

-  Jamille Góes da Conceição<sup>1</sup>  
 Ana Gabriela de Freitas Barbosa<sup>1</sup>  
 Isabella de Matos Mendes da Silva<sup>1</sup>  
 Fernanda de Freitas<sup>1</sup>  
 Valéria Macedo Almeida Camilo<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Centro de Ciências da Saúde, Curso de Nutrição. Santo Antônio de Jesus, BA, Brasil.

#### Correspondência

Jamille Góes da Conceição  
jamigoes@gmail.com

*Este artigo é originado do Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação de, Jamille Góes da Conceição, defendido em dezembro de 2020, no Curso de Nutrição Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, Santo Antônio de Jesus, Bahia.*

*Manuscrito postado na plataforma Preprints da Scielo, <https://doi.org/10.1590/SciELOPreprints.1660>*

## Fichas Técnicas de Preparações Regionais como instrumento para preservação da identidade cultural

### *Technical Sheets of Regional Preparations as an instrument for the preservation of cultural identity*

#### Resumo

**Introdução:** A preservação de alimentos tradicionais disponibiliza, para o mercado, alimentos com caráter simbólico, representantes do patrimônio alimentar e com qualidades específicas. Sendo assim, a padronização do processo produtivo através da Ficha Técnica de Preparo representa uma alternativa viável para preservar as características regionais dos produtos. **Objetivo:** Este estudo objetivou elaborar Fichas Técnicas de Preparo de produtos regionais como um instrumento de promoção de qualidade e de preservação de práticas e saberes locais de preparações elaboradas por uma cooperativa na região do Baixo Sul, Bahia. **Método:** Inicialmente, realizou-se visita *in loco* visando caracterizar os locais de produção dos alimentos e os grupos de agricultoras participantes da cooperativa; posteriormente, aplicou-se formulário para estabelecer os critérios de seleção das preparações. Em seguida, foram escolhidos cinco produtos para serem padronizados; logo após realizou-se o acompanhamento da produção, seguido da elaboração das Fichas Técnicas de Preparo. **Resultados:** Elaboraram-se Fichas Técnicas de Preparo da bala de jenipapo, beiju de amendoim, biscoito de banana sem açúcar, biscoito de goma e geleia de cacau. A produção é 100% artesanal e possui grande valor cultural, pois são elaborados a partir de matérias-primas presentes no território seguindo a tradição, cujas práticas culinárias são compartilhadas entre os familiares por gerações. **Conclusão:** A elaboração das Fichas Técnicas de Preparo possibilitou padronizar as preparações regionais, contribuindo para a qualidade, bem como para a diminuição do desperdício de matéria-prima, aproveitamento dos recursos disponíveis na região, redução de custos, desenvolvimento local e preservação da identidade cultural das preparações elaboradas pela cooperativa.

**Palavras-chave:** Tradições alimentares. Cultura. Produção de alimentos. Qualidade dos alimentos. Desenvolvimento regional.

#### Abstract

**Introduction:** The preservation of traditional foods makes available, to the market, foods with a symbolic character, representatives of the food heritage, and with specific qualities. Thus, the standardization of the production process through the Technical Data Sheet for Preparation represents a viable alternative to preserve the regional characteristics of the products. **Objective:** This study aimed to prepare Technical Data Sheets for the Preparation of regional products as an instrument to promote quality and preserve local practices and knowledge of preparations made by a cooperative in the Baixo Sul region, Bahia. **Method:** Initially, an on-site visit was

carried out to characterize the food production sites and the groups of farmers participating in the cooperative; later, a form was applied to establish the selection criteria for the preparations. Then, five products were chosen to be standardized; soon after, the production was monitored, followed by the preparation of Technical Data Sheets. **Results:** Technical Sheets for the Preparation of genipap candy, peanut beijú, sugar-free banana biscuit, gum biscuit, and cocoa jelly were prepared. The production is 100% artisanal and has significant cultural value, as they are made from raw materials present in the territory, following tradition, whose culinary practices have been shared among family members for generations. **Conclusion:** The preparation of Technical Data Preparation Sheets made it possible to standardize regional preparations, contributing to quality, as well as the reduction of wasting of raw materials, using available resources in the region, reducing costs, local development, and preservation of cultural identity preparations made by the cooperative.

