



Ficha técnica de preparo (FTP)

Informa sobre o uso da ficha técnica de preparo de
alimentos para elaboração de cardápios

Agência USP de Inovação

Janeiro/2018



Resposta Técnica	BUENO, Priscilla Mara Ficha técnica de preparo (FTP) Agência USP de Inovação 29/1/2018 Informa sobre o uso da ficha técnica de preparo de alimentos para elaboração de cardápios
Demandas	Como elaborar fichas técnicas de preparação culinária?
Assunto	Atividades de profissionais da nutrição
Palavras-chave	Alimento; cardápio; ficha técnica; nutrição; nutrição humana



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÉCPAR

IEL FIEMG



FIERGS SENAI

IEL SISTEMA FIEB

SENAI



Ministério da
Ciência, Tecnologia
e Inovação



Solução apresentada

Introdução

A alimentação é uma das ações mais importantes realizadas pelos seres humanos, e por isso ela envolve diversos aspectos que abrangem desde a produção dos alimentos até as alterações nas refeições e sua distribuição às pessoas. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são locais com a função principal de ofertar uma refeição adequada nutricionalmente, conforme as características da clientela, além de terem a responsabilidade de apresentar um bom nível de salubridade (PASSOS, 2008).

Um cardápio, quando bem planejado por um nutricionista, torna-se um instrumento de promoção de educação nutricional, pois auxilia na prevenção do surgimento de doenças e promove a saúde (PASSOS, 2008). Seu objetivo é programar refeições de forma técnica, para que atendam a pré-requisitos importantes como, características nutricionais dos clientes, hábitos alimentares e qualidade sanitária/higiene. Um cardápio também precisa se adequar às necessidades dos mercados, à capacidade de produção da UAN e responder às necessidades de nutrição (AKUTSU *et al.*, 2005).

Ficha técnica de preparo

Para assegurar que um planejamento de cardápio tenha um padrão de qualidade, o nutricionista precisa elaborar uma Ficha Técnica de Preparo (FTP). A FTP é “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”. Nesta ficha, constarão informações importantes como ingredientes que serão usados, a quantidade adicionada, o rendimento da porção, o modo de preparo, o tempo total de preparo, dentre outras, que facilitarão o trabalho do nutricionista e do funcionário que executará a tarefa (AKUTSU *et al.*, 2005; PASSOS, 2008).

FICHA TÉCNICA										
Item: Creme de milho				Preço de custo por receita: R\$ 11,31						
Classificação: Guarnição				Preço de custo por porção: R\$ 2,26						
Número de porções: 20				Preço de venda por receita: R\$ 45,22						
Peso da porção: 80 gramas				Preço de venda por porção: R\$ 11,31						
Ingrediente	PB	Unidade	Aproveitamento ou FC	PL	Custo bruto unitário (R\$)	Custo bruto total (R\$)	Observações			
Milho em lata	0,900	Kg	100%	0,900	4,29	3,90				
Farinha de trigo	0,120	Kg	100%	0,120	1,10	0,13				
Manteiga sem sal	0,800	Kg	100%	0,800	5,50	4,40				
Leite integral	1,600	Litro	100%	1,600	1,14	1,82				
Cebola	0,094	Kg	85%	0,080	1,15	0,11				
Alho	0,018	Kg	85%	0,015	4,70	0,08				
Louro seco	0,020	Kg	100%	0,020	12,00	0,26				
Sal	0,010	Kg	100%	0,010	0,80	0,01				
Noz moscada	0,010	kg	100%	0,10	59,00	0,59				
Tempo de preparo: 30 min				Custo total: 11,31						
Equipamentos necessários:				Modo de preparo:						
- Fogão industrial				1. Picar a cebola em brunoise e o alho em cubos pequenos.						
- Processador de alimentos				2. Triturar o milho em pedaços pequenos.						
Informação nutricional		Total	Porção	3. Em uma panela de tamanho pequeno, derreter a manteiga, juntar a farinha e preparar o roux branco (1 a 2 min).						
Valor Calórico		2400 kcal	120 kcal	4. Em uma panela de tamanho grande, aquecer o leite, a cebola, o alho e o louro.						
Carboidratos		300g	15g	5. Juntar o leite aquecido com o roux e mexer até engrossar.						
Proteínas		60g	3g	6. Juntar o milho e temperar com sal e noz moscada.						
Lípidios		106,67g	5,3g							
Colesterol		800 mg	40 mg							
Fibra alimentar		60g	3g							
Sódio		6400 mg	320 mg							

Figura 1 – Ficha técnica de preparo
Fonte: (SILVA; SLATER, [201-]).

Pela FTP é possível obter dados relevantes, referente ao fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes de preparação, per capita, rendimento e numero de porções. Estes dados são permitem um maior controle financeiro, além de auxiliarem na composição nutricional. A FTP também é uma ferramenta de controle dos gêneros e cálculo do cardápio, onde todos os ingredientes estarão separados, assim como os equipamentos a serem usados. As etapas e o tempo de processo, assim como a ordem e as quantidades de ingredientes usados, também estarão descritas na FTP (AKUTSU *et al.*, 2005).

Segundo Akutsu *et al.* (2005):

A descrição precisa dos equipamentos utilizados no processo ajuda no planejamento do cardápio, possibilitando a execução de preparações adequadas aos equipamentos, pessoal e tempo disponíveis. A definição de fatores de correção das preparações facilita o planejamento e a confecção da lista de compras e efetivas aquisições aleatórias que acarretam elevação dos custos. Os fatores de correção também são importantes formas de avaliar a necessidade de treinamento para os funcionários e de controlar o desperdício na unidade. Como cada ficha possui a composição centesimal da preparação, é possível combiná-las de tal forma que se obtenha um cardápio equilibrado e balanceado, do ponto de vista nutricional, e também garante ao cliente que determinada preparação terá sempre o mesmo aspecto físico e sensorial, garantia essa que o tornará satisfeito e fiel à empresa.

