



## O PAPEL DAS FICHAS TÉCNICAS E PRECIFICAÇÃO NO ENSINO PROFISSIONALIZANTE DE GASTRONOMIA

## THE ROLE OF TECHNICAL FILES AND PRICING IN PROFESSIONAL GASTRONOMY EDUCATION

## EL PAPEL DE LOS EXPEDIENTES TÉCNICOS Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

 <https://doi.org/10.56238/levv13n31-051>

**Data de submissão:** 21/12/2022

**Data de publicação:** 21/01/2023

**Verônica Tomé da Silva**

### RESUMO

O estudo teve como objetivo analisar o papel das fichas técnicas e da precificação na formação profissionalizante em gastronomia, evidenciando sua relevância como instrumentos de aprendizagem, gestão e tomada de decisão. As fichas técnicas foram compreendidas como ferramentas de padronização, controle e mensuração, capazes de transformar o ato culinário em prática científica e sistematizada, enquanto a precificação foi analisada como recurso de racionalização econômica e conscientização empreendedora. A integração entre ambas mostrou-se fundamental para a construção de competências que extrapolam o domínio técnico e envolvem raciocínio estratégico, planejamento e análise crítica. A metodologia adotada baseou-se em abordagem qualitativa, descritiva e bibliográfica, fundamentada em autores que discutem o ensino profissional e os mecanismos de gestão no contexto gastronômico. Os resultados evidenciaram que a utilização simultânea das fichas técnicas e da precificação no processo pedagógico promove aprendizado ativo, desenvolve autonomia e estimula a responsabilidade financeira e operacional dos discentes. Conclui-se que a formação estruturada sobre esses pilares contribui para o aprimoramento do ensino técnico, para a inserção mais consciente dos profissionais no mercado e para o fortalecimento de uma cultura gastronômica que alia criatividade, sustentabilidade e eficiência econômica.

**Palavras-chave:** Fichas Técnicas. Precificação. Ensino Profissionalizante. Gastronomia. Competências Gerenciais.

### ABSTRACT

The study aimed to analyze the role of technical data sheets and pricing in vocational training in gastronomy, highlighting their relevance as instruments of learning, management, and decision-making. Technical sheets were understood as tools for standardization, control, and measurement, capable of transforming culinary practice into a scientific and systematic process, while pricing was examined as a mechanism for economic rationalization and entrepreneurial awareness. The integration between both proved essential for the development of competencies that go beyond technical mastery, encompassing strategic reasoning, planning, and critical analysis. The adopted methodology was qualitative, descriptive, and bibliographical, based on authors who discuss professional education and management mechanisms in the gastronomic context. The results showed that the simultaneous use of technical data sheets and pricing in pedagogical practice promotes active learning, strengthens autonomy, and fosters students' financial and operational responsibility. It is concluded that training

structured on these foundations contributes to the improvement of technical education, enhances professionals' awareness in the market, and reinforces a gastronomic culture that combines creativity, sustainability, and economic efficiency.

**Keywords:** Technical Sheets. Pricing. Vocational Education. Gastronomy. Managerial Skills.

## RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo analizar el papel de las fichas técnicas y la fijación de precios en la formación profesional en gastronomía, destacando su relevancia como herramientas de aprendizaje, gestión y toma de decisiones. Las fichas técnicas se entendieron como herramientas de estandarización, control y medición capaces de transformar el acto culinario en una práctica científica y sistematizada, mientras que la fijación de precios se analizó como un recurso para la racionalización económica y la conciencia empresarial. La integración de ambas resultó esencial para desarrollar habilidades que van más allá del dominio técnico e implican razonamiento estratégico, planificación y análisis crítico. La metodología adoptada se basó en un enfoque cualitativo, descriptivo y bibliográfico, basado en autores que abordan los mecanismos de formación y gestión profesional en el contexto gastronómico. Los resultados mostraron que el uso simultáneo de fichas técnicas y fijación de precios en el proceso pedagógico promueve el aprendizaje activo, desarrolla la autonomía y fomenta la responsabilidad financiera y operativa de los estudiantes. Se puede concluir que una formación estructurada basada en estos pilares contribuye a la mejora de la formación técnica, a una integración más informada de los profesionales en el mercado y al fortalecimiento de una cultura gastronómica que combina creatividad, sostenibilidad y eficiencia económica.

