

A IMPORTÂNCIA DA TÉCNICA DIETÉTICA COMO FUNDAMENTO PARA A GESTÃO DA QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

THE IMPORTANCE OF DIETARY TECHNIQUE AS A FOUNDATION FOR QUALITY MANAGEMENT IN FOOD AND NUTRITION UNITS (UAN)

LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA DIETÉTICA COMO BASE PARA LA GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LAS UNIDADES DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (UAN)



10.56238/edimpecto2025.090-028

Raísa Pinheiro Vasques

Especialista em Nutrição Clínica e Esportiva Especialista em Gestão de UAN e Serviços de Nutrição

Instituição: Centro Universitário IPA Metodista

E-mail: raisavasques91@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0009-0005-7577-4021>

RESUMO

Este trabalho objetivou apresentar e discutir o conceito, os objetivos e a importância da Técnica Dietética como fundamento para a gestão da qualidade e a segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). A Técnica Dietética, baseada em ciências exatas, estuda as transformações físico-químicas e sensoriais dos alimentos, visando à otimização nutricional, sanitária e econômica. O desenvolvimento detalhou os objetivos da disciplina e destacou a Ficha Técnica de Preparação (FTP) como ferramenta gerencial central. A FTP padroniza as receitas, integrando cálculos de perdas e rendimento (Fator de Correção e Indicador de Conversão), sendo crucial para o controle de custos, o planejamento de cardápios e a replicabilidade das características sensoriais. Conclui-se que o domínio da Técnica Dietética, materializado pela FTP, é uma competência fundamental do nutricionista para garantir a consistência do padrão de qualidade, o controle de custos e a segurança alimentar nas UANs, convertendo a teoria em prática operacional eficiente.

Palavras-chave: Técnica Dietética. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Ficha Técnica de Preparação. Controle de Custos. Segurança Alimentar. Planejamento de Cardápios.

ABSTRACT

This study aimed to present and discuss the concept, objectives, and importance of Dietetic Technique as a foundation for quality management and food safety in Food and Nutrition Units (FNUs). The Dietetic Technique, based on applied sciences, studies the physical-chemical and sensory transformations of food, aiming for nutritional, sanitary, and economic optimization. The development detailed the discipline's objectives and highlighted the Food Preparation Technical Sheet (FTP) as the central management tool. The FTP standardizes recipes by integrating loss and yield calculations (Correction Factor and Conversion Indicator), which is crucial for cost control, menu planning, and the replicability of sensory characteristics. It is concluded that the mastery of Dietetic Technique,



materialized through the FTP, is a fundamental competence for the nutritionist to ensure consistency in quality standards, cost control, and food safety in FNUs, converting theory into efficient operational practice.

Keywords: Dietetic Technique. Food and Nutrition Units (FNU). Technical Sheet. Cost Control. Food Safety. Menu Planning.

RESUMEN

Este trabajo tuvo como objetivo presentar y analizar el concepto, los objetivos y la importancia de la Técnica Dietética como base para la gestión de la calidad y la inocuidad alimentaria en las Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN). La Técnica Dietética, fundamentada en las ciencias exactas, estudia las transformaciones físico-químicas y sensoriales de los alimentos, con el fin de optimizar su valor nutricional, sanitario y económico. El desarrollo detalló los objetivos de la disciplina y destacó la Hoja de Preparación Técnica (HPT) como herramienta central de gestión. La HPT estandariza las recetas, integrando cálculos de pérdidas y rendimiento (Factor de Corrección e Indicador de Conversión), lo cual resulta crucial para el control de costos, la planificación de menús y la reproducibilidad de las características sensoriales. Se concluye que el dominio de la Técnica Dietética, materializado en la HPT, es una competencia fundamental del nutricionista para garantizar la consistencia del estándar de calidad, el control de costos y la inocuidad alimentaria en las UAN, convirtiendo la teoría en una práctica operativa eficiente.

Palabras clave: Técnica Dietética. Unidades de Alimentación y Nutrición (UAN). Hoja de Preparación Técnica. Control de Costos. Inocuidad Alimentaria. Planificación de Menús.



1 INTRODUÇÃO

A alimentação é um pilar da saúde humana, desempenhando funções não apenas nutricionais, mas também psicológicas, sociais e culturais. Nesse contexto, a produção de refeições em larga escala, especialmente em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), exige o domínio de um conjunto de conhecimentos e práticas que garantam a qualidade do produto final. A disciplina que fornece a base para esta operação é a Técnica Dietética.

Conceituada como a área que estuda as operações tecnológicas pelas quais os alimentos passam, desde a seleção até o consumo, a Técnica Dietética visa preservar o valor nutricional, alcançar os caracteres sensoriais desejados (cor, sabor, textura) e, fundamentalmente, assegurar a inocuidade dos alimentos (ORNELAS, 2006; PHILIPPI, 2014). Em UANs — que incluem restaurantes comerciais, cozinhas hospitalares e refeitórios de empresas —, o conhecimento desta disciplina transforma-se em uma ferramenta gerencial essencial para otimizar recursos e padronizar processos.

O nutricionista, como Responsável Técnico, utiliza os princípios da Técnica Dietética para alcançar diversos objetivos, abrangendo as dimensões operacional, nutricional, higiênico-sanitária e econômica do serviço. O domínio desses princípios é crucial para que a UAN não apenas cumpra a legislação, mas também entregue refeições que sejam, ao mesmo tempo, nutritivas, saborosas, seguras e financeiramente viáveis.

