

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

JOSIANE MARIA BEZERRA  
MARIA AUXILIADORA GOMES DE OLIVEIRA

**A IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE  
PREPARAÇÃO: COMO AS EMPRESAS  
CONSEGUEM TRABALHAR, SE ORGANIZAR E  
GERIR SEUS LUCROS SEM A UTILIZAÇÃO DESTA  
FERRAMENTA?**

RECIFE  
2021

JOSIANE MARIA BEZERRA  
MARIA AUXILIADORA GOMES DE OLIVEIRA

**A IMPORTÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE  
PREPARAÇÃO : COMO AS EMPRESAS  
CONSEGUEM TRABALHAR, SE ORGANIZAR E  
GERIR SEUS LUCROS SEM A UTILIZAÇÃO DESTA  
FERRAMENTA?**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro  
Universitário Brasileiro - UNIBRA, como requisito básico para  
Conclusão do Curso Tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Prof. Pedro Arthur do Nascimento  
Oliveira.

RECIFE  
2021

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

B574i Bezerra, Josiane Maria

A importância da ficha técnica de preparação: como as empresas conseguem trabalhar, se organizar e gerir seus lucros sem a utilização desta ferramenta? / Josiane Maria Bezerra, Maria Auxiliadora Gomes de Oliveira. Recife: O Autor, 2021.

23 p.

Orientador(a): Esp. Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Ficha técnica de preparo. 2. padronização. 3. unidades de alimentação e nutrição. 4. gastronomia. I. Oliveira, Maria Auxiliadora Gomes de . II. Centro Universitário Brasileiro - UNIBRA. III. Título.

CDU: 641

## RESUMO

Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento gerencial de apoio operacional, recomendado para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), que estabelece padrões e fórmulas para produção de refeições com padrão de quantidade e qualidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar a importância da ficha técnica para a gastronomia, identificando características do processo de produção com uso da ficha técnica e evidenciando a importância e as dificuldades relacionados ao uso das FTPs para o profissional gastrônomo. Para isso, foi realizado um levantamento bibliográfico em base de dados de livros e revistas eletrônicas. A pesquisa concluiu que as FTPs são uma importante ferramenta de apoio gerencial para todos os profissionais envolvidos nas UANs, e sua utilização se torna imprescindível para o bom funcionamento e sucesso dos estabelecimentos.

**Palavras-chave:** Ficha técnica de preparo; Padronização; Unidades de Alimentação e Nutrição; Gastronomia.

## **AGRADECIMENTOS**

Em primeiro lugar, agradecemos a Deus, por ter permitido que nós tivéssemos saúde e determinação para não desanimar durante a realização desse trabalho.

Aos nossos familiares e amigos, que nos incentivaram nos momentos mais difíceis, e compreenderam a nossa ausência enquanto nos preparávamos para esse trabalho.

Agradecemos ao nosso orientador, Professor Pedro Oliveira, por ter desempenhado sua função com dedicação, amor e paciência nos momentos em que mais precisávamos.

Agradecemos à Universidade que nos deu o estímulo e os recursos necessários para corrermos atrás dos nossos sonhos.

A todos os professores que nos acompanharam nesse tempo de curso, nosso muito OBRIGADA!!

Obrigada a todos os nossos colegas de turma, pelos momentos de descobertas e aprendizado e por todo o companheirismo ao longo desse curso.

*“O que é nascido de Deus vence o mundo; e esta é a vitória que vence o mundo, a nossa fé.”*

(1 João 5:4)

## Sumário

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>6</b>
<b>2. OBJETIVOS</b>	<b>7</b>
<b>2.1 Objetivo Geral</b>	<b>7</b>
<b>2.2 Objetivos Específicos</b>	<b>7</b>
<b>3. JUSTIFICATIVA</b>	<b>7</b>
<b>4. METODOLOGIA</b>	<b>7</b>
<b>5. REFERENCIAL TEÓRICO</b>	<b>8</b>
<b>5.1 O que é uma ficha técnica</b>	<b>8</b>
5.1.1 Objetivos da ficha técnica	9
<b>5.2 Importância da ficha técnica nas empresas</b>	<b>9</b>
<b>5.3 Descrição para elaboração da ficha técnica</b>	<b>11</b>
<b>5.4 Vantagens da aplicabilidade da ficha técnica de preparação</b>	<b>13</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>15</b>
<b>REFERÊNCIAS</b>	<b>16</b>
<b>ANEXOS</b>	<b>16</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A ficha técnica é um instrumento de controle operacional e gerencial muito importante dentro de uma empresa do ramo gastronômico. Através desta é possível obter detalhamentos acerca do que é produzido, obtendo-se esclarecimentos sobre a receita utilizada na cozinha (FREITAS & PENA, 2007; FREITAS, 2009; ALBUQUERQUE, 2021; CUPERTINO, 2021).