**Palabras clave:** Fichas Técnicas. Precios. Formación Profesional. Gastronomía. Habilidades de Gestión.

## 1 INTRODUÇÃO

A gastronomia profissional exige integração entre técnica culinária e gestão, e nesse entrelaçamento a compreensão de custos, padronização de processos e coerência econômica dos cardápios torna-se eixo formativo central para qualificar o desempenho de estudantes e egressos em ambientes competitivos e financeiramente desafiadores, com ênfase no uso de instrumentos capazes de converter prática artesanal em métricas de controle e decisão gerencial (Bezerra & Oliveira, 2021).

As fichas técnicas de preparação consolidam a padronização sensorial e operacional ao descrever ingredientes, quantidades, modos de preparo e rendimento, favorecendo a consistência de resultados, a redução de perdas e a rastreabilidade das variáveis críticas do processo, o que as credencia como recurso pedagógico privilegiado no ensino profissionalizante de gastronomia e como alicerce para a construção de competências gerenciais (Menezes et al., 2018).

Ao explicitar custos diretos por ingrediente, estimar desperdícios, registrar rendimento real e projetar porcionamento, a ficha técnica cria uma ponte entre aula prática e tomada de decisão econômica, estruturando a precificação a partir de dados verificáveis e permitindo que o discente compreenda a lógica de formação de preços com base em custos, markups e posicionamento estratégico de produto (Scheuer & Bento, 2018).

A literatura aplicada em confeitoria evidencia a utilidade didático-operacional desse instrumento, pois a implantação sistemática de fichas técnicas facilita a mensuração do custo por unidade, sustenta a disciplina de compras e abastecimento, e orienta o cálculo do preço de venda para sustentar margens em negócios de pequeno e médio porte, cenário formativo comum em cursos técnicos e tecnológicos (Bento, 2018).

Do ponto de vista metodológico, a construção e o uso de planilhas associadas às fichas técnicas fortalecem a inteligência de dados na cozinha pedagógica, uma vez que a transposição de receitas para estruturas tabulares torna transparentes as relações entre gramaturas, perdas por cocção, fatores de correção, custos de aquisição e impacto das variações de mercado sobre a viabilidade do prato (Oliveira, 2018).

Como ferramenta didática, a ficha técnica contribui para organizar o trabalho, sincronizar equipes e padronizar instruções, fomentando cultura de qualidade e responsabilidade operacional nos laboratórios de ensino, enquanto, para fins de avaliação, torna mensuráveis indicadores de aprendizagem relacionados a tempo, rendimento, custo, segurança e ficha de sabor, todos cruciais para a formação profissional (Silva & Almeida, 2018).

Materiais instrucionais dedicados ao passo a passo de elaboração e aplicação de fichas técnicas reforçam o potencial desse recurso na educação profissional, pois oferecem modelos, checklists e orientações práticas para oficinas culinárias, o que viabiliza a internalização dos conceitos de custo por

porção, fator de cocção, precificação e controle de desperdícios em contextos de ensino supervisionado (Maciel & Silva, 2020).

Modelos institucionais sintéticos, com campos para equipamentos, ingredientes, preparo, preço e rendimento, têm valor formativo ao induzir o preenchimento disciplinado e a leitura crítica dos dados, habilitando estudantes a comparar versões de uma preparação, simular cenários de custo e treinar decisões de compra e de venda sob restrições realistas de operação (UFMT, 2017).

No eixo da precificação, estudos de restaurantes à la carte evidenciam que a acurácia das fichas técnicas e a aderência a critérios consistentes de formação de preços influenciam diretamente a sustentabilidade financeira, oferecendo ao ensino profissionalizante casos e parâmetros para exercícios práticos, análises de sensibilidade e construção de heurísticas de decisão em cardápios pedagógicos (Santos & Silva, 2019).

Diante desse panorama, o objetivo deste artigo é analisar o papel integrado das fichas técnicas e da precificação na formação de competências gerenciais no ensino profissionalizante de gastronomia, articulando evidências da literatura aplicada, modelos de planilhas e manuais de uso, de modo a delinear uma abordagem pedagógica que desenvolva raciocínio econômico, disciplina operacional e consciência de qualidade nos discentes, justificando-se pela expansão de cursos na área, pela necessidade de reduzir desperdícios e pela demanda de egressos capazes de equilibrar excelência culinária e viabilidade do negócio.

## 2 REFERENCIAL TEÓRICO

### 2.1 A FICHA TÉCNICA COMO INSTRUMENTO PEDAGÓGICO E DE GESTÃO NA GASTRONOMIA

A ficha técnica, dentro do contexto pedagógico da gastronomia, representa uma ferramenta essencial de controle e aprendizado, pois traduz a experiência culinária em dados objetivos que orientam tanto o processo educativo quanto a gestão produtiva, permitindo ao estudante compreender as interdependências entre técnica, custo e resultado final, em um ambiente que exige precisão e eficiência (Bezerra & Oliveira, 2021).

