



Pró-reitoria de Pesquisa e Extensão

Nome do projeto	Workshop de Fichas Técnicas de Preparo: Padronização, Custos e Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição
Tipo de projeto	Ensino
Area em que se enquadra	Capacitação Profissional
Objetivos do projeto	Objetivos do Projeto • Promover capacitação teórico-prática sobre elaboração e aplicação de fichas técnicas de preparo no contexto das Unidades de Alimentação e Nutrição. • Desenvolver habilidades relacionadas à padronização de preparações culinárias; • Elaborar fichas técnicas de preparo completas; • Aplicar cálculos de fator de correção, índice de cocção, rendimento e per capita; • Discutir aspectos relacionados ao controle de custos e qualidade das preparações; • Estimular trabalho em equipe e raciocínio técnico aplicado; • Aproximar os acadêmicos da prática profissional do nutricionista em UAN.
Cursos participantes	NUTRIÇÃO
Disciplina(s) envolvida(s)	PLANEJAMENTO E GERENCIAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Nome do responsável pelo projeto	JEFFERSON DA SILVA E SOUZA
Dia de início	03/06/2026
Dia de término	03/06/2026

INTRODUÇÃO

A educação superior desempenha um papel fundamental na formação de indivíduos capazes de enfrentar os desafios da sociedade contemporânea. Nesse contexto, os projetos de ensino acadêmico de graduação têm como objetivo principal proporcionar uma experiência de aprendizado que integre teoria e prática, desenvolvendo competências técnicas, científicas e socioemocionais nos estudantes.

Este projeto de ensino foi elaborado com o propósito de atender às necessidades específicas da formação acadêmica em , promovendo a aquisição de conhecimentos sólidos e habilidades aplicáveis ao mercado de trabalho e à vida em sociedade. A proposta busca aliar metodologias ativas de ensino, recursos tecnológicos e estratégias interdisciplinares para engajar os alunos e maximizar o potencial de aprendizagem.

Além disso, o projeto considera as demandas atuais do mundo globalizado, como a valorização da inovação, o pensamento crítico, a capacidade de resolução de problemas e a responsabilidade socioambiental. Dessa forma, espera-se não apenas promover a formação de profissionais qualificados, mas também de cidadãos conscientes, éticos e preparados para contribuir com o desenvolvimento sustentável e inclusivo da sociedade.

Com uma abordagem inovadora e centrada no estudante, este projeto de ensino pretende consolidar a formação acadêmica, estimular a autonomia intelectual e fomentar uma visão ampla sobre o papel do ensino superior no contexto social, cultural e econômico.

JUSTIFICATIVA

A elaboração de um projeto de ensino acadêmico de graduação é essencial para atender às demandas de formação de profissionais competentes, críticos e éticos, capazes de atuar em um cenário social e econômico em constante transformação. A sociedade contemporânea exige que o ensino superior vá além da simples transmissão de conhecimento teórico, integrando práticas pedagógicas que promovam o desenvolvimento de habilidades técnicas, socioemocionais e de pensamento crítico.

No contexto atual, desafios como o avanço da tecnologia, a globalização, a complexidade das relações sociais e as demandas por sustentabilidade e inclusão tornam imperativa uma formação acadêmica que esteja alinhada às necessidades do mercado de trabalho e às expectativas sociais. Além disso, há uma crescente valorização da inovação, da resolução de problemas e da capacidade de trabalhar em equipes multidisciplinares, competências fundamentais para o sucesso profissional e pessoal.

Nesse contexto, este projeto se desenvolverá na área de Capacitação Profissional, onde se torna uma ferramenta indispensável para a qualificação profissional e o desenvolvimento de competências que ultrapassam o âmbito técnico, envolvendo também a ética, a colaboração e a responsabilidade social.

Dessa forma, justifica-se a relevância deste trabalho, não apenas pelo tema a ser abordado, mas também pela sua contribuição para a formação integral dos estudantes. Além disso, o projeto também busca contribuir para a qualidade do ensino superior por meio da integração entre ensino, pesquisa e extensão, elementos que são pilares da educação universitária. Com isso, espera-se que os estudantes não apenas desenvolvam competências acadêmicas e profissionais, mas também adotem uma postura ética e socialmente responsável, alinhada aos desafios contemporâneos.

METODOLOGIA

Atividades/ações previstas:

O workshop será realizado presencialmente no Laboratório de Técnica Dietética – Campus 1, em formato teórico-prático.

Inicialmente, será realizada uma exposição dialogada sobre os fundamentos das fichas técnicas de preparo, incluindo:

- conceito e finalidade;
- estrutura da ficha técnica;
- fatores de correção;
- índice de cocção;
- rendimento;

- per capita;
- custo da preparação;
- composição nutricional;
- padronização operacional.

Posteriormente, os acadêmicos serão organizados em grupos para desenvolvimento prático das preparações culinárias e preenchimento das respectivas fichas técnicas.

Cada grupo deverá:

- elaborar a ficha técnica completa;
- realizar os cálculos pertinentes;
- executar a preparação culinária;
- apresentar os resultados obtidos;
- discutir possíveis aplicações da preparação em serviços de alimentação.