**Keywords:** Culture. Food traditions. Food production. Food quality. Regional development.

## INTRODUÇÃO

A alimentação é considerada a mais básica das necessidades humanas; além de uma necessidade biológica, é um complexo simbólico, representado pela maneira no preparo dos alimentos, pela montagem dos pratos e pelos rituais das refeições, contribuindo para que o homem se identifique com o alimento de forma simbólica e tendo significados sociais, culturais, políticos e religiosos,<sup>1</sup> os quais mantêm relações em cada sociedade com mitos, com estruturas sociais revelando sua cultura.<sup>2</sup> Para Lima, Neto & Farias,<sup>3</sup> a alimentação é um ato cultural e social que envolve o processo de escolha, rituais, atos simbólicos, organização social, além de compartilhamento de experiências e valores, os quais organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço.

No Brasil, a cultura alimentar se originou da influência de diversos povos, como portugueses, africanos e nativos,<sup>4</sup> que contribuíram para a diversidade cultural das regiões brasileiras.<sup>5</sup> Essas influências moldaram o desenvolvimento de culturas alimentares locais, de acordo com o clima, tipo de solo e recursos naturais,<sup>6</sup> levando ao surgimento de uma miscigenação cultural e uma nova gastronomia – a gastronomia brasileira –, a qual se reinventou nas diferentes regiões do país e é marcada por produtos que caracterizam a biodiversidade de cada região.<sup>7</sup>

As semelhanças e diferenças que compõem a gastronomia brasileira, rica em tradição, formada por uma mistura de alimentos da Costa (África), do Reino (Europa) e da Terra,<sup>8</sup> propiciou o surgimento das preparações regionais, as quais estabelecem a cultura de um grupo de pessoas, conectando-as à sua origem.<sup>6</sup>

Para Gomes,<sup>9</sup> a gastronomia brasileira constitui um patrimônio cultural por possuir práticas, representações, expressões, conhecimentos, ser composta por alimentos oriundos da região em que é elaborado, apresentar técnicas culinárias específicas e variadas para o preparo, diferentes formas de compor as refeições e rituais no momento de comer. Desta forma, as preparações regionais determinam a identidade cultural<sup>10</sup> de um grupo de pessoas, trazendo oportunidades para o desenvolvimento local, a inclusão social por meio da geração de emprego e renda e como resultado o exercício da cidadania.<sup>7</sup>

Percebe-se, atualmente, que o processo de globalização tem enfraquecido as habilidades culinárias e os sistemas tradicionais de preparo dos alimentos, tornando a alimentação mais industrializada, e que o homem moderno desconhece cada vez mais o que está comendo.<sup>11</sup> A globalização, bem como a homogeneização alimentar, tem contribuído para a perda das características histórico-culturais da comida regional, levando ao desaparecimento dos conhecimentos tradicionais relacionados à elaboração das preparações.<sup>12</sup> Por outro lado, nota-se um crescente interesse em resgatar e valorizar os sistemas alimentares locais e territorializados, retrato da pluralidade cultural e étnica, com os saberes e fazeres gastronômicos, que através da relação com o indivíduo e o território em que vivem, revela princípios referentes à história e à cultura dos povos.<sup>13</sup> Assim, a preservação da referência cultural é de extrema importância, visto que contribui para a disseminação dos hábitos tradicionais para gerações futuras, assegurando a conservação da memória (social) alimentar<sup>14</sup> de comunidades.<sup>12</sup>

Nesse contexto, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO)<sup>15</sup> incentiva, por meio de campanhas educativas, a valorização dos alimentos regionais e aponta a importância dos sistemas alimentares territoriais nesse processo. Sendo assim, a Agricultura Familiar (AF) configura-se como um meio essencial na produção mundial de alimentos, desempenhando funções econômicas, sociais, culturais, ambientais e territoriais. Portanto, ao preservar os alimentos tradicionais, as práticas e os saberes alimentares locais, disponibiliza

---

<sup>a</sup> Identidade Cultural – conjunto de características próprias e exclusivas de um grupo sociocultural. É também a relação de igualdade ou semelhança de realidades aparentemente distintas e até mesmo geograficamente distantes<sup>10</sup>.