Diante da centralidade da Técnica Dietética para o sucesso e a segurança das UANs, este trabalho tem como objetivo geral apresentar e discutir o conceito, os objetivos e a importância da Técnica Dietética como fundamento para a gestão da qualidade e a segurança alimentar em Unidades de Alimentação e Nutrição.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 CONCEITO E OBJETIVOS FUNDAMENTAIS DA TÉCNICA DIETÉTICA

A Técnica Dietética estabelece-se como a espinha dorsal da produção de refeições, sendo a ciência que estuda as modificações químicas, físicas e sensoriais sofridas pelos alimentos durante o pré-preparo e a cocção. Sua relevância transcende o ambiente doméstico, servindo como base técnica para a gestão de qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) (ORNELAS, 2006). Os objetivos basilares incluem a minimização de perdas nutricionais (Objetivo Nutritivo), o controle microbiológico (Objetivo Higiênico-Sanitário) e o aprimoramento da aceitabilidade dos pratos (Objetivo Sensorial), traduzidos em parâmetros de execução rigorosos.

2.2 A FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO (FTP) COMO FERRAMENTA DE PADRONIZAÇÃO

A Ficha Técnica de Preparação (FTP) é o instrumento gerencial que converte os princípios teóricos da Técnica Dietética em rotina operacional padronizada. Mais do que um simples receituário,



a FTP detalha cada etapa do processo produtivo, desde a seleção dos ingredientes até a montagem final do prato. Ela é fundamental para garantir a replicabilidade da qualidade, assegurando que o resultado final (sabor, cor, textura e valor nutricional) seja idêntico em todas as preparações, independentemente do manipulador (VAZ, 2006; ABREU e SPINELLI, 2014).

2.2.1 A gestão técnica do alimento na FTP: Custo e rendimento

O coração da Técnica Dietética reside na capacidade de mensurar e controlar o rendimento dos alimentos. A FTP materializa este controle ao exigir o cálculo preciso do Fator de Correção (FC) e do Indicador de Conversão (IC). O FC, determinado pela relação entre o Peso Bruto (PB) e o Peso Líquido (PL) do alimento, permite estimar as perdas no pré-preparo, como cascas e aparas, sendo essencial para o planejamento de compras e a otimização de estoque. O IC, por sua vez, calcula a variação de peso durante a cocção, refletindo os ganhos (por absorção de água) ou as perdas (por desidratação e goteio).

2.2.2 Integrando o controle de custos e o planejamento

A FTP é indispensável para o Objetivo Econômico, pois é a partir dos dados técnicos (FC e IC) que se define o custo real da matéria-prima utilizada na receita. Ao registrar o Custo Unitário (de mercado) e o Custo Total da Receita, a FTP permite o cálculo exato do Custo da Porção. Este dado é vital para o nutricionista gestor, que o utiliza para monitorar o food cost, tomar decisões sobre a inclusão ou exclusão de pratos no cardápio e negociar com fornecedores, promovendo a sustentabilidade financeira da UAN (KIMURA, 2003).

2.2.3 Planejamento de cardápios ancorado na técnica dietética

O planejamento de cardápios, a etapa inicial e estratégica da UAN, depende intrinsecamente do conhecimento técnico-dietético. A elaboração de um cardápio equilibrado exige a aplicação das Leis de Escudero (Qualidade, Quantidade, Harmonia e Adequação), que se refletem nas combinações de cores, sabores, texturas e na distribuição balanceada de nutrientes, evitando a monotonia e garantindo a aceitabilidade (DOMENE, 2011). É o domínio da Técnica Dietética que permite ao nutricionista, por exemplo, variar os métodos de cocção (calor úmido, seco ou misto) e harmonizar pratos que exigem equipamentos distintos (forno, chapa e fogão) no mesmo dia, otimizando o fluxo de trabalho e o uso da mão de obra.

2.2.4 FTP e a qualidade hígieno-sanitária na produção

A aplicação da Técnica Dietética via FTP tem um impacto direto na Segurança Alimentar. Ao prescrever o método de cocção e a temperatura final (como o controle de temperaturas de 60°C a 74°C



para retenção de nutrientes, ou acima de 75°C para inativação de patógenos), a FTP atua como um Procedimento Operacional Padronizado (POP). Além disso, a FTP detalha o pré-preparo e as operações preliminares, como a correta higienização de vegetais (divisão e união), que são pontos críticos de controle, garantindo que o produto final esteja livre de riscos químicos, físicos ou biológicos, em consonância com as normas sanitárias vigentes.

3 CONCLUSÃO

O domínio da Técnica Dietética não é um conhecimento acessório, mas o fundamento operacional e gerencial para o sucesso de qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição. Os princípios que regem as transformações de cor, sabor e textura dos alimentos, juntamente com os cálculos de perdas e rendimento, são cruciais para a consecução dos objetivos nutricionais, sanitários e econômicos do serviço.

Em particular, a Ficha Técnica de Preparação (FTP) emerge como a ferramenta integradora por excelência. Ela sistematiza o conhecimento da Técnica Dietética, garantindo a padronização do processo produtivo, o rigor no controle de custos e a consistência da qualidade sensorial e nutricional das refeições oferecidas.

Conclui-se que o nutricionista, ao aplicar o rigor científico da Técnica Dietética e utilizar a FTP como instrumento de gestão, cumpre seu papel de Responsável Técnico de forma integral, assegurando que a UAN opere com máxima eficiência, segurança e compromisso com a saúde e a satisfação do comensal.



REFERÊNCIAS

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. **Gestão de unidade de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha, 2003.

ABREU, E. S. de; SPINELLI, M. G. N. **Seleção e preparo de alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Editora Metha, 2014. 411 p.

DOMENE, S. M. A. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 350 p.

PORTARIA INTERMINISTERIAL nº. 66, de 25 de agosto de 2006. Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/pat/>. Acesso em: 31 out. 2015.

REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. E. **Planejamento de cardápios e receitas para unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.