

A IMPORTÂNCIA DAS FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO NA GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

BRUSTOLIN, Carolina CARRARO, Deisimara Aparecida; MARCON, Josiane; PRIETO, Ligia Machado.

Resumo

1. INTRODUÇÃO

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são responsáveis pela produção e distribuição de refeições, sendo fundamental manter a organização, padronização e controle higiênico-sanitário do processo produtivo (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2016; BRASIL, 2004). Nesse contexto, a Ficha Técnica de Preparação constitui uma ferramenta de gestão, pois reúne informações sobre ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento, porcionamento e custos, contribuindo para a padronização da produção (AKUTSU et al., 2005).

Além disso, as FTPs auxiliam no controle da produção e dos custos, no acompanhamento do rendimento e na identificação de possíveis falhas durante o preparo (SOUZA; MARSI, 2015; PEREIRA et al., 2019).

Cardoso et al. (2024) destacam que a ausência das FTPs compromete o controle dos gêneros alimentícios e a padronização das preparações. Costa et al. (2025) apontam que falhas no planejamento e na padronização estão entre as causas do desperdício de alimentos em UANs. Dessa forma, as fichas podem contribuir para uma produção mais organizada, econômica e eficiente.

2. OBJETIVO

Analisar a importância das Fichas Técnicas de Preparação na gestão de UANs, destacando sua contribuição para a padronização, controle de custos, planejamento da produção, redução de desperdícios e manutenção da qualidade dos alimentos.

3. METODOLOGIA

O estudo apresenta caráter descritivo e qualitativo, baseado nas experiências vivenciadas durante o estágio curricular em duas UANs, complementado por revisão narrativa da literatura. As unidades apresentavam diferentes características de produção, permitindo observar distintas formas de elaboração e utilização das FTPs.

Durante os estágios, foram observados aspectos relacionados à pesagem dos ingredientes, padronização, rendimento, organização da produção, custos e desperdícios. Também houve participação na elaboração e atualização das fichas, realização de testes e avaliação do rendimento. As informações foram relacionadas à literatura, preservando a identificação das unidades e dos colaboradores.

A revisão narrativa foi realizada nas bases SciELO e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS), utilizando os termos "ficha técnica de preparação", "unidade de alimentação e nutrição", "padronização", "custos" e "desperdício". Foram selecionados estudos relacionados à elaboração e utilização das FTPs na gestão da produção.

4. RESULTADOS

Durante os estágios, foram observadas diferentes formas de utilização das FTPs. Na UAN 1, destinada à produção de aproximadamente 100 a 150 marmitas diárias, cinco vezes por semana, as fichas estavam implantadas para praticamente todas as preparações. Na UAN 2, do segmento de panificação e confeitaria, a produção variava conforme a demanda, e as fichas estavam em processo de elaboração e implantação.

Na UAN 1, as FTPs continham nome da preparação, ingredientes, quantidades, pesos bruto e líquido, modo de preparo, rendimento, número e peso das porções e custo por porção. Na UAN 2, apresentavam nome, ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento e número de porções. Em ambas, os registros correspondiam à prática.

Quanto à padronização, na UAN 1 todos os ingredientes eram pesados, incluindo sal e temperos. Na UAN 2, além da pesagem, eram utilizados utensílios padronizados, principalmente na produção de doces, para manter peso, tamanho e apresentação semelhantes. Nas duas unidades, observou-se a manutenção do padrão mesmo com diferentes colaboradores.

As fichas também auxiliavam no planejamento e controle dos custos. Na UAN 1, a produção seguia a demanda de vendas, e as FTPs forneciam informações sobre rendimento, porções e custos. Na UAN 2, as quantidades eram definidas pelo histórico de vendas e pedidos, sendo as fichas utilizadas também para acompanhar os custos.

Em relação aos desperdícios, na UAN 1 as sobras eram relatadas como pouco frequentes após o ajuste das quantidades, sendo pesadas e registradas quando ocorriam. Na UAN 2, o controle observado estava principalmente relacionado à validade dos produtos, com descarte daqueles que ultrapassavam o prazo estabelecido.

Durante os estágios, houve participação na elaboração e atualização das FTPs. Na UAN 1, foram realizadas pesagens, testes de novas preparações e cálculos de rendimento e composição nutricional. Na UAN 2, a elaboração envolveu o acompanhamento da produção e o registro das etapas de preparo, sendo a principal dificuldade descrevê-las de forma clara.

