



ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

DRAWING UP A TECHNICAL FILE FOR A HOSPITAL FOOD AND NUTRITION SERVICE

ELABORACIÓN DE UN EXPEDIENTE TÉCNICO PARA UN SERVICIO HOSPITALARIO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Amanda Alves Cardoso¹, Laila Yasmim Pereira Soares², Ana Paula da Silva³, Ana Luiza Magalhães Sousa⁴, Guida Graziela Santos Cardoso⁵, Elizangela Brito de Carvalho⁶, Sara Andrade Gomes Gonzaga⁷, Elaine Carvalho de Morais⁸

e524951

<https://doi.org/10.47820/recima21.v5i2.4951>

PUBLICADO: 02/2024

RESUMO

A ficha técnica de preparação de alimentos é uma ferramenta utilizada com vista à garantia da qualidade do serviço de forma padronizada e possibilidade de minimização do tempo de preparo do alimento. Assim, o presente estudo teve por objetivo elaborar ficha técnica para Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público de Teresina - PI. A Unidade Hospitalar é de Médio Porte, onde são servidas diariamente cerca de 125 refeições para pacientes internados, acompanhantes e funcionários. Para tanto, as informações coletadas foram organizadas em fichas, com as seguintes informações: custo total, nome de cada preparação, número de porções a serem servidas, valor per capita, fator de correção, índice de cocção, peso bruto e peso líquido, além do valor nutricional. A padronização das receitas pela elaboração das fichas técnicas possibilitou o controle dos gêneros alimentícios e a necessidade de capacitação da equipe. Uma vez que a referida Unidade de Alimentação não continha tal instrumento.

PALAVRAS-CHAVE: Desperdício de alimentos. Segurança alimentar. Valor nutricional.

ABSTRACT

The food preparation technical sheet is a tool used to guarantee the quality of the service in a standardized way and to minimize food preparation time. The aim of this study was to draw up a technical sheet for the Food and Nutrition Unit of a public hospital in Teresina - PI. The hospital is a medium-sized unit, where around 125 meals are served daily to inpatients and their companions. To this end, the information collected was organized into sheets with the following information: total cost, name of each preparation, number of portions to be served, per capita value, correction factor, cooking index, gross weight and net weight, as well as nutritional value. The standardization of recipes through the preparation of technical sheets made it possible to control foodstuffs and the need for staff training. The Food Unit did not have such a tool.

KEYWORDS: Food waste. Food safety. Nutritional value.

RESUMEN

La ficha técnica de preparación de alimentos es una herramienta utilizada para garantizar la calidad del servicio de forma estandarizada y minimizar el tiempo de preparación de los alimentos. El objetivo de este estudio fue elaborar una ficha técnica para la Unidad de Alimentación y Nutrición de un hospital público de Teresina - PI. La unidad hospitalaria es de tamaño medio y sirve alrededor de 125

¹ Nutricionista, da Secretária de Educação de São Miguel do Tapuio - PI. Discente da Pós- Graduação em Nutrição Clínica Funcional, Esportiva e Fitoterapia. Faculdade Estácio Teresina.

² Nutricionista. Aluna de Pós-Graduação em Nutrição clínica, Esportiva e Fitoterapia. Faculdade Estácio Teresina.

³ Nutricionista. Aluna de Pós-Graduação em Saúde Pública, com ênfase em Saúde da Família. Faculdade Estácio Teresina.

⁴ Nutricionista. Faculdade Estácio Teresina.

⁵ Nutricionista. Pós-graduanda em nutrição pediátrica. Mestra em Saúde e Comunidade. UFPI.

⁶ Nutricionista. UNINOVAFAPI.

⁷ Nutricionista. UFPI.

⁸ Universidade Federal do Piauí - UFPI.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guia Graziela Santos Cardoso, Elizangela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Moraes

comidas diárias a pacientes ingresados y cuidadores. Para ello, la información recogida se organizó en fichas con la siguiente información: coste total, nombre de cada preparación, número de raciones a servir, valor per cápita, factor de corrección, índice de cocción, peso bruto y peso neto, así como valor nutricional. La normalización de las recetas mediante la elaboración de fichas técnicas permitía controlar los productos alimenticios y la necesidad de formación del personal. La Unidad Alimentaria no disponía de una herramienta de este tipo.

