

AULA PRÁTICA DE TÉCNICA DIETÉTICA NO CURSO DE NUTRIÇÃO DO UNIFIA

A padronização do processo de produção de refeições facilita o treinamento dos manipuladores, assim como o planejamento e execução das tarefas diárias, eliminando a interferência por dúvidas, evitando desperdícios de alimentos e dispêndio financeiro desnecessário. Além disso, a padronização permite a execução de tarefas pelos manipuladores sem a necessidade de ordens frequentes e com mais segurança no ambiente de trabalho. A ficha técnica de preparação é um instrumento de apoio gerencial que possibilita a padronização das preparações do cardápio, permitindo, principalmente, que a receita torne-se reproduzível por qualquer manipulador da equipe e independente das condições externas.

Nos dias 4 e 6 de setembro de 2018, os alunos do quarto período de Nutrição do UNIFIA tiveram uma aula prática sobre técnicas de pesagem e medidas de ingredientes, elaboração de ficha técnica de preparação. Na primeira parte da prática, os alunos aplicaram as técnicas de pesagem e medidas de ingredientes secos, líquidos e gordurosos para converter medidas caseiras em gramas e mililitro. Na segunda parte, os alunos executaram receitas de bolos e salada de frutas com a finalidade de padronizar as quantidades dos ingredientes e os procedimentos para a elaboração da ficha técnica de cada preparação.