Ela proporciona uma padronização dos produtos, orienta na organização do seguimento da produção, serve como registro do passo a passo do preparo da receita, garantindo que seja utilizada de forma a evitar alterações no produto final. Tem como utilidade também treinar e orientar os manipuladores afim de evitar falhas e desperdício de matéria prima na hora da produção (NASSIL et al., 2017; SANTOS et al., 2016; SANTOS et al., 2017).

Uma boa ficha técnica deve orientar sobre os utensílios e equipamentos necessários na produção assim como o tempo de preparo, temperatura exigida, rendimento da receita, custos e lucros a serem alcançados. Informações Per Capita, fator de correção e cocção e composição centesimal de preparação também devem ser fazer presentes para que se tenha uma base de dados capaz de promover um planejamento mais assertivo (SILVA et al., 2014; SEIBEL & PEREIRA, 2019; MACIEL et al., 2021).

A utilização da ficha técnica também ajuda na elaboração do cardápio, no controle de compras, no gerenciamento de fornecedores e conseqüentemente no controle de estoque, evitando que se tenham acúmulos de produtos desnecessários e se mantenha o abastecimento a fim de evitar a falta de insumos. Ela se torna um aliado importante na gestão, se mostrando uma ferramenta crucial para o pequeno, médio e grande empreendedor, proporcionando uma autonomia no controle de gastos da empresa (OLIVEIRA, 2018; PARANAGUÁ & AKUTSU, 2005).

Porém, nota-se que algumas empresas não fazem o uso da ficha técnica, mesmo sendo ela um instrumento de controle operacional e gerencial muito importante dentro de uma empresa no ramo gastronômico. Observado isso é importante entender o porquê da não utilização e quais as dificuldades de se implantar algo que se mostra tão eficiente e eficaz para o processo produtivo e gerencial de um negócio (FERRAZ et al., 2013; MENDONÇA, 2014; MOLINA, 2015).

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo Geral**

Avaliar a importância da ficha técnica de preparação para a Gastronomia.

### **2.2 Objetivos Específicos**

- Identificar características do processo de produção de refeições com uso da ficha técnica;
- Identificar melhorias no ambiente empreendedor gastronômico, nos serviços de alimentação, com uso da ficha técnica;
- Evidenciar importância e dificuldades relacionados ao uso da ficha técnica para o profissional gastrônomo.

## **3. JUSTIFICATIVA**

A escolha do tema para este trabalho se deu pelo reconhecimento da relevância da ferramenta em questão (Ficha Técnica de Preparo - FTP) na sistemática de apuração de custos bem como no controle da qualidade na produção, fatores que interferem diretamente na otimização da produção e na redução e/ou controle de eventuais perdas. Esta pesquisa visa evidenciar como as FTPs ajudam no controle dos estoques e na redução dos custos, uma vez que sejam elaboradas com as todas informações necessárias, uma redação adequada e seja utilizada corretamente no preparo da refeição.

## **4. METODOLOGIA**

O estudo caracterizou-se por uma pesquisa qualitativa e descritiva, desenvolvida através de um levantamento bibliográfico onde foi realizada uma pesquisa em livros e artigos científicos encontrados na biblioteca da UNIBRA e nos bancos de dados dos sites *Scielo*, *Google Acadêmico* e *Lilacs*, identificados a partir das palavras chave: ficha técnica de preparação, gastronomia, nutrição, importância.

## 5. REFERENCIAL TEÓRICO

### 5.1 O que é uma ficha técnica

Dentro do ramo de alimentação, a ficha técnica pode ser dita, de maneira associada, como uma espécie receita padronizada, onde todas as informações sobre ingredientes, rendimento, custo e modo de preparo são descritas. Vasconcelos e colaboradores (2002), descrevem a Ficha Técnica de Preparo (FTP) como um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação sendo, portanto, útil para subsidiar o planejamento de cardápio. Ainda segundo os autores, 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.

Fazendo-se desta ficha técnica um manuseio exigente e cuidadoso dos custos realizados dentro da cozinha. E, logo, autoriza uma elaboração melhor da compra dos produtos, ponderando o melhor preço de qualquer um e avaliando os custos conforme as variações no mercado.