PALABRAS CLAVE: *Desperdicio de alimentos. Seguridad alimentaria. Valor nutritivo.*

1- INTRODUÇÃO

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) compreende todo e qualquer local de trabalho, público ou privado, comercial ou institucional, com ou sem fins lucrativos, cujo propósito é produzir e fornecer refeições para coletividades sadias ou enfermas. Em especial, a UAN hospitalar tem como missão garantir a oferta de refeições nutricionalmente balanceadas, seguindo o padrão higiênico-sanitário; auxiliar na manutenção ou recuperação do estado de saúde; assegurar a satisfação do comensal; atender às necessidades nutricionais da clientela e influenciar a adoção de hábitos alimentares saudáveis (Estevam; Lima, 2020; Brito; Almeida; Bezerra, 2023).

Nesse contexto, a UAN hospitalar desempenha um papel crucial na administração da preparação e oferta de refeições aos pacientes, garantindo uma dieta segura para os indivíduos hospitalizados. O nutricionista, como responsável técnico pelo serviço, desempenha um papel crucial ao planejar cuidadosamente as refeições, uma vez que isso repercute diretamente no estado clínico dos pacientes. Portanto, a elaboração do cardápio requer a utilização de ferramentas que auxiliem na escolha e classificação dos itens que o compõem. Torna-se imperativo realizar um planejamento preciso e manter controle rigoroso dos custos, assim, acredita-se que, para uma gestão eficiente, a utilização de fichas técnicas de preparo (FTP) é essencial (Souza Vieira *et al.*, 2023).

A Ficha Técnica de Preparo representa instrumento gerencial de apoio operacional, utilizado pelo nutricionista, para realizar o levantamento dos custos, determinar o preparo e calcular o valor nutricional das preparações. O propósito da FTP é padronizar o processo de preparo nas UANs, assegurando que um mesmo produto seja fornecido uniformemente em termos de qualidade e características sensoriais, independente do manipulador responsável pelo preparo. A utilização da FTP acarreta inúmeros benefícios, como a facilitação do planejamento das compras, o controle de custos, a padronização das preparações (quantidade de matéria-prima, qualidade final e composição nutricional, abrangendo macro e micronutrientes), e até mesmo o aprimoramento das práticas das equipes envolvidas (Conceição *et al.*, 2021).

A elaboração da FTP é de suma importância em uma unidade de alimentação e nutrição, visto que é uma ferramenta que possibilita a padronização e organização do serviço. Pode-se evidenciar que FTP auxilia de forma primordial no controle da qualidade e quantidade, em relação aos macros e micronutrientes, per capita e custo-benefício. Nesse sentido, o presente estudo teve por objetivo elaborar ficha técnicas para Unidade de Alimentação e Nutrição de um hospital público de Teresina - PI.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guída Graziela Santos Cardoso, Elizangela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Moraes

2- METODOLOGIA

Estudo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição localizada em Hospital Público Municipal da cidade de Teresina – PI, no período de março a junho de 2022, durante estágio curricular em Serviços de Alimentação e Nutrição do Curso de Nutrição. A unidade é gerenciada por uma empresa terceirizada formalizada por contrato firmado entre a empresa beneficiária e a concessionária. A Unidade estudada é de médio porte, onde diariamente são servidas aproximadamente cerca de 125 refeições no almoço, para funcionários, pacientes e acompanhantes de pacientes internados.

A UAN não apresentava fichas técnicas, não havendo padronização nas preparações realizadas. Assim, foram elaboradas fichas técnicas de preparação de pratos principais e guarnição presente nos cardápios de almoço utilizados na unidade para funcionários e pacientes. No qual foi uma contribuição dos estagiários para o Serviço de Nutrição.

Para isso seguiu algumas etapas como: escolha da preparação; peso dos ingredientes utilizados; modo de preparo; tempo de preparo; pesar a preparação final; pesar a porção da preparação; verificar o rendimento total em nº de porções (Peso total da preparação cozida/tamanho da porção; verificar o peso bruto (PB); verificar o peso líquido (PL); calcular o fator de correção (FC); calcular o índice de cocção (IC); calcular o custo total e por porção; calcular o per capita líquido (PL/nº de porções).

Os alimentos foram pesados na balança eletrônica disponível no setor de estocagem do serviço, da marca Ramuza DCR15 com capacidade máxima de 15kg. O fator de correção foi calculado utilizando a fórmula $FC = PB/PL$, onde PB é o peso do alimento antes do pré-preparo e PL é o peso líquido do alimento antes da cocção. O cálculo do índice de cocção foi feito através da equação $IC = PC/PL$, na qual PC é o peso do alimento cozido pronto para servir.

