

**ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE SANDUÍCHES EM UMA  
PANIFICADORA DE PORTO VELHO-RONDÔNIA**

FARIA, Sandra Maciel<sup>1</sup>; SOUZA Elis Bianca de<sup>2</sup> TERÇO, Breno Wisnher Chagas<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Centro Universitário São Lucas- UniSL

<sup>1</sup>Orientadora, docente do Curso de Nutrição- UniSL

<sup>1</sup>Acadêmica de nutrição- UniSL

Contato: sandramaciel@saolucas.edu.br

**INTRODUÇÃO:** A ficha técnica de preparação é um instrumento utilizado em todos os setores de alimentação, e um dos motivos é o baixo custo e maior aplicabilidade. A aplicação do instrumento ficha técnica de preparação, melhora o tempo de preparo, determina um padrão de qualidade, sustenta as características organolépticas dos sanduíches, facilita a comunicação Inter pessoal dos funcionários aliviando a tensão e estres causados pela falta de padrão nas preparações em um ambiente de trabalho, resultando em uma maior satisfação da clientela. **OBJETIVO:** Elaborar fichas técnicas de preparo de Sanduíches tradicionais comercializados em uma Panificadora em Porto Velho. **MATERIAL E MÉTODOS:** Obteve-se informações técnicas e peculiares de Sanduíches X Salada, X Tudo, X Calabresa tradicionais, por meio de Carta de Anuência do responsável legal da Panificadora. Foi registrado nas FT's nome da preparação, peso bruto (alimento na sua forma integral); peso líquido (alimento após pré-preparo), fator de correção (obtido pela divisão do peso bruto pelo peso líquido), per capta (valor da quantidade crua por pessoa), medida caseira e custo dos ingredientes. Pesou-se os ingredientes em balança de precisão e efetuou-se cálculos em programa Excel 2013, referência em quilogramas (Kg) para unidade de medida padronizada para todos os sanduíches. Utilizou-se um padrão de 50 g de pão de hambúrguer, 25 g de manteiga com sal, 50 g de ovo, 46 g presunto cozido, 36 g queijo mussarela para todos os sanduíches; 86 g de carne moída do tipo patinho para Sanduíches X salada e X Tudo; acréscimo de 0,11 g de alface e 40 g de tomate no X Salada; nos sanduíches X Tudo e X Calabresa 0,86 g de calabresa, 0,11 g de milho em conserva, 40 g de batata palha industrializada; ainda no sanduíche X Calabresa 50 g de salsicha e 80 g de bacon para X Tudo; **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** Ingredientes como pão de hambúrguer, manteiga, queijo, presunto, carne moída não sofreram alterações no per capta, porém ovo, alface, tomate, calabresa, bacon reduziu-se a quantidade per capta devido os respectivos valores de fator de correção: 1,22, 1,51, 1,18, 1,24, 1,45. O fator de correção é um indicador que determina a quantidade exata de alimento que será descartada, devendo-se ser considerado no planejamento quantitativo da preparação. A partir da

elaboração da FT's, padronizou-se as medidas caseiras dos sanduíches para 01 pão de hambúrguer, 01 colher de sopa rasa de manteiga, milho verde e batata palha, 01 ovo, 01 salsicha, 01 fatia fina para o queijo, presunto, calabresa e bacon. Essas medidas caseiras são fundamentais para produzir as preparações, pois facilitam na compreensão, treinamento e aplicação das quantidades instituídas, auxiliando na execução das preparações. Outro dado relevante obtido foi o custo direto de cada Sanduíche, evidenciado em valores de R\$ 4,17 X Salada, R\$ 4,52 X Calabresa e R\$ 8,74 X Tudo, percebendo-se respectivo lucro de 49%, 45%, 67%, sendo o X Tudo apesar de compor maior quantidade de ingredientes, teve um valor mais expressivo de lucro. A formação do valor de custo, defini o preço de venda e lucro da empresa. No entanto, as panificadoras devem ter ciência dos custos diretos e indiretos para que possa haver agregar preço final dos seus produtos, ter o controle de estoque das matérias primas e a fidelização dos fornecedores para a boa eficácia organizacional, fazendo com que a mesma atinja seus objetivos (MELO et al, 2013). **CONCLUSÃO:** As FT's são fundamentais para padronização e execução dos sanduiches tradicionais, bem como qualquer preparação que exija um padrão de qualidade, eficiência na sua execução, por discriminar medidas caseiras e modo de preparo e principalmente apontar os custos e lucros das preparações para tomadas de decisões gerenciais por parte da empresa.

**Agradecimentos:** Panificadora Goiânia Hiper 10

**Palavras chaves:** Fichas técnicas, Sanduíches, Panificadora