Ao ser aplicada em aulas práticas e oficinas, essa ferramenta favorece o raciocínio analítico e a autonomia do discente, uma vez que o ato de preencher cada campo da ficha – desde o peso bruto e líquido até o fator de cocção e rendimento – estimula o pensamento crítico acerca da padronização e dos impactos econômicos das escolhas culinárias, consolidando um perfil profissional mais consciente e tecnicamente preparado (Menezes et al., 2018).

No ensino profissionalizante, a ficha técnica não se limita a ser um documento administrativo, mas um recurso didático que transforma o laboratório em um espaço de experimentação gerencial, no qual o aluno aprende a interpretar os números como indicadores de qualidade e de desempenho,

internalizando noções de custo, desperdício e precificação com base na realidade produtiva (Scheuer & Bento, 2018).

Sua utilização sistemática no ensino técnico e superior de gastronomia fortalece a formação empreendedora, pois ao compreender os custos de cada preparação e as margens necessárias para sustentabilidade, o futuro profissional é capaz de planejar cardápios economicamente viáveis e coerentes com diferentes públicos e contextos mercadológicos, traduzindo conhecimento culinário em estratégia de negócio (Bento, 2018).

O emprego das fichas técnicas, aliado a metodologias ativas de ensino, permite que o discente vivencie situações reais de tomada de decisão, confrontando valores, prazos e variações de preço de insumos, o que o prepara para lidar com as oscilações do mercado gastronômico e com a necessidade constante de reajuste de preços sem comprometer a qualidade das entregas (Oliveira, 2018).

As fichas técnicas, quando bem elaboradas, assumem papel integrador entre as dimensões criativa, técnica e gerencial da gastronomia, articulando o conhecimento sensorial à racionalidade produtiva, pois cada item registrado se transforma em dado mensurável, passível de análise, comparação e aprimoramento, fortalecendo tanto a gestão da cozinha quanto o aprendizado técnico do aluno (Silva & Almeida, 2018).

O uso de fichas técnicas em disciplinas práticas permite que os instrutores monitorem o desempenho individual e coletivo dos estudantes, identificando dificuldades na aplicação de técnicas, no controle de rendimento e na mensuração de custos, promovendo intervenções pedagógicas mais precisas e avaliações baseadas em critérios objetivos (Maciel & Silva, 2020).

Manuais e guias elaborados por instituições de ensino, como os publicados em universidades federais e institutos tecnológicos, reforçam a relevância desse instrumento ao padronizar modelos e difundir práticas que aproximam o ambiente educacional da realidade empresarial, assegurando coerência entre o que é ensinado e o que será exigido no mercado (UFMT, 2017).

Na perspectiva da gestão da aprendizagem, o uso contínuo de fichas técnicas estimula o desenvolvimento de competências transversais, como organização, atenção aos detalhes e senso de responsabilidade, pois cada informação inserida no documento possui implicação direta na eficiência operacional e na consistência dos resultados obtidos nas preparações (Santos & Silva, 2019).

O domínio dessa ferramenta pelos discentes permite uma visão holística do processo gastronômico, transformando a cozinha em espaço de controle e inovação, onde criatividade e racionalidade se equilibram, e cada receita se torna um experimento mensurável capaz de gerar conhecimento e aprimorar o desempenho coletivo (Bezerra & Oliveira, 2021).

Assim, a ficha técnica configura-se como eixo estruturante do ensino de gastronomia, pois transcende o registro burocrático e adquire dimensão epistemológica, traduzindo o saber fazer

culinário em linguagem técnica e quantificável, indispensável para a formação integral do profissional moderno da área (Silva & Almeida, 2018).

A consolidação do uso de fichas técnicas no ensino profissionalizante contribui, portanto, para a elevação dos padrões de qualidade, o fortalecimento da autonomia dos alunos e a criação de uma cultura de gestão e planejamento, elementos que qualificam a prática docente e alinham a formação acadêmica às exigências reais da indústria gastronômica contemporânea.

## 2.2 PRECIFICAÇÃO COMO FERRAMENTA EDUCATIVA E ESTRATÉGICA NA FORMAÇÃO GASTRONÔMICA

A precificação de produtos gastronômicos representa um dos aspectos mais complexos e sensíveis da gestão culinária, pois envolve a tradução de valores técnicos, simbólicos e econômicos em números que definem a viabilidade do negócio e o posicionamento da oferta, sendo, portanto, uma competência indispensável para a formação do profissional que atuará em ambientes competitivos e orientados por resultados (Bezerra & Oliveira, 2021).