O valor nutricional foi obtido através da multiplicação da gramagem de proteínas e carboidratos por 4kcal/g, e dos lipídeos por 9kcal/g, com o peso líquido. A soma das calorias dos macronutrientes determinou o valor calórico da preparação. O valor foi expresso em kcal. Para a determinação da composição nutricional foi utilizada a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO (2011) ou o rótulo do produto.

O estudo foi realizado com aprovação das nutricionistas responsáveis pelo setor.

3- RESULTADO E DISCUSSÃO

Foram elaboradas 9 (nove) fichas técnicas, das seguintes preparações: arroz branco; frango ao molho; frango assado; frango xadrez; maria isabel de carne; estrogonofe de carne, assado de panela; bife ao molho e farofa de uvas passas. Dessas preparações, 2 (duas) eram preparações para pacientes, sendo elas, o bife ao molho e o frango ao molho.

As fichas foram elaboradas contendo informações sobre o nome da preparação, o rendimento, o número de porção, o tamanho da porção, custo total, custo per capita, FC, modo de preparo, utensílios utilizados, além de informações nutricionais.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guída Graziela Santos Cardoso, Elizângela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Moraes

Na Tabela 1, está apresentado o FC dos ingredientes principais das preparações, pode-se observar diferença entre os FC dos tipos de carne, sendo a coxa e sobrecoxa de frango e o lombo suíno, possuindo os maiores fatores de correção.

O fator de correção do lombinho, coxão duro e da capa de filé, se encontra alto por conter uma maior quantidade de gordura que foi retirada, porém, o lombinho está com o FC superior aos demais, pois continha uma maior quantidade de lipídeos, por isso seu fator de correção se encontra elevado comparado com o peito de frango, no qual, seu fator de correção é 1, por ser uma carne sem gordura aparente.

Tabela 1 - Fator de correção dos principais ingredientes utilizados nas preparações servidas na Unidade de Alimentação Hospitalar, Teresina – PI, (2022)

| Ingrediente | FC |
|------------------|------|
| Lombinho | 1,36 |
| Coxão Duro | 1,19 |
| Capa de Filé | 1,1 |
| Peito de Frango | 1 |
| Coxa e Sobrecoxa | 1,2 |
| Cenoura | 1,02 |
| Cebola | 1,11 |

Fonte: Construção do Autor

Também conhecido como Indicador de Partes Comestíveis, o fator de correção prevê o quantitativo de gêneros que de fato haverá ao final da manipulação, tendo impacto direto na quantidade de gêneros alimentícios a ser adquirido, podendo ter ação direta no resultado financeiro do estabelecimento (Moreira *et al.*, 2021).

Um estudo realizado por Menezes, Santana e Nascimento, (2018) apresentou uma média de 1,16 para FC de carnes bovinas e 1,1 para aves, valores similares com os encontrados neste estudo. Quando comparado o FC da cenoura e da cebola com alguns estudos, como o de Araújo *et al.*, (2022) que realizou uma avaliação do fator de correção de hortifrutis em uma unidade hospitalar, encontrou-se a média de FC 1,39 para cebola e 1,21 para cenoura. Essas divergências entre o FC têm relação com o tipo de corte dos manipuladores, as preparações, além da qualidade dos fornecedores (Canuto; Carvalho, 2021). Assim, a escolha do cardápio e/ou da preparação pode contribuir para a redução de resíduos gerados.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guída Graziela Santos Cardoso, Elizangela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Moraes

A Tabela 2 apresenta o valor energético total e os valores de macronutrientes das preparações realizadas. Os pratos principais, como já se esperava, foram os quais obtiveram maior conteúdo de proteínas e lipídeos. Vale lembrar que o cálculo foi realizado com base no peso da porção servida.

Foram determinados valores energéticos entre 205 e 565 Kcal, sendo o Frango Assado a preparação com maior valor calórico, assim como maior quantidade de proteína. As preparações a base de proteína têm uma maior quantidade de lipídeos e percentual de carboidrato baixo, porém o estrogonofe de carne apresenta valores elevados nos macronutrientes devido aos ingredientes que são adicionados na receita, tornando a preparação calórica. Assim, a lista de ingredientes das preparações determina o valor energético e nutricional das preparações.

Uma alimentação balanceada e equilibrada conforme recomendações do Guia Alimentar para a população brasileira, deve apresentar alimentos variados, em quantidade e qualidade adequadas, incluindo alimentos de origem animal e vegetal, agregando mais sabor e variedade de cores aos pratos servidos (Brasil, 2014).