5. DISCUSSÃO

Os resultados relacionados à padronização estão de acordo com Akutsu et al. (2005), que destacam a FTP como instrumento de qualidade, e Scheuer e Bento (2020), que apontam sua contribuição para a uniformidade dos produtos e o planejamento da produção na confeitaria. Cardoso et al. (2024) também destacam que as fichas favorecem o controle dos ingredientes e reduzem a dependência do conhecimento individual dos colaboradores, aspecto relacionado à manutenção do padrão observada nas duas unidades.

Quanto aos custos, Souza e Marsi (2015) ressaltam que informações incompletas podem limitar a utilização das FTPs como ferramenta de gestão, reforçando a importância de registros completos e atualizados, mesmo em unidades com diferentes níveis de implantação.

Em relação aos desperdícios, Pereira et al. (2019) apontam que a falta de padronização pode favorecer perdas e uso excessivo de ingredientes. Costa et al. (2025) também relacionam falhas no planejamento e no controle de estoque ao desperdício em UANs.

Entretanto, como não foram realizadas medições antes e após a implantação das fichas nas unidades acompanhadas, não é possível afirmar que houve redução direta dos desperdícios, mas reconhecer seu potencial para melhorar o controle da produção.

As experiências de elaboração e atualização das fichas, especialmente a dificuldade observada na UAN 2 ao descrever o modo de preparo, demonstram a importância de elaborar FTPs compatíveis com a realidade de cada unidade, permitindo sua utilização efetiva pela equipe.

6. CONCLUSÃO

As experiências vivenciadas e a literatura consultada demonstram a importância das FTPs na gestão das UANs, contribuindo para a padronização, planejamento, organização e controle da produção. A definição de ingredientes, quantidades, modo de preparo, rendimento e porções favorece a uniformidade das preparações, o controle dos custos e a utilização racional dos recursos.

As fichas também podem auxiliar no controle dos desperdícios, desde que sejam elaboradas, atualizadas e utilizadas conforme a realidade de cada unidade. Sua utilização sistemática fortalece a atuação do nutricionista na gestão dos processos produtivos, favorecendo uma produção organizada, econômica e com manutenção da qualidade.

Palavras-chave: Fichas Técnicas de Preparação. Padronização. Gestão da produção. Controle de custos. Desperdício.

7. REFERÊNCIAS

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. 6. ed. São Paulo: Metha, 2016.

AKUTSU, Rita de Cássia Coelho de Almeida et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000200012>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

CARDOSO, Amanda Alves et al. Elaboração de ficha técnica em um serviço de alimentação e nutrição hospitalar. RECIMA21 - **Revista Científica Multidisciplinar**, v. 5, n. 2, e524951, 2024. DOI: <https://doi.org/10.47820/recima21.v5i2.4951>.

COSTA, Emilly Victória Santos da Silva et al. Desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição: causa e soluções. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, v. 19, 2025. DOI: 10.61164/a7900421.

PEREIRA, Igor Gabriel Santiago et al. Construção e implementação de fichas técnicas de preparação de unidade de alimentação e nutrição. **Journal Health NPEPS**, v. 4, n. 1, p. 210-227, 2019. Disponível em: <https://periodicos.unemat.br/index.php/jhnpeps/article/view/3388>. Acesso em: 30 ago. 2026.

SCHEUER, Patrícia Matos; BENTO, Vanessa Ferreira. Implantação de fichas técnicas para apuração do preço de venda. **Revista da Micro e Pequena Empresa**, v. 14, n. 2, p. 125-139, 2020. DOI: 10.6034/rmpe.v14i2.1387.

SOUZA, Lucimar Vieira de; MARSI, Teresa Cristina de Oliveira. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. **Journal of the Health Sciences Institute**, v. 33, n. 3, p. 248-253, 2015. Disponível em: <https://repositorio.unip.br/journal-of-the-health-sciences-institute-revista-do-instituto-de-ciencias-da-saude/importancia-da-ficha-tecnica-em-uans-producao-e-custos-de-preparacoes-refeicoes/>. Acesso em: 30 ago. 2026.

Email's: carol_brustolin@hotmail.com; deisi.carraro@hotmail.com;
josianemarcon@unoesc.edu.br; ligia.prieto@unoesc.edu.br