O ensino técnico em gastronomia deve incorporar a precificação como um eixo formativo que estimula a reflexão sobre o equilíbrio entre qualidade, custo e valor percebido, promovendo a compreensão de que o preço não é um elemento arbitrário, mas resultado de um processo estruturado de análise que considera fatores como custo de produção, margem de lucro, demanda, concorrência e elasticidade do consumo (Menezes et al., 2018).

Nos cursos profissionalizantes, o estudo da precificação é potencializado pelo uso das fichas técnicas, que fornecem informações detalhadas sobre a composição do custo de cada preparação e permitem o cálculo do preço de venda de forma coerente e mensurável, facilitando a aprendizagem prática e fortalecendo o vínculo entre teoria administrativa e prática culinária (Scheuer & Bento, 2018).

A compreensão dos mecanismos de formação de preço contribui para que o estudante desenvolva consciência crítica acerca da rentabilidade e da sustentabilidade financeira das operações gastronômicas, evitando a percepção intuitiva de valor e promovendo uma cultura de planejamento que une sensibilidade estética e racionalidade econômica (Bento, 2018).

O domínio de técnicas de precificação estimula a mentalidade empreendedora, pois ensina o aluno a projetar margens, calcular custos indiretos, incorporar tributos e avaliar o impacto da sazonalidade sobre os insumos, compreendendo que a viabilidade de um prato depende de um controle detalhado e de decisões estratégicas fundamentadas em dados reais (Oliveira, 2018).

No contexto educacional, o ensino da precificação deve ser tratado como exercício de análise econômica aplicada, capaz de transformar receitas em indicadores de desempenho e de traduzir o aprendizado técnico em métricas de rentabilidade, fortalecendo a formação de profissionais que

pensam o produto como resultado sensorial, e como componente de uma cadeia produtiva complexa (Silva & Almeida, 2018).

A prática de calcular preços a partir das fichas técnicas proporciona ao aluno uma visão ampliada das etapas de gestão, permitindo compreender como a variação de custos de insumos, o rendimento de preparações e o controle de desperdícios interferem diretamente na margem de lucro, desenvolvendo um raciocínio lógico e estratégico sobre a administração da cozinha (Maciel & Silva, 2020).

Nos ambientes pedagógicos que simulam restaurantes-escola, a precificação desempenha papel essencial para aproximar os discentes da realidade empresarial, pois obriga a considerar fatores mercadológicos como posicionamento de marca, público-alvo, custo-benefício e diferenciação, integrando o pensamento criativo à lógica de mercado e formando profissionais capazes de atuar com precisão e autonomia (UFMT, 2017).

A literatura aplicada demonstra que a ausência de domínio na precificação é uma das principais causas de insucesso de empreendimentos gastronômicos, reforçando a necessidade de incluir essa temática nos currículos de cursos técnicos e superiores, para que o profissional compreenda que o preço ideal não é apenas competitivo, mas sustentável e coerente com a estrutura de custos (Santos & Silva, 2019).

No processo formativo, ensinar precificação é ensinar gestão, e esse aprendizado só se consolida quando o estudante experimenta a responsabilidade de transformar o custo em preço e o preço em valor percebido, entendendo que cada ajuste financeiro reflete uma decisão técnica, ética e estratégica que afeta diretamente a reputação e a sobrevivência do empreendimento gastronômico (Bezerra & Oliveira, 2021).

A integração entre fichas técnicas e precificação possibilita que o discente desenvolva habilidades analíticas e matemáticas aplicadas à gastronomia, superando a visão romântica da culinária e incorporando ao fazer culinário uma racionalidade empresarial que o prepara para atuar com competência em diferentes modelos de negócio, desde buffets escolares até empreendimentos autorais (Silva & Almeida, 2018).

Dessa forma, a precificação, quando abordada como ferramenta educativa, transforma-se em um instrumento de empoderamento intelectual e financeiro, formando profissionais que compreendem a gastronomia como campo de criação, gestão e estratégia, capazes de equilibrar prazer e produtividade, estética e economia, consolidando o ensino profissionalizante como espaço de formação integral e empreendedora.

## 2.3 INTEGRAÇÃO ENTRE FICHAS TÉCNICAS E PRECIFICAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

A integração entre fichas técnicas e precificação constitui uma prática pedagógica de natureza interdisciplinar, que articula os campos da técnica culinária, da gestão financeira e da tomada de decisão estratégica, criando uma estrutura formativa capaz de alinhar o domínio técnico do estudante à compreensão das dimensões econômicas do processo gastronômico e à busca pela eficiência produtiva (Bezerra & Oliveira, 2021).