<sup>b</sup> Memória (Social) Alimentar – a primeira aprendizagem social e transmite orientações, preferências e sanções acerca de uma cozinha cultural e da comestibilidade dos alimentos.<sup>14</sup>

no mercado alimentos com caráter simbólico, representantes do patrimônio alimentar, com qualidades específicas e, possivelmente, mais nutritivas e saudáveis.<sup>16</sup>

Por meio da AF, podemos resgatar práticas e valores alimentares culturalmente referenciados, bem como estimular a produção e o consumo de alimentos regionais, priorizando a preservação e disponibilidade dos alimentos, e, conseqüentemente, contribuindo para garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).<sup>17</sup>

Embora esse segmento contribua fortemente para o desenvolvimento do território,<sup>18</sup> o agricultor familiar encontra dificuldades em acessar o mercado, considerando que o acesso é base para a sustentação econômica. No entanto, os agricultores familiares vêm ganhando espaço através das organizações sociais, como associações e cooperativas, cujo objetivo é unir esforços para garantir o escoamento da produção,<sup>18</sup> assim como fornecer meios para que pequenas propriedades permaneçam no mercado e possam se tornar competitivas.<sup>19</sup> Sendo assim, é necessário buscar estratégias que possibilitem ao agricultor permanecer no mercado, tais como a padronização dos processos produtivos,<sup>20</sup> visando ao beneficiamento das matérias-primas provenientes de AF, com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos e ofertar produtos processados de forma artesanal, que expressam tradições e práticas culturais de comunidades.

Uma alternativa viável para preservar as características de um produto é a adoção da Ficha Técnica de Preparo (FTP), que pode ser definida como um “instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional de preparações”.<sup>20</sup> É utilizada para padronizar preparações em Unidades de Alimentação e Nutrição e, através desta, é possível garantir que um mesmo produto seja fornecido com a mesma qualidade e características sensoriais, independentemente de quem o tenha preparado.<sup>21</sup>

Segundo Souza & Marsi,<sup>22</sup> a padronização do processo produtivo através da FTP proporciona inúmeros benefícios a todos os envolvidos, desde auxiliar no planejamento das compras das cooperadas, controle de custos, padronização de preparações (que envolvem as quantidades de matéria-prima utilizada no preparo do produto, a qualidade final deste e a composição nutricional no que se refere a macro e micronutrientes), até promover aperfeiçoamento das cooperadas e facilitar o treinamento da equipe.

Diante da relevância dos alimentos regionais e da gastronomia tradicional para a manutenção da cultura alimentar brasileira, este estudo propôs elaborar FTP de produtos regionais, como um instrumento de promoção de qualidade e de preservação de práticas e saberes locais de preparações elaboradas por uma cooperativa na região do Baixo Sul, Bahia.

## MÉTODO

Trata-se de estudo exploratório realizado no âmbito do Projeto “Fortalecimento de Grupos Produtivos da Agricultura Familiar do Estado da Bahia, o qual visa fortalecer a agricultura familiar através da pesquisa-ação. O mesmo foi executado entre agosto de 2019 e julho de 2020, com grupos de mulheres da AF de uma cooperativa situada na região do Baixo Sul, Valença, Bahia.

O estudo foi realizado em quatro etapas: observação sistemática, caracterização da produção, acompanhamento do processamento e elaboração de FTP.

A primeira etapa consistiu na realização de visita *in loco*, visando caracterizar os locais de produção dos alimentos e os grupos de agricultoras participantes da cooperativa e, em paralelo, sensibilizá-las sobre a pesquisa a ser desenvolvida. As observações realizadas nesta etapa foram registradas em diário de campo. A inserção no

campo da pesquisa permite acompanhar o desempenho das cooperadas sem interferir nas atividades realizadas, possibilitando o diálogo e a apropriação da realidade local.<sup>23</sup>

Ainda nesta etapa, foi realizada uma adaptação do formulário validado do *Slow Food*<sup>24</sup> com base nas observações e diálogos em campo. Esse formulário continha questões referentes ao tipo de matéria-prima utilizada, o grupo alimentar ao qual pertencia o produto elaborado pelas cooperadas, as histórias e tradições ligadas ao cultivo/produção da principal matéria-prima, o uso gastronômico, volume de produção, descrição do processo produtivo/comercialização e relação com a cultura local (Apêndice 1).