Encontram-se vários motivos para usar as fichas técnicas em uma empresa de gênero alimentício, embora não seja fácil executar e demoram para serem realizadas. Na ficha técnica contém a nome da receita, a porção de insumos, despesas, gastos, equipamentos e materiais prescrito que são usados na receita, para autorizar a adição de mais produtos no cardápio de modo organizado e lucrativo.

Souza & Marsi (2015) elaboraram um check-list baseado em sua pesquisa de literatura a fim de analisar a qualidade das fichas técnicas utilizadas em UANs. No primeiro momento, ao avaliar os itens de produção, nenhuma ficha técnica apresentou percentual maior de 50% no que diz respeito a possuir os itens indispensáveis segundo recomendações na literatura. Este fato demonstra uma enorme falha no processo de elaboração, sendo assim um ponto negativo nas fichas técnicas analisadas.

Ferraz e colaboradores (2013) realizaram seu estudo em um hospital particular, na Região Centro-Oeste do país e ao comparar a preparação de 5 receitas, escolhidas aleatoriamente (brigadeiro, arroz branco, feijão carioca, bife acebolado e ovo cozido), com e sem a utilização de FTPs, observaram que em absolutamente todos os

preparos sem ficha técnica os alimentos apresentaram porcentagens altas de inconformidades (>85%), seja no tamanho, na coloração, formato ou na consistência. Com isso, os autores concluíram que a utilização de FTPs nas UANs é imprescindível, a fim de eliminar essas inconformidades e melhorar o padrão de qualidade dos alimentos servidos.

#### 5.1.1 Objetivos da ficha técnica

Segundo Paranhos (2004), dentre os principais objetivos de uma ficha técnica, pode-se destacar:

- Transformar as indicações da receita repetida, sem alterar a característica do prato final;
- Acelerar o preparo, diminuir o tempo usado na tarefa;
- Impedir o desperdício de insumos;
- Organizar o Custo e Lucro real da receita;
- Assegurar a característica do produto, fazendo com que qualquer profissional da cozinha prepare a receita, sem alterar o produto final;
- Uniformizar as anotações das medidas da matéria prima;
- Anotar a quantia de insumos, despesas, os maquinários, equipamentos para preparação da receita;
- Uniformizar a preparação e a aparência da receita;
- Consentir adição de novos produtos ao cardápio com cuidado, de modo lucrativo;
- Diminuir gastos e reduzir dinheiro detido no estoque.

#### **5.2 Importância da ficha técnica nas empresas**

Para os seres humanos, o ato de se alimentar tornou-se algo além de apenas se nutrir. Tal atividade envolve além das questões biológicas, questões emocionais, sociais e até culturais. Segundo Proença (2005), com o passar do tempo, até o local da alimentação passou a ser importante, e esta prática passou a ser cada vez mais comum fora do ambiente doméstico, seja em um restaurante, num shopping ou num quiosque à beira-mar. Além disso, é notória a crescente exigência dentre os

consumidores em relação à qualidade e transparência dos alimentos consumidos, com constantes questionamentos sobre suas origens, modo de produção, informações nutricionais e garantias da qualidade final desses produtos, com isso, a responsabilidade do comércio alimentício também cresceu (PROENÇA, 2005; VIEIRA et al., 2007).

São conhecidos por Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), os estabelecimentos, as unidades de trabalhos, ou algum órgão de uma empresa que desempenhe diferentes atividades relacionadas à alimentação, bem como à nutrição para a coletividade (CARDOSO et al., 2005). As refeições que são servidas em uma UAN têm seus padrões variados de acordo com características próprias de cada um desses estabelecimentos, como por exemplo a estrutura física do local, a disponibilidade de equipamentos, materiais, recursos humanos e financeiros, como também o público alvo (pacientes, estudantes, trabalhadores braçais, administrativos, etc.) (AMARAL, 2008). Nas UANs, o planejamento do cardápio visa programar tecnicamente as refeições de modo que atendam a pré-requisitos tais como necessidades nutricionais e hábitos alimentares dos clientes/pacientes (TEIXEIRA & LUNA, 1999; ORNELAS, 2001), ao mesmo tempo que permite a adequação aos mercados de abastecimentos e à capacidade de produção das UANs (SILVA & BERNARDES, 2001). A elaboração de Fichas Técnicas de Preparação (FTP) é uma das técnicas utilizadas nas UANs para o controle de qualidade e a padronização das preparações (PALADINI, 2010) bem como para garantir o sucesso na execução dos cardápios planejados.