Essa integração reflete uma pedagogia voltada à autonomia profissional, na qual o discente aprende a gerenciar recursos, mensurar perdas e planejar cardápios com base em dados concretos, tornando-se apto a raciocinar sobre o impacto de suas escolhas nos custos e na rentabilidade, o que contribui para sua formação como gestor e executor de qualidade simultaneamente (Menezes et al., 2018).

Ao unir as fichas técnicas à precificação, o ensino profissionalizante promove uma aprendizagem ativa, pois o aluno participa de todo o ciclo de planejamento, execução, avaliação e reprecificação de uma preparação, exercitando a consciência de que cada etapa da produção influencia o resultado econômico e o valor percebido pelo consumidor (Scheuer & Bento, 2018).

Essa abordagem integrada também fortalece a competência analítica dos estudantes, já que a leitura comparativa de fichas técnicas e planilhas de custo permite identificar gargalos produtivos, variações de rendimento e desvios de padrão, estimulando a investigação crítica e o aprimoramento contínuo, princípios fundamentais da educação técnica moderna (Bento, 2018).

Nos cursos profissionalizantes, a relação entre ficha técnica e precificação é mais do que uma prática contábil, constituindo uma estratégia de ensino que possibilita a construção de raciocínio lógico e quantitativo aplicado ao universo culinário, favorecendo a compreensão das relações entre insumos, processos e resultados financeiros com base em parâmetros verificáveis (Oliveira, 2018).

O desenvolvimento dessas competências ocorre de maneira gradual, à medida que o discente é exposto a atividades de cálculo de custo, ajuste de fatores de correção e reavaliação de preço de venda, compreendendo que a ficha técnica é um documento dinâmico, que deve ser constantemente revisado e atualizado conforme mudanças nos preços de mercado e nas especificações de produção (Silva & Almeida, 2018).

A integração desses dois instrumentos no currículo de gastronomia também contribui para a formação ética, uma vez que ensina o futuro profissional a considerar a responsabilidade no uso de recursos, a importância da transparência na composição de preços e a necessidade de equilíbrio entre lucro e qualidade, construindo uma visão sustentável e socialmente consciente da gestão alimentar (Maciel & Silva, 2020).

Do ponto de vista institucional, a aplicação simultânea de fichas técnicas e planilhas de precificação eleva a qualidade pedagógica das aulas práticas, pois fornece indicadores objetivos para avaliação de desempenho e possibilita a mensuração da aprendizagem em termos de eficiência, consistência e domínio das variáveis produtivas que sustentam a viabilidade de um empreendimento gastronômico (UFMT, 2017).

A literatura demonstra que essa prática formativa também amplia a capacidade de liderança dos discentes, já que o domínio de dados de custo e preço permite coordenar equipes, distribuir tarefas e orientar decisões coletivas com base em informações concretas, fortalecendo o perfil técnico-gerencial indispensável para a atuação em cozinhas profissionais e empreendimentos próprios (Santos & Silva, 2019).

Essa integração entre técnica e gestão faz com que o aprendizado ultrapasse o caráter operacional e se torne estratégico, pois o estudante passa a compreender o valor da informação como recurso competitivo e da precisão como diferencial de mercado, desenvolvendo sensibilidade para interpretar relatórios, projetar custos e tomar decisões sustentadas por evidências (Bezerra & Oliveira, 2021).

No contexto contemporâneo, em que a gastronomia se consolida como indústria de experiência e de alto valor agregado, a convergência entre fichas técnicas e precificação prepara o profissional para atuar com rigor técnico e inteligência financeira, adaptando-se a diferentes modelos de negócio, desde cozinhas didáticas até operações complexas de catering e alimentação institucional (Silva & Almeida, 2018).

Portanto, essa integração não deve ser vista apenas como requisito burocrático do processo de ensino, mas como uma metodologia de aprendizagem que transforma o conhecimento técnico em capital intelectual, convertendo a prática culinária em instrumento de gestão e inovação, capaz de formar profissionais completos, críticos e aptos a equilibrar criatividade, eficiência e sustentabilidade na gastronomia contemporânea.

### **3 METODOLOGIA**

A presente pesquisa adota uma abordagem qualitativa e descritiva, centrada na compreensão profunda dos fenômenos que envolvem o uso das fichas técnicas e dos métodos de precificação no ensino profissionalizante de gastronomia, partindo do pressuposto de que a análise de documentos, obras teóricas e estudos aplicados permite identificar padrões e interpretações que revelam o valor pedagógico e operacional dessas ferramentas dentro do contexto formativo (Lakatos & Marconi, 2003).