APENDICE 1  
Formulário de Levantamento

   	
<b>PROJETO "FORTALECIMENTO DE GRUPOS PRODUTIVOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DO ESTADO DA BAHIA"</b> <b>FORMULÁRIO 1 – DIANÓSTICO EMPREENDIMENTO</b>	
Empreendimento Solidário	
Nome do entrevistado	
Região de produção:	
O produto encontra-se no mercado	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO      Apresenta marca <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
Forma de comercialização:	<input type="checkbox"/> REDE <input type="checkbox"/> FEIRA <input type="checkbox"/> OUTROS: _____ <input type="checkbox"/> PROGRAMAS <input type="checkbox"/> ESTABELECEMENTOS COMERCIAIS
Existem quantos produtores no grupo?	Tipo de produção/cultivo geral
Outros produtores da comunidade com a mesma forma de produção/cultivo:	
Grupo de alimentos produzidos: <input type="checkbox"/> Frutas <input type="checkbox"/> Hortaliças <input type="checkbox"/> Raízes in natura/farinhas <input type="checkbox"/> Grãos cereais / <input type="checkbox"/> Grãos leguminosas <input type="checkbox"/> Sementes oleaginosas <input type="checkbox"/> Óleos e gorduras <input type="checkbox"/> Pescado <input type="checkbox"/> Carnes <input type="checkbox"/> Leites e Derivados <input type="checkbox"/> Doces e miscelâneas <input type="checkbox"/> Pães, biscoitos e sequilhos	
LOTE	
Uso gastronômico:	
Histórias e tradições ligadas ao produto/cultivo produção:	
Faz parte da memória histórica da comunidade? (festas, costumes, ditados...)	
O produto é ligado a uma comunidade indígena ou povo tradicional? <input type="radio"/> SIM <input type="radio"/> NÃO	
Relação com a cultura local:	
Receitas tradicionais ligadas:	
OBS:	



A última etapa compreendeu a elaboração da FTP, a qual foi desenvolvida a partir da receita completa executada pelas cooperadas. A elaboração incluiu cálculo dos indicadores culinários, composição centesimal de macro e micronutrientes, densidade energética, custo total e da porção, descrição dos utensílios e equipamentos utilizados e do modo de preparo. Para a determinação da composição nutricional, foram utilizadas a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO),<sup>25</sup> Tabela de Composição de Alimentos para suporte nutricional,<sup>26</sup> Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)<sup>27</sup> e Santos.<sup>28</sup>

Em atendimento à Resolução de nº 466/2012,<sup>29</sup> este estudo foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (CAE: 09931612.6.0000.0056), e a participação voluntária no estudo foi confirmada pela assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A cooperativa é composta por 15 grupos produtivos, formados em sua totalidade por mulheres, sendo alguns destes constituídos por pessoas de uma mesma família. Cada grupo possui um local de produção, contudo, apenas quatro grupos (26,7%) possuem Unidades de Produção independente e 11 grupos (73,3%) utilizam cozinhas domiciliares para a elaboração dos seus produtos.

Através da AF as mulheres vêm assumindo papel relevante, visto que a introdução da mecanização e tecnologias possibilita a realização do trabalho sem a necessidade de utilização de força bruta, dando oportunidade para a atuação das mulheres na agricultura.<sup>30</sup> As mulheres são, assim, parte essencial na preservação da comida regional, pois segundo Ribeiro & Nascimento,<sup>31</sup> são as “guardiãs da tradição”, uma vez que são responsáveis pela transmissão informal de saberes, através de suas falas e das próprias expressões.