Muitos autores concordam que as fichas técnicas são de extrema importância para a administração de estabelecimentos como restaurantes, unidade de alimentação escolar, hospitalar, refeitórios industriais, creches, dentre outros (AKUTSU et al, 2005; KARAM & NISHIYAMA, 2009). A NUTRI JR USP (2020) ressalta que as fichas são uma forma de registrar a quantidade exata necessária de cada ingrediente para uma determinada preparação. Além de, controlar melhor o estoque e de descrever a forma correta de armazenar cada insumo, uma vez que possibilitam maior organização, sendo assim possível evitar que os alimentos estraguem por falhas de controle de estoque. Karam e Nishiyama (2009) afirmam ainda que quanto maior for o nível de precisão das FTPs, mais fácil será a administração da UAN nos âmbitos operacional, nutricional e de custos.

O cardápio é uma maneira organizada de unir os conhecimentos dos alimentos à nutrição harmoniosa, considerando não apenas os aspectos nutritivos, mas também os sensoriais (KARAM & NISHIYAMA, 2009). O planejamento dos cardápios e a eficácia do sistema são outros fatores que podem ser otimizados com a utilização das fichas técnicas, uma vez que elas apresentam informações sobre custo e ordenação do preparo, bem como asseguram a preparação no tempo correto (CASTRO & QUEIROZ, 2007). A utilização das FTPs facilita a integração e treinamento de novos funcionários ao executar as preparações, além de padronizar o sistema de produção permitindo a garantia que o produto final tenha sempre sua composição, seu valor nutritivo e sua apresentação semelhantes (VIEIRA et al., 2011).

Entretanto, explicações mais detalhadas sobre o funcionamento e a importância na prática das fichas técnicas não são tão exploradas na literatura científica (OLIVEIRA, 2018), além disso, ao se ter um conhecimento mais amplo desta ferramenta se torna possível adaptá-la para diferentes necessidades.

### **5.3 Descrição para elaboração da ficha técnica**

Para elaborar uma boa ficha técnica se faz necessário ter o conhecimento de algumas etapas e técnicas, tais como utilizar uma planilha para ficha técnica, o ideal é elaborar uma no computador, ou manualmente. Braga (2008) indica o uso de planilhas do programa *Excel* para o desenvolvimento das fichas técnicas, uma vez que nesse aplicativo, os cálculos podem ser feitos automaticamente através de fórmulas inseridas na planilha. Usar sempre proporções como xícaras, colheres, capacidade de peso, como gramas, quilos, litros e unidades. É importante se colocar os insumos conforme a ordem que estão na receita, indicando o nome e depois porção do insumo, também é de grande importância que na maneira de preparo as técnicas estejam enumeradas e especificadas com escrita clara. Abaixo, na tabela 1, estão destacados alguns itens que são imprescindíveis na elaboração de uma ficha técnica de preparo.

**Tabela 1.** Informações que devem constar em uma Ficha Técnica de Preparo

<b>INFORMAÇÕES</b>	<b>DEFINIÇÕES</b>
Nome da preparação	Definição da preparação a ser feita Ex: purê de batata
Rendimento	Peso final da preparação
Ingredientes	Alimentos a serem utilizados Ex: batata, manteiga, queijo ralado, etc.
Tempo de preparo	O tempo total para receita estar pronta Ex: 30 minutos
Peso bruto	Alimento <i>in natura</i> , completo Ex: peso da batata com a casca
Peso líquido	Peso depois da higienização e retirada das partes não utilizadas Ex: peso da batata sem a casca
Medida caseira	Quantidade dos alimentos a ser utilizada tendo como referência utensílios caseiros Ex: ½ xícara de chá, 1 colher de chá
Informação nutricional	Quantidade de macronutrientes (proteína, carboidrato e gorduras) e informação calórica da preparação e e também da porção
Peso da porção	Peso de cada porção Ex: 200g
Número de porções	Número estabelecido de porções em relação ao peso total da preparação Ex: preparação pesa = 1 Kg, serve 5 porções de 200 g, cada
Custo da preparação	Quantidade em dinheiro utilizada para preparação da receita total
Fator de cocção da preparação	Determinado para saber o peso da preparação finalizada, a fim de adaptar a quantidade de ingredientes para que renda mais ou menos porções
Modo de preparo	Passo a passo da preparação em todas as etapas
Utensílios e equipamentos necessários	Equipamentos a serem utilizados na preparação Ex: Liquidificador, panela, espátula
Observações	Espaço reservado para inclusão de informações relevantes observadas durante o processo e/ou alterações