Segundo as diretrizes metodológicas, a pesquisa qualitativa busca interpretar a realidade a partir da perspectiva dos sujeitos e do significado atribuído aos processos, privilegiando a compreensão em

detrimento da mensuração, o que se ajusta ao propósito deste trabalho, que não pretende quantificar resultados, mas analisar criticamente como práticas de gestão culinária são incorporadas ao ensino técnico (Gil, 2017).

Trata-se de um estudo descritivo, pois visa caracterizar e compreender as variáveis relacionadas ao uso das fichas técnicas e da precificação, descrevendo suas funções didáticas, implicações econômicas e contribuições na formação de competências profissionais, de modo a oferecer subsídios teóricos e práticos que ampliem a eficiência pedagógica e a integração entre ensino e mercado (Lakatos & Marconi, 2003).

O método bibliográfico foi adotado como eixo da investigação por permitir acesso sistematizado ao conhecimento já produzido sobre o tema, possibilitando reunir evidências provenientes de artigos científicos, relatórios institucionais, manuais de ensino e trabalhos acadêmicos que exploram o papel da gestão de custos e padronização no âmbito educacional da gastronomia (Gil, 2017).

Para a seleção das fontes, foram considerados critérios de relevância, atualidade e credibilidade, priorizando materiais publicados em língua portuguesa e oriundos de instituições reconhecidas no campo da educação e da hospitalidade, com o intuito de assegurar uma base teórica consistente e compatível com a realidade brasileira do ensino profissionalizante (Lakatos & Marconi, 2003).

A análise dos dados foi orientada pela técnica de categorização temática, em que as informações foram agrupadas conforme três eixos de interpretação: a função pedagógica das fichas técnicas, a importância da precificação como instrumento formativo e a integração de ambos como estrutura de ensino-aprendizagem, o que permitiu extrair conexões significativas entre teoria e prática (Lakatos & Marconi, 2003).

Essa organização teórica possibilitou compreender o fenômeno estudado em sua totalidade, preservando a integridade das ideias dos autores e permitindo o confronto analítico de conceitos que sustentam o uso das ferramentas de controle de custos e padronização como recursos educativos e administrativos no ensino de gastronomia.

O método adotado fundamenta-se em uma perspectiva interpretativa, que entende o conhecimento como processo dinâmico e construtivo, no qual o pesquisador atua como mediador crítico, relacionando as contribuições teóricas aos contextos práticos de ensino, a fim de ampliar a compreensão das estratégias de gestão e formação aplicadas ao ambiente pedagógico.

## 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos a partir da análise teórica e documental evidenciam que o uso das fichas técnicas nas instituições de ensino profissionalizante de gastronomia tem papel decisivo na estruturação pedagógica e operacional do aprendizado, funcionando como elo entre a prática culinária

e o raciocínio administrativo, pois ao transformar receitas em instrumentos de mensuração, promove o entendimento dos custos, do rendimento e da padronização como parte integrante do fazer gastronômico (Bezerra & Oliveira, 2021).

Verificou-se que a ficha técnica atua como mediadora do conhecimento prático, ao permitir que o estudante comprehenda o processo produtivo sob a ótica da eficiência e da sustentabilidade, sendo capaz de visualizar quantitativamente os efeitos de suas ações no consumo de insumos, no rendimento e no desperdício, o que fomenta um aprendizado pautado em responsabilidade e precisão (Menezes et al., 2018).

Os estudos analisados indicam que, ao incorporar fichas técnicas ao currículo, as instituições de ensino ampliam a qualidade das aulas práticas, promovendo a cultura do registro detalhado, da padronização de processos e da comparação de resultados, o que gera uma dinâmica de aprendizado mais estruturada, crítica e alinhada com a realidade operacional de restaurantes e empreendimentos gastronômicos (Scheuer & Bento, 2018).

A sistematização desses instrumentos no ensino técnico tem se mostrado eficaz para o desenvolvimento de habilidades gerenciais, pois a prática de elaborar, interpretar e revisar fichas técnicas estimula o pensamento lógico e a autonomia do aluno, permitindo que comprehenda o papel dos controles internos e dos indicadores financeiros como parte indissociável da gestão culinária (Bento, 2018).

Ao serem associadas à precificação, as fichas técnicas adquirem uma dimensão estratégica, pois deixam de representar apenas uma ferramenta de controle e passam a configurar-se como um instrumento de tomada de decisão, permitindo que o estudante simule variações de custo, identifique o impacto das mudanças de preço de insumos e comprehenda como o valor final de venda deve ser calculado para garantir a sustentabilidade econômica (Oliveira, 2018).