Desse modo, as FTP fornecem instruções e informações, que irão orientar o modo e o uso de equipamentos, utensílios e produtos no processo de elaboração dos alimentos. Implementá-las, pode favorecer as categorias envolvidas no processo de produção, pois simplifica o trabalho do profissional de nutrição, proporciona um aprimoramento dos funcionários e ainda permite a melhoria da saúde da população (AKUTSU *et al.*, 2005).

Conclusões e recomendações

A seguinte Resposta Técnica buscou apresentar informações sobre fichas técnicas de preparo e sua importância na produção de cardápios em unidades de alimentação nutricional (UANs). Como estas fichas técnicas necessitam ser produzidas por nutricionistas, recomenda-se o contato com consultorias de nutrição, pois estas são especializadas na elaboração deste documento.

Recomenda-se a leitura dos seguintes documentos:

AKUTSU, R. C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, nº18 (2): 277-279, mar./abr., 2005. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/2114/1/ARTIGO_FichaTecnicaPreparacao.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2018.

CABRAL, H. C. C.; MORAIS, M. P.; CARVALHO, A. C. M. S. Composição nutricional e custo de preparações de restaurantes por peso. **Demetra**, Rio de Janeiro, v.8, nº1, 23-38, 2013. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/viewFile/3597/4355>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

CASTRO, D. S. et al. Implantação de fichas técnicas de preparo para a padronização de processos produtivos em UAN. **Informativo técnico do semiárido**, Pombal, v.7, n.1, p. 106-110, jan./dez., 201. Disponível em:<<http://www.gvaa.com.br/revista/index.php/INTESA/article/viewFile/2285/1782>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

MENDES, K. A. et al. Ficha técnica de preparo (FTP): uma ferramenta de padronização para novos produtos à base de pescado. In: XXV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. 2016, Gramado. **Anais...**Gramado: FAURGS, 2016. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/sbctars-eventos/xxvcbcta/anais/files/447.pdf>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS – SEBRAE. **Gostar de cozinhar não é o bastante para empreender em gastronomia:** perfil de negócios em gastronomia. Recife, 2014. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/Perfil-de-neg%C3%B3cios-Gastronomia.pdf>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

SOUZA, L. V.; MARSI, T. C. O. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **Journal of the Health Sciences Institute**, São Paulo, v.33, nº 3, p.248-53, 2015. Disponível em: <https://www.unip.br/presencial/comunicacao/publicacoes/ics/edicoes/2015/03_jul-set/V33_n3_2015_p248a253.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2018.

Sugere-se também, o contato com as seguintes instituições que poderão lhe fornecer maiores informações sobre o assunto:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS – ABERC
 Rua Estela, 515 – Paraíso
 São Paulo/SP
 CEP: 04011-904
 Tel.: (11) 5572-9070
 Site: <<http://www.aberc.com.br/>>. Acesso em: 29 jan. 2018

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO – ABIA
 Avenida Brigadeiro Faria Lima, 1478, 11 andar – Jardim Paulista
 São Paulo/SP
 CEP: 01451-001
 Tel.: (11) 3030-1353 / 4380-2020
E-mail: <abia@abia.org.br>.
 Site: <<http://www.abia.org.br/vsn/>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE NUTRIÇÃO - APAN
 Av. Pacaembu, 746, 10º andar – Barra Funda
 São Paulo/SP
 Cep: 01234-000
 Tel.: 911) 3255-2187
E-mail: <apanutri@apanutri.com.br>.
 Site: <<http://www.apanutri.com.br/>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

EMPRESA JÚNIOR DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DA UNESP DE BOTUCATU – EJENUTRI
 Distrito de Rubião Júnior, s/n - Rubião Júnior
 Botucatu/SP
 CEP: 18610-970
 Tel.: (14) 3880-2001
E-mail: <ejenutri.unesp@gmail.com>.
 Site: <<http://www.ibb.unesp.br/#!extensao/ejenutri/principal/>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

NUTRI JUNIOR (UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP)
 Av. Dr. Arnaldo, 715 – Pacaembu
 São Paulo/SP
 CEP: 01246-904
 Tel.: (19) 99301-8110
E-mail: <nutrijr.empresa@gmail.com>.
 Site: <<https://www.nutrijr.com.br/>>. Acesso em: 29 jan. 2018.

Fontes consultadas

AKUTSU, R. C. et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, nº18 (2): 277-279, mar./abr., 2005. Disponível em: <http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/2114/1/ARTIGO_FichaTecnicaPreparacao.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2018.

PASSOS, A. L. A. P. Análise do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição institucional em Brasília – DF, segundo o método “Avaliação qualitativa das preparações do cardápio”. 2008. Trabalho de conclusão de curso (Especialização em

Gastronomia e Saúde) – Centro de Excelência em Turismo, Universidade de Brasília (UNB), Brasília, 2008. Disponível em:
<http://bdm.unb.br/bitstream/10483/341/1/2008_AnaLuizaAraujoPassos.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2018.

SILVA, M. E. M. P. **Ficha técnica de preparo**. [201-]. Tamanho 364KB. Formato JPEG.
Disponível em: <<https://edisciplinas.usp.br/mod/resource/view.php?id=1423453>>. Acesso em: 29 jan. 2018.