**Fonte:** Elaborada pelos autores.

A redação das FTPs deve ser feita de maneira simples e prática, com atenção e destaque para que possuam todos os dados necessário para a execução da preparação (KARAM & NISHIYAMA, 2009), Paranhos (2004) compara a ficha técnica às plantas e layouts de casas que são produzidos pelos arquitetos. Dentre esses

dados, deve-se destacar o nome do prato, ingredientes, peso bruto (PB), peso líquido (PL), o número de porções, custo unitário de cada ingrediente, custo da preparação pronta, custo da porção, modo de preparo, tempo total de preparo, valor calórico da porção e composição nutricional da preparação (macro e micronutrientes) (CABRAL, 2013).

Para que se obtenha sucesso na realização de uma preparação, deve-se ter atenção a diversos fatores, tais como a temperatura, o tipo de utensílio utilizado, o tempo de preparo, a qualidade dos ingredientes, dentre outros. A reprodução constante dessas condições é a peça chave para a garantia de resultados semelhantes para cada repetição, mesmo que sejam feitas por pessoas diferentes. Portanto, a redação das FTPs deve conter as informações de maneira mais clara e precisa possível, de modo que não fique margem para dúvidas ou questionamentos durante a execução (CAMPOS et al., 2008). No anexo 1 é possível ver alguns exemplos de modelos de FTPs.

#### **5.4 Vantagens da aplicabilidade da ficha técnica de preparação**

Diversos autores discorrem sobre as vantagens no uso de fichas técnicas de preparo para unidades de alimentação e nutrição, com isso é possível descrever as principais vantagens para a aplicação dessa ferramenta nesses estabelecimentos (PARANHOS, 2004; AKUTUSU et al., 2005; CARDOSO et al., 2005; CAMPOS et al., 2008; KARAM & NISHIYAMA, 2009; FERRAZ et al., 2013; SOUZA & MARSI, 2015; OLIVEIRA, 2018). Abaixo estão listadas algumas dessas vantagens.

- Redução dos custos gerados

Na hora das compras a ficha técnica tem grande utilidade. Visto que com ela é provável avaliar a quantidade que se utiliza em qualquer preparo em um certo tempo. Tem um controle maior dos custos e ganhos que a empresa tem.

- Possibilita uma organização financeira estruturada

Fazendo dessa ficha técnica um manuseio exigente e cuidadoso dos custos realizados dentro da cozinha. E, logo, autoriza uma elaboração melhor a compra dos produtos, ponderando o melhor preço de qualquer um, e avaliando os custos conforme as variações no mercado.

- Favorece a capacitação dos colaboradores

Colaboradores novatos dentro da cozinha necessitam de uma certa atenção e prazo de aprendizado com relação aos métodos e técnicas. Dessa forma a ficha faz com que as receitas sejam repetidas e movimentada. Com todas as informações corretas e bem elaboradas, qualquer dúvida que um dos colaboradores tiver, é só verificar os dados que constam na Ficha Técnica.

- Agiliza a produção

A padronização e estruturação fazem crescer a produção e a aceleração dos procedimentos na cozinha. Assim sendo, a ficha técnica, organiza o mecanismo. Dessa forma, fica mais adequado e harmonizado, além de colaborar para um melhor ganho de tempo. Na maioria das UANs, grande parte dos problemas se dá devido ao fato em que diferentes turnos possuem diferentes funcionários, assim a mesma tarefa é executada de maneiras diferentes. Este fato acarreta uma variação no processo de produção e por consequência, perda na qualidade e produtividade. Portanto, a descrição correta das etapas assegura que as ações serão executadas de maneira a otimizar o tempo de produção (CAMPOS, 1992; BAKER, 2002; MELLO et al., 2009)

- Clareza na produção dos alimentos

As fichas técnicas, com todos detalhes bem explicados conforme a receita, faz com que a produção de cada prato seja rápida e correta, obtendo resultado positivo no tempo de preparo. Os colaboradores terão mais tempo para outras tarefas. Além disso, ela prestará apoio para tirar dúvida em algum preparo, afastando alterações no prato. Com a clareza e a explicação da medida e seu preço - componentes que a ficha favorece, da mesma forma é capaz de descrever a receita com finalidade de porção maior sem perder sua característica. Com as informações corretas fica mais fácil para qualquer colaborador passar para os clientes os produtos que foram utilizados em determinada receita.