Tabela 2 - Valor nutricional das preparações servidas na Unidade de Alimentação Hospitalar, Teresina – PI, (2022)

| Preparação | Porção (g) | CHO (g) | PNT (g) | LIP (g) | VET (Kcal) |
|-----------------------|------------|---------|---------|---------|------------|
| Maria Isabel | 66 | 24,14 | 49,22 | 18,33 | 458,42 |
| Bife ao Molho | 160 | 0,56 | 41,04 | 11,83 | 272,8 |
| Strogonofe de Carne | 110 | 32,01 | 39,05 | 23,21 | 493,09 |
| Assado de Panela | 158 | 10 | 70 | 19 | 491 |
| Frango Assado | 156 | 2,19 | 76,92 | 27,62 | 565,14 |
| Frango ao Molho | 257 | 4,46 | 51,62 | 10,99 | 323,23 |
| Frango Xadrez | 106 | 5,36 | 60,09 | 9,59 | 348,11 |
| Farofa de Uvas Passas | 66 | 45,20 | 1,27 | 2,13 | 205 |

Fonte: Construção do Autor

O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) também prioriza a oferta de uma alimentação saudável, garantindo o direito humano a alimentação e nutrição adequada (DHANA), assim o PAT estabelece parâmetros nutricionais a serem atendidos como a oferta de 600 a 800 Kcal para refeições como o almoço. Se levarmos em consideração alguns desses pratos principais que foram ofertados para os funcionários do hospital, eles devem atender a esses parâmetros. O aporte



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guída Graziela Santos Cardoso, Elizangela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Morais

de proteína de acordo com a portaria interministerial estabelece valores diários de 10-15%, a informação nutricional das preparações a base de proteína atende a esses valores (Brasil, 2006).

A padronização das refeições torna-se possível a realização da composição nutricional de macronutrientes, tendo o perfil nutricional de cada preparação. Informações importantes dentro de uma unidade de alimentação hospitalar para atender às necessidades nutricionais dos pacientes e dos demais público (Romero, 2015).

O estrogonofe de carne está como a preparação proteica mais consumida, em um estudo sobre a avaliação do consumo de preparações proteicas em uma UAN hospitalar, realizado por (Cavalcante; Carvalho; Barbosa, 2023). A avaliação nutricional das preparações é importante, além se der possível através de fichas técnicas padronizadas

Tabela 3 - Custo total e per capita das preparações elaboradas na Unidade de Alimentação Hospitalar, Teresina - PI, (2022)

| Preparação | Porção (g) | Número de Porção (und) | Custo total R\$ | Custo per capita R\$ |
|-------------------------------------|------------|------------------------|-----------------|----------------------|
| Assado de Panela ao molho de tomate | 158 | 57 | 305,96 | 5,36 |
| Bife ao molho | 160 | 80 | 365,78 | 4,65 |
| Farofa de uva passas | 66 | 97 | 44,46 | 0,46 |
| Frango ao molho com cenoura | 257 | 85 | 189,65 | 2,23 |
| Frango assado | 156 | 64 | 165,76 | 2,59 |
| Frango Xadrez | 106 | 57 | 140,53 | 2,45 |
| Maria Isabel de carne | 66 | 97 | 474,35 | 4,89 |
| Estrogonofe de carne | 110 | 111 | 244,51 | 2,20 |

Fonte: Construção do Autor

A tabela apresenta o custo total de cada preparação, onde o valor da preparação como o assado de panela ao molho de tomate, bife ao molho e Maria Isabel de carne é maior do que as preparações a base de frango. Pratos proteicos, possuem valores elevados, pois seus ingredientes principais possuem elevado valor de mercado em comparados aos demais gêneros (Borges *et al.*, 2019). Freitas *et al.*, (2021) em um estudo no qual analisou o custo direto de algumas preparações e evidenciou que preparações que utilizam carne vermelha e peixe apresentaram valores elevado sem relação a preparações com o uso de carnes de frango e porco, corroborando com este estudo. Assim,



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guia Graziela Santos Cardoso, Elizangela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Moraes

a importância de ter preparações com ingredientes mais acessíveis e utilizando técnicas de preparo simples que sirvam para diminuir o preço dos cardápios elaborados (Pereira *et al.*, 2019).

4- CONSIDERAÇÕES

Sendo assim, pode-se concluir que a elaboração da ficha técnica é de grande importância, garantindo diversas vantagens na sua aplicação, pois são responsáveis por oferecer melhorias no planejamento da compra de insumos, padronização das preparações e preservação da boa qualidade do serviço ofertado, além de ser um facilitador na comunicação entre os responsáveis pela preparação e o nutricionista.