Ao final do workshop, haverá momento para discussão técnica e feedback docente sobre as produções desenvolvidas pelos grupos.

A metodologia desempenha um papel essencial em qualquer projeto de pesquisa, pois é por meio dela que se define o caminho a ser seguido para alcançar os objetivos propostos. Ela garante a organização e o rigor necessários para a condução das etapas do estudo, permitindo que os resultados obtidos sejam confiáveis, relevantes e fundamentados.

Além disso, a metodologia proporciona transparência ao processo de pesquisa, permitindo que outros pesquisadores compreendam e eventualmente repliquem as etapas do estudo, contribuindo para a validação científica dos resultados. Assim, ela não apenas orienta a execução do projeto, mas também reforça a credibilidade e o impacto do conhecimento produzido.

Este projeto visa em síntese atingir como público alvo NUTP701M123, NUTP701N123, servindo como um guia que conecta os objetivos propostos às conclusões alcançadas tendo como proposta de atividade um(a) Ensino, assegurando que o trabalho seja realizado de forma sistemática, ética e fundamentada, fortalecendo sua relevância acadêmica e prática.

Este projeto visa trazer como produto final . O resultado final de um projeto de pesquisa é uma das etapas mais importantes, pois representa a concretização de todo o esforço, dedicação e recursos investidos ao longo do processo. Ele é o produto que traduz as hipóteses testadas, os dados analisados e as conclusões alcançadas, permitindo que o conhecimento gerado seja compartilhado, avaliado e aplicado.

ATIVIDADES

ATIVIDADES PREVISTAS

Atividade: Workshop de Fichas Técnicas de Preparo: Padronização, Custos e Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição

Data: 03/06/2026

Local: Laboratório de Nutrição

Início: 08:00:00h

Horas certificadas: 3

Cursos autorizados: NUTRIÇÃO

Atividade: Workshop de Fichas Técnicas de Preparo: Padronização, Custos e Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição

Data: 03/06/2026

Local: Laboratório de Nutrição

Início: 18:50:00h

Horas certificadas: 3

Cursos autorizados: NUTRIÇÃO

RESULTADOS

A avaliação de um projeto acadêmico não deve se limitar apenas à sua execução, mas também à análise dos resultados e impactos gerados. Para isso, o uso de indicadores é essencial, pois permite medir, de forma objetiva e sistemática, o sucesso das ações desenvolvidas.

Os indicadores possibilitam a identificação de avanços, a verificação do cumprimento dos objetivos estabelecidos e a tomada de decisões baseadas em dados concretos. Além disso, contribuem para o aperfeiçoamento de futuras iniciativas, garantindo que as práticas acadêmicas sejam cada vez mais eficazes e alinhadas às necessidades da sociedade.

Dessa forma, nossa instituição busca utilizar indicadores para monitorar e avaliar um projeto acadêmico, tornando possível quantificar impactos, comprovar a relevância das atividades desenvolvidas e propor melhorias contínuas, fortalecendo a qualidade da formação acadêmica e a conexão entre ensino, pesquisa e extensão.

- Promover a integração entre os conhecimentos teóricos e práticos relacionados à elaboração e utilização de Fichas Técnicas de Preparo (FTP) em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).
- Capacitar os participantes para a elaboração padronizada de fichas técnicas, compreendendo sua importância como instrumento de gestão, planejamento e controle da produção de refeições.
- Desenvolver competências para o cálculo e interpretação dos principais indicadores técnicos utilizados em UAN, incluindo Peso Bruto (PB), Peso Líquido (PL), Fator de Correção (FC), Índice de Conversão (IC), Índice de Reidratação (IR), rendimento, per capita e porcionamento.
- Demonstrar a aplicação da ficha técnica como ferramenta para o controle de custos, redução de desperdícios e otimização dos recursos empregados na produção de alimentos.
- Incentivar a padronização das preparações culinárias, garantindo uniformidade quanto ao modo de preparo, rendimento, qualidade sensorial e composição nutricional.
- Desenvolver habilidades para o cálculo do custo total das preparações e do custo por porção, contribuindo para uma gestão financeira mais eficiente dos serviços de alimentação.
- Estimular a elaboração de fichas técnicas completas, contemplando ingredientes, quantidades, modo de preparo, equipamentos, utensílios, informações nutricionais e indicadores operacionais.
- Reforçar a importância da ficha técnica como instrumento de garantia da qualidade, segurança dos alimentos e rastreabilidade dos processos produtivos.
- Favorecer o desenvolvimento do raciocínio crítico e da tomada de decisão baseada em indicadores técnicos aplicados à alimentação coletiva.
- Aproximar os acadêmicos da realidade profissional do nutricionista gestor em serviços de alimentação, restaurantes comerciais, hospitais, escolas e demais Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Estimular o trabalho em equipe, a organização documental e a aplicação das Boas Práticas de Manipulação durante o planejamento e execução das preparações.
- Contribuir para a formação técnico-científica dos estudantes, fortalecendo competências profissionais previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição e essenciais para a atuação na área de Alimentação Coletiva.

