kg	3,7 kg	2 latas
Palmito em conserva/ 1,8kg	2,6 kg	1 e ½ lata
Pimentão em tiras/ 2kg	4 kg	2 pacotes
Vagem picada/3kg	6 kg	1 cuba (vagem cozida)
TOTAL	33,5 kg	1 urna

Rendimento: 1 urna = 6 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: urna, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Higienize bem a urna antes de colocar os vegetais;
- ✓ Misture bem todos os ingredientes na urna, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas.
- ✓ Encaminhe para armazenamento na câmara fria.

Salada: Tabule

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por urna	Colocar em cada urna (medida caseira):
Alface/ 1 kg	5 kg	5 pacotes
Cebola rodelas/ 4 kg	2 kg	½ pacote
Pepino/ 2 kg	4 kg	2 pacotes
Pimentão/ 2 kg	2 kg	1 pacote
Tomate/ 3 kg	4,5 kg	1 ½ pacotes
Farinha para quibe/ 5kg	1 kg	1 caneco
Grão-de-bico/ 500g	300g	Menos de meio caneco
Tempero Verde/ 2kg	70g	2 conchas
TOTAL	19 kg	1 urna

Rendimento: 1 urna= 4 cubas.

Equipamentos/Utensílios utilizados: urna, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Hidratar a farinha para quibe: Coloque a farinha em um carrinho de inox e vá acrescentando água quente até a mistura ficar bem umedecida;
- ✓ Misture bem todos os ingredientes na urna, de acordo com quantidades informadas na tabela acima, a fim de tornar a salada homogênea;
- ✓ Em seguida, distribua o conteúdo da urna em cubas de acrílico.

Salada: Vinagrete

Ingredientes/ Peso por pacote	Quantidade por carrinho	Colocar em cada carrinho (medida caseira):
Tomate/ 3 kg	21 kg	7 pacotes
Cebola/ 4 kg	20 kg	5 pacotes
Tempero verde/ 2 kg	2 kg	1 pacote
Vinagre/ 900ml/frasco	6,3 L	7 frascos
Sal/1 kg	1 kg	1 pacote
Água	--	Completar o carrinho com água
TOTAL	--	12 cubas

Rendimento: 1 carrinho = 12 cubas

Equipamentos/Utensílios utilizados: Pá, carrinho, cubas.

Modo de Preparo:

- ✓ Higienize o carrinho;
- ✓ Coloque os ingredientes no carrinho;
- ✓ Complete o carrinho com água até próximo da borda;
- ✓ Misture os ingredientes com a pá;
- ✓ Transfira o conteúdo para as cubas;
- ✓ Encaminhe à câmara fria.