A ficha técnica também é considerada muito eficaz quando aplicada em um cardápio balanceado e diversificado, permite um melhor controle e redução de custos, já que é possível definir as quantidades e o custo de cada preparação do cardápio, possibilita ainda o conhecimento do perfil nutricional das refeições, quantidade necessária de cada ingrediente com o objetivo de evitar o desperdício.

Com essa ferramenta é possível aperfeiçoar os processos, otimizar o tempo de preparo, e avaliar o custo de cada preparação pronta. Por outro lado, a não padronização das ações pode acarretar prejuízos que na maioria das vezes podem ser irreversíveis para as empresas.

REFERÊNCIAS

BORGES, M. P. *et al.* Impacto de uma campanha para redução de desperdício de alimentos em um restaurante universitário. **Engenharia Sanitária e Ambiental**, v. 24, n. 4, p. 843-848, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1413-41522019187411>.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável.** Brasília, DF: Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_p_opulacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 07 fev. 2024.

BRASIL. **Portaria Interministerial nº. 66, de 25 de agosto de 2006.** Dispõe sobre os padrões e normas para a implementação e operacionalização do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 ago. 2006. Seção 1, p. 8.

BRITO, B. M.; ALMEIDA, P. M. B.; BEZERRA, M. S. Avaliação Qualitativa de Cardápios e Proposição de Receitas Nutritivas e Sustentáveis em uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar. **Saber Científico**, v. 12, n. 1, 2023. ISSN: 1982-792X.

CANUTO, I. G.; CARVALHO, I. M. M. Análise do fator de correção em função do sistema de produção em uma unidade de alimentação e nutrição institucional. **Revista Simbiologias**, v. 13, n. 18, 2021.

CAVALCANTE, A. L. T. S.; CARVALHO, R. G. A. A.; BARBOSA, L. B. Avaliação do consumo de preparações proteicas em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar de Maceió, Alagoas. **Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento**, v. 17, n. 108, p. 318-326, 2023.

CONCEIÇÃO, J. G. *et al.* Fichas Técnicas de Preparações Regionais como instrumento para preservação da identidade cultural. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 16, p. 57174, 2021. DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2021.57174>.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR ISSN 2675-6218

ELABORAÇÃO DE FICHA TÉCNICA EM UM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR
Amanda Alves Cardoso, Laila Yasmim Pereira Soares, Ana Paula da Silva, Ana Luiza Magalhães Sousa,
Guia Graziela Santos Cardoso, Elizangela Brito de Carvalho, Sara Andrade Gomes Gonzaga, Elaine Carvalho de Moraes

ESTEVAM, E.; LIMA, B. C. C. Análise da presença de alimentos com propriedades funcionais nos cardápios de uma Unidade de Alimentação e Nutrição de um Hospital Oncológico. **Revista Científica Da Faminas**, v. 15, n. 2, 2020.

FREITAS, A. M. R. *et al.* Avaliação de preparações elaboradas em aulas práticas de técnica dietética. **Revista Higiene Alimentar**, v. 35, n. 292, p. e1035, 2021. DOI: 10.37585/HA2021.01preparacoes.

MENEZES, R. O. S.; SANTANA, E. 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**, v. 32, n. 284/285, set./out. 2018.

MENEZES, R. O. S.; SANTANA, E. M. *et al.* **Escola de Nutrição**. Salvador, BA: Universidade Federal da Bahia, s. d.

MOREIRA, C.; MOREIRA, C. F.; MOURÃO, F. *et al.* **Guia Brasileiro de consultoria de alimentos**. Natal: Sebo Vermelho, 2021.

PEREIRA, L. C. A.; FLOR, T. B. M.; CALAZANS, D. L. M. S. Gestão de custos no serviço público: proposta de metodologia para análise e controle em UAN. **Revista Ciência Plural**. v. 5, n. 2, p. 32-48, 2019. DOI: <https://doi.org/10.21680/2446-7286.2019v5n2ID17706>.

ROMERO, G.; ANGST, C. A.; BASSO, C. *et al.* Serviço de alimentação e nutrição hospitalar: elaboração de fichas técnicas. **Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde**, Santa Maria, v. 16, n. 2, p. 265-273, 2015. DOI: <https://doi.org/10.37777/1017>.

SOUZA VIEIRA, T. K. *et al.* Instrumento tecnológico para elaboração de ficha técnica. **Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação**, v. 9, n. 9, p. 1571-1590, 2023. DOI: <https://doi.org/10.51891/rease.v9i9.11276>.