- Adapta as receitas ao tipo do grupo que vai à empresa

Essa ferramenta importante como a ficha técnica, colabora a interlocução entre os colaboradores da cozinha e os outros funcionários da empresa, como por exemplo o garçom. Tendo a preocupação de clientes com problemas de alergias e intolerâncias alimentares, a ficha técnica nesse momento é muito importante, porque nela consta todo ingrediente usado na receita. As receitas são capazes de se ajustar à procura

dos clientes do estabelecimento, pois é possível fazer algumas modificações essenciais, quando necessário.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Com base na literatura apresentada, é possível reafirmar que as Fichas Técnicas de Preparo (FTPs) são uma ferramenta de gestão de grande importância para as Unidades de Alimentação e Nutrição, pois uma vez elaboradas de maneira correta, as informações que constam na ficha auxiliam todos os profissionais envolvidos, e também otimizam toda parte de logística da produção desde o planejamento das compras ao controle dos custos.

É importante reforçar, que as FTPs também são de fundamental importância no controle dos processos e que o seu uso leva à garantia de uma melhor qualidade das refeições e a padronização, o que, por sua vez, leva à otimização do uso e controle dos recursos, à organização da rotina dos funcionários e também facilitam o treinamento das equipes.

Quando se trata sobre a implementação das FTPs, é uma unanimidade a concordância de que esta ação traz benefícios a todas as categorias envolvidas no processo. Desde os profissionais de nutrição, a facilidade no treinamento e aperfeiçoamento dos funcionários, até a melhoria da saúde dos clientes/pacientes, todo processo é contemplado com melhoria na eficácia e eficiência.

Ficou claro também que não há um modelo único para as FTPs, já que elas devem atender às características, objetivos e necessidades das preparações de cada UAN.

Por fim, é possível afirmar que nem todos gestores/gerentes das UANs estão cientes da importância de ter e seguir uma FTP. Ou quando estão, possuem em suas equipes alguns profissionais que não estão devidamente preparados para elaborar e/ou utilizar este item.

## REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, v. 18, p. 277-79, 2005.

AMARAL, L. B. Redução do desperdício de alimentos na produção de refeições hospitalares. Trabalho de Conclusão de Curso [Pós-Graduação em Gestão Pública]. Porto Alegre – RS. 2008, 48f.

BAKER, D. A. Use of food safety objectives to satisfy the intent of food safety law. **Food Control**, v. 13, p. 13-71, 2002.

BRAGA, 2008 EM 1.2018\_TCC\_RMOLIVEIRA

CABRAL, H. C. C.; MORAIS, M. P.; CARVALHO, A. C. M. S. Composição nutricional e custo de preparações de restaurantes por peso. *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*, v. 8, p. 23-38, 2013.

CAMPOS, V. F. **Qualidade total** - Padronização de empresas. 6.ed. Belo Horizonte: Fundação Cristiano Ottoni; 1992, 171p.

CAMPOS, R. F. F. et al. **Ficha técnica de preparo**: Um instrumento facilitador no preparo de alimentos. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTRIÇÃO, Rio de Janeiro, Anais, 2008.

CARDOSO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. Unidades de alimentação e nutrição nos campi da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. *Rev. Nutri.*, v. 18, p. 699-680, 2005.

CASTRO & QUEIROZ, 2007 EM 1.2018\_TCC\_RMOLIVEIRA

FERRAZ, R. R. N.; BARNABÉ, A. S.; FORNARI, J. V.; SILVA, L. M.; SILVA, S. C.; NIGRO, C. A. Redução De Custos E Melhoria Dos Padrões De Gestão Com A Utilização De Fichas Técnicas De Preparação Para Padronização Da Montagem De Refeições Em Unidades Hospitalares. **Revista Dos Mestrados Profissionais**, v. 2, p. 3-13, 2013.

FREITAS, M. D. C. S. DE; PENA, P. G. L. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Rev. Nutr.**, v. 20, p. 69–81, 2007.

KARAM, A.P.G; NISHIYAMA, M.F. **Implantação de Fichas Técnicas de Preparo na Cozinha Dietética de um Hospital na cidade de Foz do Iguaçu - PR**. In: I Seminário Científico do Curso de Nutrição – UNIAMERICA. 2009.

MELLO, C. H. P.; SILVA, C. E. S.; TURRIONI, J. B.; SOUZA, L. G. M. **ISO 9001:2008** Sistema de gestão da qualidade para operações de produção e serviços. São Paulo: Atlas; 2009, 256p.