A integração entre ficha técnica e precificação amplia o alcance pedagógico do ensino gastronômico, estimulando o desenvolvimento de competências analíticas e empreendedoras, visto que o discente aprende a pensar de forma sistêmica, relacionando os aspectos técnicos da produção com os fundamentos econômicos que sustentam a viabilidade dos negócios alimentares (Silva & Almeida, 2018).

Observa-se que a utilização dessa metodologia de ensino reforça a interdisciplinaridade entre as áreas da nutrição, da administração e da gastronomia, promovendo uma formação completa, na qual o aluno comprehende a relevância dos dados para o controle de qualidade, a otimização de recursos e a criação de produtos com valor agregado, que unam eficiência e criatividade (Maciel & Silva, 2020).

As fichas técnicas, quando aplicadas como ferramenta didática, também favorecem o desenvolvimento de competências comportamentais, como responsabilidade, atenção aos detalhes e comprometimento com resultados, pois o estudante passa a comprehender que cada informação

registrada reflete sua capacidade de organização e de tomada de decisão profissional, qualificando sua postura diante do mercado (UFMT, 2017).

Os dados teóricos sugerem ainda que o domínio das técnicas de precificação promove a consciência empreendedora dos discentes, ao torná-los capazes de calcular margens, prever custos indiretos e analisar fatores de rentabilidade, habilidades indispensáveis para aqueles que almejam empreender ou gerenciar estabelecimentos próprios, em um cenário competitivo e economicamente sensível (Santos & Silva, 2019).

A combinação entre as duas práticas elaboração de fichas técnicas e definição de preços revela-se, portanto, um eixo estruturante da formação em gastronomia, pois promove o raciocínio financeiro, a visão de negócio e a capacidade de análise crítica, características cada vez mais exigidas pelos mercados que demandam profissionais tecnicamente competentes e estrategicamente preparados (Bezerra & Oliveira, 2021).

A literatura revisada demonstra que essa integração também potencializa a aprendizagem significativa, uma vez que o aluno, ao aplicar conceitos de custo e preço em preparações reais, transforma o conteúdo teórico em vivência prática, o que fortalece o processo de ensino-aprendizagem e o prepara para atuar com excelência em diferentes contextos da alimentação profissional (Silva & Almeida, 2018).

Portanto, os resultados obtidos permitem afirmar que o uso conjunto das fichas técnicas e da precificação eleva o nível técnico dos estudantes, e ainda contribui para o desenvolvimento de competências cognitivas, éticas e empreendedoras, consolidando uma formação integral capaz de alinhar criatividade, gestão e sustentabilidade como fundamentos para a atuação profissional no setor gastronômico.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise desenvolvida ao longo deste estudo permitiu compreender que as fichas técnicas e a precificação constituem pilares estruturais do ensino profissionalizante de gastronomia, não apenas como ferramentas operacionais, mas como instrumentos formativos capazes de transformar o ato culinário em prática científica, mensurável e economicamente sustentável, estabelecendo um elo entre técnica, gestão e aprendizado contínuo que redefine o papel do educando e do educador no ambiente de ensino.

O uso da ficha técnica, quando devidamente incorporado ao processo pedagógico, amplia a consciência profissional do estudante, pois o conduz à compreensão da importância da padronização, da precisão e do controle como valores fundamentais para a qualidade do produto final, ao mesmo tempo em que estimula o pensamento analítico e o raciocínio lógico sobre as variáveis que interferem na eficiência produtiva e na rentabilidade.



A precificação, inserida nesse contexto, cumpre uma função educativa essencial, ao permitir que o aluno perceba o equilíbrio entre o valor do trabalho, o custo da produção e a percepção de qualidade pelo cliente, consolidando uma mentalidade voltada à sustentabilidade financeira e à responsabilidade empresarial, indispensável àqueles que desejam empreender ou atuar em cargos de liderança no setor gastronômico.

A integração entre as duas ferramentas revela-se, portanto, uma metodologia eficaz de ensino, pois oferece ao discente a oportunidade de vivenciar de forma prática a relação entre teoria e resultado, entre criatividade e estratégia, aproximando o aprendizado das condições reais do mercado e desenvolvendo competências que extrapolam o domínio técnico, atingindo a esfera da tomada de decisão, da gestão e da inovação.

O estudo evidenciou que essa união fortalece a dimensão técnica do ensino, e também a ética e a social, uma vez que o aprendizado sobre custos e precificação induz à reflexão sobre desperdício, sustentabilidade e valorização dos recursos, formando profissionais mais conscientes do impacto de suas escolhas sobre o meio, sobre o negócio e sobre o consumidor.

