



CONEXÃO UNIFAMETRO 2022

XVIII SEMANA ACADÊMICA

ISSN: 2357-8645

A RELEVÂNCIA DA FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÕES EM LOCAIS DE PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

Hyana Granja Dias Sindeaux

Discente - Centro Universitário Fametro - Unifametro)

E-mail para contato (hyana.sindeaux@aluno.unifametro.edu.br)

Mirelly Ponte Machado

Discente – Centro Universitário Famentro – Unifametro

E-mail para contato (mirelly.machado@aluno.unifametro.edu.br)

Larissa Pereira Aguiar

Docente - Centro Universitário Fametro - Unifametro

E-mail para contato (larissa.aguiar@professor.unifametro.edu.br)

Área Temática: Produção e Processamento de Alimentos

Área de Conhecimento: Ciências da Saúde

Encontro Científico: IX Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

Introdução: A Ficha Técnica de Preparação (FTP) é um documento no qual se descreve todos os detalhes importantes para a produção de um determinado alimento, fazendo com que haja uma padronização dos alimentos, trazendo as mesmas características sensoriais independente de quem esteja produzindo aquela refeição (ARAÚJO *et al*, 2011). A FTP precisa conter todas as informações existentes no produto a ser reproduzido, como por exemplo, nome do estabelecimento e da preparação, tipo e o tempo de preparo, lista dos ingredientes necessários, assim como suas devidas quantidades de compra, os custos, os equipamentos e utensílios necessários para elaboração da receita, medida caseira, modo de preparo, assim como, de preferência apresentarem fotos tanto do passo a passo como do produto final, peso total da produção que seria o rendimento final dessa preparação, o peso dos ingredientes antes de começar as preparações, ou seja com casca, semente, pele, dentre outros alimentos que serão descartados da preparação que denominam-se peso bruto, é necessário constar também o peso líquido desses alimentos, que são os alimentos após as

correções, devido a serem realizadas essas correções surge um dos fatores primordiais dentro da Ficha Técnica, que seria o fator de correção, esse fator determina a diferença do peso bruto e do peso líquido. No entanto, ele não é o único fator dentro da ficha técnica, existe também o fator de cocção, na qual faz um comparativo do alimento limpo e cru com o alimento depois de sofre cocção, ou seja, alimento ser preparado. Portanto, todas as etapas e itens acima são de suma importância na FTP para que o produto seja feito corretamente, garantindo que não ocorra mudança na preparação mesmo que não seja produzido pela mesma pessoa (ALBUQUERQUE, 2021). **Objetivo:** Descrever a relevância da Ficha Técnica de Preparação em locais que são produzidos alimentos. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa bibliográfica por meio de livros, artigos científicos e outros materiais acadêmicos relacionados a ficha técnica de preparação, padronização e produção de alimentos. **Resultados e Discussão:** Um dos fatores primordiais da FTP, principalmente em unidades de grandes preparações seria os controles de custos que podem ser realizados com esse instrumento (ARAÚJO *et al*, 2011). Segundo Albuquerque (2021), a partir da elaboração dessa ficha é o momento em que se considera possível realizar essa precificação de um produto ou preparação, trazendo assim uma administração mais eficiente dos empreendimentos alimentícios, sejam eles de qualquer área gastronômica. Trazendo para um viés de sustentabilidade, no qual vemos que a sociedade se encontra cada vez mais preocupada, a FTP traz em seus dados uma possibilidade de diminuição das perdas na cozinha, devido ao processo de produção, assim como o volume de matérias primas a serem utilizadas em cada prato elaborado. Segundo FAO (2021), a ficha técnica auxilia também para evitar o desperdício nos empreendimentos alimentícios, justamente devido ao uso de instrumentos para o controle da compra e produção de alimentos. No entanto, em residências ou em locais que não fazem a utilização da FTP, observa-se que há uma quantidade absurda no desperdício de alimentos, gerando um alto valor na produção que poderia ser reduzido. **Considerações finais:** Com isso, conclui-se que a ficha técnica de preparação é um instrumento de extrema relevância dentro da cozinha, principalmente em uma produção em larga escala, pois ela possibilita economia, sustentabilidade, controle de insumos, além padronização das refeições que podem ser realizadas por outros funcionários caso esteja com a FTP preenchida em mãos.

Palavras-chave: Arte de cozinhar; Padronização; Alimentos.

Referências:

ALBUQUERQUE, M. C. de F. e. **Ficha técnica: como calcular preços e reduzir custos na venda de alimentos.** Cuiabá: Ufimt em Rede, 2021. Disponível em: chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha_tecnica.pdf. Acesso em: 29 set. 2022.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **ONU: 17% de todos os alimentos disponíveis para consumo são desperdiçados.** Disponível em:

<https://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/pt/c/1379033/>. Acesso em: 29 set. 2022.

HELFENSTEIN, P. G. F. da S.; VIEIRA, E. L. Fichas técnicas de preparo como ferramenta de qualidade em unidade de alimentação e nutrição. In: Salão do Conhecimento UNIJUÍ 2020, 28., 2020, Ijuí. **Ferramenta de qualidade em unidade de alimentação e nutrição.** Ijuí: XXVIII Seminário de Iniciação Científica, 2020. p. 01-04. Disponível em:

<https://publicacoeseventos.unijui.edu.br/index.php/salaconhecimento/article/view/18067>. Acesso em: 30 set. 2022.

MENEZES, R. O. dos S.; SANTANA, E. de M.; NASCIMENTO, M. O. L. Elaboração de fichas técnicas das preparações oferecidas em serviço de alimentação e nutrição de hospital público de Salvador, BA. **Higiene Alimentar**, Salvador, v. 32, n. 284/285, p. 46-50, set. 2018. Disponível em: <https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/biblio-965437>. Acesso em: 29 set. 2022.

TAVARES NETO, D. U. *et al.* A importância da utilização da ficha técnica como meio de redução de desperdício de alimentos. In: **Conexão Unifametro** 2021, 12., 2021,

Fortaleza. Resumo Expandido. [S.L.]: XVII Semana Acadêmica, 2021. p. 01-06. Disponível em: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://doity.com.br/media/doity/submissoes/617ca5c1-5d58-4c9e-8422-57680a883292-template-resumo-expandido-conexao21comautoriamonitoriatecnica-dietetica-corrigidopdf.pdf>. Acesso em: 29 set. 2022.