MENDONÇA, R. T. **Cardápios** – técnicas e planejamento. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

NUTRI JR USP. **Ficha Técnica de preparação**: o que é e por que utiliza-lá. 2020. Disponível em: < <https://www.nutrijr.com.br/ficha-tecnica-de-preparacao-o-que-e-e-por-que-utiliza-la/>> Acesso em: 10 de setembro de 2021.

OLIVEIRA, R. M. 2018. **A ficha técnica como ferramenta gerencial e operacional**: considerações sobre o tema e construção de planilha para facilitar seu uso. Monografia (graduação) Universidade Federal do Ceará, 42p.

ORNELAS, L. H. **Técnica dietética**. 6.ed. São Paulo: Atheneu, 2001, 241p.

PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade**: teoria e prática. 2ed. São Paulo: Atlas, 2010.

PARANHOS, J. B. Ficha técnica de preparação: o começo do negócio. **Cozinha Profissional**, v. 84, p.52-5, 2004.

PROENÇA, R. P. C. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: UFSC; 2005, 221p.

SANTOS, S. R.; DE SOUZA COSTA, M. B.; DE PAIVA BANDEIRA, G. As formas de gestão do programa nacional de alimentação escolar (PNAE). **Rev. Salud Pub.**, v. 18, p. 311-20, 2016.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio**: guia prático para a elaboração. São Paulo: Atheneu, 2001, 195p.

SOUZA, L. V.; MARSI, T. C. O. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **J. Health. Sci. Inst.**, v. 33, p. 248-53, 2015.

TEIXEIRA, A. B.; LUNA, N. M. M. **Técnica dietética**: fator de correção em alimentos de origem animal e vegetal. 2.ed. Cuiabá: Studio Press, 1999.

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

VIEIRA, A. S. **Fichas técnicas de preparação em Unidade de Alimentação e Nutrição**. In: XX Congresso de Iniciação Científica da universidade Federal de Pelotas. 2011.

VIEIRA, A. C. P.; BUAINAIN, A. M.; JUNIOR, P. A . V.; LIMA, F. Mecanismos organizacionais como resposta a informação imperfeita – a questão da segurança dos alimentos. **Informações Econômicas**, v. 37, p. 7-23, 2007.

## **ANEXOS**

## ANEXO 1 – Exemplos de Fichas Técnicas de Preparo

<b>FICHA TÉCNICA DE PREPARO DE ALIMENTOS</b>							
Nome da preparação:				Tempo de preparo:			
Alimentos	Medida caseira	Peso bruto	Peso líquido	FCc	Unidade comercial	Custo bruto unitário	Custo real
						Total:	Total:
Peso líquido da preparação pronta (rendimento):							
Peso da porção:							
Modo de preparo:				Número de porção:			
Utensílios utilizados:				Dificuldades:			