A formação profissional em gastronomia, quando estruturada com base nesses instrumentos, contribui para o amadurecimento da autonomia intelectual e para o fortalecimento do protagonismo do aluno, que passa a atuar como sujeito ativo na construção do conhecimento, capaz de interpretar, avaliar e transformar dados em decisões concretas que elevam a qualidade e a viabilidade dos produtos que desenvolve.

Os resultados e discussões apresentados demonstram que o uso de fichas técnicas e da precificação no ensino profissionalizante transcende o caráter técnico e se torna um diferencial competitivo, pois prepara o egresso para um mercado que exige domínio de custos, sensibilidade estética, consciência financeira e pensamento estratégico, consolidando um perfil profissional completo e alinhado às demandas contemporâneas da gastronomia.

Investir na consolidação dessas práticas dentro do currículo não é apenas um aprimoramento metodológico, mas uma necessidade para garantir a excelência da formação, o fortalecimento da competitividade e o avanço do campo gastronômico como área de conhecimento integrada entre arte, ciência e gestão, refletindo a maturidade de uma educação voltada à qualidade e à sustentabilidade em todas as dimensões do fazer profissional.

## REFERÊNCIAS

BEZERRA, Josiane Maria; OLIVEIRA, Maria Auxiliadora Gomes de. **A importância da ficha técnica de preparação: como as empresas conseguem trabalhar, se organizar e gerir seus lucros sem a utilização desta ferramenta?** Recife: UNIBRA, 2021. Disponível em: <https://www.grupounibra.com/repositorio/GTRON/2021/a-importancia-da-ficha-tecnica-de-preparacao-como-as-empresas-conseguem-trabalhar-se-organizar-e-gerir-seus-lucros-sem-a-utilizacao-desta-ferramenta3.pdf>.

BENTO, Vanessa Ferreira. **Implantação de fichas técnicas para apuração do preço de venda: estudo de caso em confeitoria.** Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/993/Vanessa%20Ferreira%20Bento%20TCC%202018.pdf>.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social.** 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017. LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica.** 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MACIEL, Bruna Leal Lima; SILVA, Erika Paula da. **Manual para elaboração de fichas técnicas de preparação e oficinas culinárias.** Natal: UFRN, 2020. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/server/api/core/bitstreams/8ccb15a3-7b0f-4c94-a52f-64be73077dc5/content>.

MENEZES, Renata Oliveira dos Santos et al. Elaboração de fichas técnicas das preparações oferecidas em serviço de alimentação e nutrição de hospital público de Salvador, BA. **Revista de Nutrição Clínica e Experimental**, v. 46, p. 46-50, 2018. Disponível em: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/11/965437/284-285-set-out-2018-46-50.pdf>.

OLIVEIRA, Rafaela Maria de. **Elaboração de fichas técnicas e descrição de passo a passo de montagem de planilhas.** Trabalho de Conclusão de Curso Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2018. Disponível em: [https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/40970/1/2018\\_tcc\\_rmoliveira.pdf](https://repositorio.ufc.br/bitstream/riufc/40970/1/2018_tcc_rmoliveira.pdf).

SANTOS, Leandro Roberto; SILVA, Daniela Cristina da. Custos e preço de venda: um estudo em restaurantes à la carte. **Revista Ciências Sociais Aplicadas**, v. 19, n. 37, 2019. Disponível em: <https://scispace.com/pdf/custos-e-preco-de-venda-um-estudo-em-restaurantes-a-la-carte-572vdez19n.pdf>.

SCHEUER, Patrícia Matos; BENTO, Vanessa Ferreira. Implantação de fichas técnicas para apuração do preço de venda. **Revista Metropolitana de Sustentabilidade**, v. 8, n. 3, 2018. Disponível em: <https://www.cc.faccamp.br/ojs-2.4.8-2/index.php/RMPE/article/view/1387>.

SILVA, Mariane Cristina da; ALMEIDA, Jéssica Ribeiro de. Fichas técnicas de preparação de alimentos: importância e aplicabilidade. **Revista ETIC – Encontro de Iniciação Científica**, v. 14, n. 1, 2018. Disponível em: <https://intertemas.toledoprudente.edu.br/index.php/ETIC/article/download/9154/67650884>.

UFMT – UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO. SETEC. **Ficha técnica: equipamentos, ingredientes, preço, modo de preparo** etc. Cuiabá: UFMT, 2017. Disponível em: [https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha\\_tecnica.pdf](https://setec.ufmt.br/ri/bitstream/1/96/1/Ficha_tecnica.pdf).