

## IMPORTÂNCIA DAS FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO PARA A REDUÇÃO DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM COZINHAS DE RESTAURANTES DE HOTÉIS

RAFAELA MAGALHÃES JORGE HALLAL<sup>1</sup>; LICIANE OLIVEIRA DA ROSA<sup>2</sup>,  
GABRIEL AFONSO MARTINS<sup>3</sup>, ÉRICO KUNDE CORRÊA<sup>4</sup>, LUCIARA BILHALVA  
CORRÊA<sup>5</sup>;

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [rafinhamj18@gmail.com](mailto:rafinhamj18@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas- [licianecienciasambientais@gmail.com](mailto:licianecienciasambientais@gmail.com)

<sup>3</sup>Universidade Federal de Pelotas- [gabrimartins1@hotmail.com](mailto:gabrimartins1@hotmail.com)

<sup>4</sup>Universidade Federal de Pelotas- [ericokundecorrea@yahoo.com.br](mailto:ericokundecorrea@yahoo.com.br)

<sup>5</sup>Universidade Federal de Pelotas -[luciarabc@gmail.com](mailto:luciarabc@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

As fichas técnicas de preparação (FTP) são ferramentas essenciais na gestão de alimentos, especialmente na rede hoteleira, onde a padronização e a qualidade são cruciais para garantir a satisfação dos hóspedes (AKUTSU et al., 2019).

Na rede hoteleira, as FTP desempenham uma importante ferramenta para os colaboradores do hotel ao detalhar todos os aspectos de uma receita, desde os ingredientes até o modo de preparo para a sua perfeita execução. Além disso, elas ajudam a controlar os custos, evitando desperdícios de alimentos e garantindo que cada prato seja preparado de maneira eficiente, econômica e sustentável (PASSOS, 2008).

Por exemplo, ao utilizar FTP, um hotel pode assegurar que o mesmo prato servido em diferentes unidades da rede tenha o mesmo sabor e apresentação, proporcionando uma experiência uniforme aos hóspedes. Isso é particularmente importante em grandes redes hoteleiras, onde a consistência é um diferencial competitivo (BUENO, 2018).

As fichas técnicas são fundamentais para o planejamento de cardápios, permitindo que os nutricionistas e chefs de cozinha façam ajustes conforme a demanda e as preferências dos clientes, sem comprometer a qualidade ou a eficiência operacional. Além disso, elas ajudam a controlar os custos, evitando desperdícios e garantindo que cada prato seja preparado de maneira eficiente e econômica. (SOUZA; MARSI, 2020).

Diante do exposto, o principal objetivo do presente estudo é apresentar a importância das FTP dentro cozinhas de restaurantes de hotéis e que elas sejam utilizadas, por meio de treinamento eficiente e fiscalização por parte dos gerentes.

### 2. METODOLOGIA

O presente estudo foi realizado por meio de um questionário elaborado pelos autores, prezando a importância das fichas técnicas de preparação de alimentos nos restaurantes da área hoteleira, foi desenvolvido para ser aplicado em dois hotéis na cidade de Pelotas. Os hotéis foram encontrados por meio de solicitação para uma associação que passou os contatos dos hotéis conveniados e diante do aceite, foi proposto realizar a pesquisa com a aplicação do questionário. O

questionário foi desenvolvido com 10 questões de múltipla escolha para facilitar o tempo dos gerentes do setor de alimentos que ficaram responsáveis por participar da pesquisa.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os principais resultados encontrados nas respostas dos questionários foram positivos, pois demonstram a importância das fichas técnicas de preparação de alimentos, principalmente na rede hoteleira, demonstrando a relevância de pesquisas que abordem este assunto. Mas, também que a percepção dos gestores aponta que eles defendem a utilização das fichas na rotina de seus restaurantes, mas que possuem uma certa dificuldade de colocar em prática, não realizam treinamentos e não conseguem manter a rotina de fichas técnicas em todas as preparações. Concordam que as fichas reduzem o desperdício de alimentos e que elas podem ser melhoradas. Como mostram os resultados encontrados nas tabelas a seguir:

Tabela 1: Primeira parte do questionário

Perguntas	Respostas- Restaurante 1	Respostas- Restaurante 2
O hotel possui serviço de alimentação e bebidas?	Sim	Sim
O restaurante utiliza fichas técnicas para o preparo dos alimentos?	Sim	Sim
O uso de fichas técnicas no restaurante está associado à redução de desperdício de alimentos?	Sim	Sim
Você acha que as fichas técnicas de preparo de alimento podem ser melhoradas para aumentar a eficiência no hotel?	Sim	Sim
Você considera necessário oferecer treinamento para sua equipe sobre o uso de fichas técnicas?	Sim	Sim

\*elaborado pelo autor.

**Tabela 2: Segunda parte do questionário**

Perguntas	Respostas- Restaurante 1	Respostas- Restaurante 2
Qual tipo de serviço oferecido?	Restaurante, serviço de quarto e café da manhã	Restaurante, serviço de quarto, café da manhã, banquetes e eventos
As fichas técnicas para o preparo de alimentos são utilizadas em quais áreas do hotel?	Cozinha principal, buffet e café da manhã	Não são utilizadas na prática.
Com que frequência às fichas técnicas de preparo de alimentos são revisadas ou atualizadas?	A cada nova atualização	Não são revisadas
Quem é o responsável pela elaboração ou revisão de fichas técnicas?	Gerente de alimentos e bebidas	Gerente de alimentos e bebidas
Qual a importância das fichas técnicas para a padronização e qualidade do serviço.	Muito importante	Muito importante

\*elaborado pelo autor.

## **4. CONCLUSÕES**

Por fim, podemos concluir que a implementação de fichas técnicas é essencial para garantir a redução do desperdício de alimentos dentro das cozinhas de hotéis, pois favorece a dinâmica de trabalho, principalmente a padronização e controle de qualidade dos pratos servidos aos clientes. Mas, a ausência dessas fichas resulta em diversos problemas, entre eles prejuízo na qualidade dos pratos servidos, o que pode afetar gravemente a experiência dos comensais, pois em uma rede hoteleira, os pratos devem ser servidos com a mesma qualidade no primeiro até o último de hospedagem e como podemos perceber dos resultados encontrados é que um dos hotéis até possuem as fichas, mas não as utilizam na prática, o que reflete a realidade de muito dos locais, que até elaboram as fichas, mas não as colocam em prática, prejudicando toda a gestão. É de extrema necessidade que existam gestores que tenham conhecimento na área de alimentos e que consigam realizar treinamentos sobre fichas técnicas para que elas sejam colocadas em prática e não guardadas em alguma gaveta.

## **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 2, p. 277-279, 2005.

AKUTSU, Rita de Cássia et al. Ficha técnica como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 30, n. 2, p. 456-462, 2019.

BUENO, Priscilla Mara. Ficha técnica de preparo (FTP). **Agência USP de Inovação**, 2018.

COSTA, Zayama Santana da et al. Nutrição e hotelaria: uma revisão de literatura sobre o cumprimento de boas práticas de produção em unidades de alimentação e nutrição hoteleiras. **Universidade Federal da Paraíba**, 2016.

CUNHA, Elba Cristina Barbosa da et al. Relevância das fichas técnicas na gastronomia: gestão e controle de qualidade. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v. 15, n. 1, p. 78-85, 2021.

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de Marketing**. 15ª ed. São Paulo: Pearson, 2016. ISBN 978-8543004792.

PASSOS, Maria de Lourdes. Planejamento de cardápios em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista de Nutrição**, v. 21, n. 4, p. 567-574, 2008.

SOUZA, Lucimar Vieira de; MARSI, Teresa Cristina de Oliveira. A importância das fichas técnicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. **Revista de Nutrição**, v. 25, n. 3, p. 123-130, 2020.