Ficha Técnica - Torta de Batata Ralada												
INGREDIENTES	PB	PL	FC	MEDIDA CASEIRA								
Batata	4262g	3552g	1,2	11 batatas grandes								
Creme de leite	400g	400g	1	2 unidades comerciais								
Queijo prato	504g	504g	1	18 fatias								
Cebola	542g	480g	1,13	3 cebolas médias								
Leite integral	3000g	3000g	1	3 litros								
Margarina com sal	94g	94g	1	3 colheres de sopa cheia								
Farinha de trigo comum	300g	300g	1	2 xícaras cheias								
<b>TOTAL:</b>	<b>9102g</b>	<b>8330g</b>										
<table border="1"> <tr> <td>Peso líquido final (g):</td> <td>5384</td> </tr> <tr> <td>Rendimento:</td> <td>27</td> </tr> <tr> <td>Peso da porção (g):</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Medida caseira:</td> <td>1 pedaço médio</td> </tr> </table>					Peso líquido final (g):	5384	Rendimento:	27	Peso da porção (g):	200	Medida caseira:	1 pedaço médio
Peso líquido final (g):	5384											
Rendimento:	27											
Peso da porção (g):	200											
Medida caseira:	1 pedaço médio											
<b>Per capita:</b>												
INGREDIENTES	PB	PL	FC	MEDIDA CASEIRA								
Batata	158g	132g	1,2	1 unidade grande								
Creme de leite	15g	15g	1	1 colher de sopa cheia								
Queijo prato	19g	19g	1	1/2 fatia								
Cebola	20g	18g	1,13	1 colher de sopa								
Leite integral	111g	111g	1	2/3 de copo americano								
Margarina com sal	3g	3g	1	1 colher de chá rasa								
Farinha de trigo comum	11g	11g	1	1 colher de sopa rasa								
<b>TOTAL:</b>	<b>338g</b>	<b>309g</b>										
<b>A porção contém:</b>												
Calorias	347,38		D (mcg)	0,04								
Carboidratos	40,11		Niacina(mg)	2,18								
Gordura total	15,65		Ac Fólico (mcg)	25,76								
Gordura poliinsaturada	0,256		B5(mg)	0,61								
Gordura monoinsaturada	1,54		E (mg)	1,23								
Gordura saturada	3,36		Iodo (mcg)	0,36								
Proteínas	11,52		Na (mg)	207,61								
Fibra total	2,81		Ca (mg)	165,26								
Fibras solúveis	0,62		Magnésio (mg)	37,3								
Fibras insolúveis	1,79		Zinco (mg)	1,32								
Colesterol	16,7		Manganês (mg)	0,44								
A (RE)	62,03		K (mg)	796,38								
C (mg)	27,13		P (mg)	179,19								
B1 (mg)	0,17		Fe (mg)	1,35								
B2 (mg)	0,13		Cobre (mg)	0,03								
B6 (mg)	0,4		Selênio (mg)	2,15								
B12 (mcg)	0,29											
<b>Modo de Fazer:</b>												
Corte a batata em rodela finas e deixe cozinhar até ficar em consistência macia. Escorra e reserve.												
<b>Molho Branco:</b> Refogue a cebola juntamente com a manteiga, junte a farinha e mexa vigorosamente para não formar grumos, acrescente o leite aos poucos até ficar homogêneo. Misture o creme de leite.												
<b>Montagem:</b> 1° camada: Batata, 2° camada: molho branco, 3° camada: queijo, 4° camada: batata, 5° camada: molho branco. 6° camada: queijo. Sirva.												

## ANEXO 2 – Exemplos de Fichas Técnicas Operacionais



## FICHA TÉCNICA

**Parmegiana Promocional | Coxão Mole**

**Tipo:** Produto de venda

**Categoria:** Promocional

**Tempo de Preparo:** 10

**Data de Criação:** 09/10/2014

**Validade:** 0

**Última Atualização:** 31/10/2016

**Observações:**

Teste

**Itens do preparo**

Tipo	Nome	Medida	Quantidade total
Produto de venda	Porção Fritas		1Un
Produto de venda	Porção Arroz		1Un
Produto de venda	Porção Salada		1Un
Receita	KIT EMBALAGEM PRATOS		1Un
Produto de venda	Porção Parmegiana Coxão Mole		1Un

**Modo de preparo**

1. Frite o parmegiana
2. Adicione o molho sugo e o queijo ralado sobre o parmegiana
3. gratine
4. frite as fritas
5. finalize com salsinha sobre o parmegiana
6. monte o prato



#### FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

<b>Descrição do produto</b>	Sorvete do cerrado e mata atlântica.
<b>Rendimento de Porções</b>	12 porções
<b>Categoria</b>	Sobremesa

Item Insumo	Medida	Modo de Preparo
Baunilha do cerrado	1 fava	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Na batedeira, bata as gemas até que comecem a emulsionar. Adicione o açúcar e as sementes da baunilha. Bata mais, até a massa ficar cremosa e aerada.</li> <li>• Numa outra vasilha, bata levemente o creme de leite, até que ele fique mais ou menos com a consistência da mistura de ovos.</li> <li>• Com cuidado, misture rapidamente as duas massas e coloque na máquina de sorvete para bater até atingir a consistência desejada. Se não tiver uma máquina de sorvete, leve a mistura ao freezer e bata a cada meia hora, até obter uma boa consistência.</li> <li>• Leve ao freezer até a hora de servir.</li> <li>• Corte as frutas e processe em um mixer ou em um liquidificador e passe a mistura em uma peneira para eliminar todos os resíduos mais duros como fibras ou sementes.</li> </ul>
Gemas de ovos	8 unid.	
Creme de leite fresco	1 litro	
Açúcar refinado (para o sorvete)	30g	
Frutas da Mata Atlântica diversificadas	1kg	
Açúcar refinado (para o couli)	150g	

#### Utensílios Utilizados

Batedeira;  
 Máquina de sorvete;  
 Freezer;  
 Mixer ou liquidificador;