A dificuldade financeira apresentou-se como a principal motivação que levou as agricultoras a se associarem à cooperativa, tendo em vista que muitas trabalhavam em casas de farinha, e estas foram fechadas em decorrência da implantação de uma agroindústria na região, que trabalha com o processamento da mandioca.

Santos, Ferreira & Campos<sup>32</sup> reiteraram que a associação de pessoas ou grupos com os mesmos interesses contribui para o estabelecimento de um espaço social, político e econômico onde os agricultores podem criar estratégias para aumentar a capacidade produtiva, bem como executar ações para a inclusão competitiva no mercado.

Segundo Altman,<sup>19</sup> as cooperativas agrícolas constituem uma ferramenta relevante para o fortalecimento da AF, pois promovem o incentivo ao aproveitamento adequado da terra e dos recursos naturais, contribuem para a criação de emprego, distribuição de renda e, por conseguinte, diminuição da pobreza, favorecendo a garantia da SAN.

Desta forma, a AF tem papel relevante na garantia da SAN da população brasileira, através da diversidade de alimentos e da preservação de saberes e práticas da cultura alimentar.<sup>18</sup>

Essa correlação é respaldada pelo conceito dado a SAN como:

A realização do direito humano a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, respeitando as diversidades culturais e sendo sustentável do ponto de vista socioeconômico e agroecológico.<sup>17</sup>

A produção da cooperativa foi iniciada com a elaboração do beiju de coco, pois as cooperadas já trabalhavam com a principal matéria-prima utilizada, a mandioca, a qual faz parte da cultura local e dos hábitos alimentares da população. A mandioca é retratada, no documentário “A História da Alimentação no Brasil”,<sup>33</sup> como “A Rainha do Brasil”, incorporada na alimentação brasileira a partir da influência dos indígenas, que a utilizavam na forma de farinha e beijus. A farinha de mandioca era essencial e acompanhava todos os tipos de alimentos, desde carne até fruta. O beiju era utilizado como bebida, levado para ser consumido nas guerras e caça, utilizado como moeda de troca e oferta aos amigos. Na atualidade, a mandioca ainda é muito utilizada pela população brasileira, seja na forma *in natura*, como farinha, fécula, goma, sagu, ou como matéria-prima para cooperativas e agroindústrias.

Inovações culinárias foram surgindo na cooperativa, como a elaboração de beiju com diferentes sabores (amendoim, goiaba e maracujá). Além destes, foram desenvolvidos novos produtos para comercialização a partir dos alimentos regionais cultivados na região, como biscoito de goma, biscoito de banana, doce de banana sem açúcar, cocada de cacau, geleia de cacau, bolo de puba, bala de jenipapo, entre outros. Atualmente, a cooperativa elabora e comercializa mais de 40 produtos, que possuem em sua composição uma variedade de matérias-primas locais e que representam a cultura da região.

As principais matérias-primas utilizadas para a elaboração dos produtos são de origem vegetal e pertencem aos grupos das raízes, tubérculos e frutas. A forma de obtenção desses ingredientes se dá por meio do cultivo realizado pelas próprias agricultoras ou através da aquisição por intermédio de agricultores familiares locais. Muller & Fialho<sup>34</sup> ressaltaram que, quando produzidos na própria comunidade com as características locais como solo e clima, os ingredientes utilizados na elaboração dos produtos são mais frescos, de qualidade e com características sensoriais específicas; além disso, contribuem para a sustentabilidade. Rodrigues, Fernando & Silva<sup>13</sup> caracterizaram a gastronomia local como símbolo da aculturação, colonização ou a própria evolução, a qual se baseia na utilização de componentes regionais produzidos no território.

O volume de produção da cooperativa varia de acordo com o produto elaborado, com a demanda e o grupo que produz, variando entre 3 a 50 kg por dia. Os produtos elaborados pelas cooperadas são 100% artesanais; além disso, verificou-se uma ligação destes com a tradição e história das agricultoras. Os saberes e práticas culinárias são compartilhados socialmente entre os familiares, sendo produzidos e recriados ao longo dos anos.

As preparações tradicionais são carregadas de afeto e tradição, mas a homogeneização alimentar tem comprometido a transmissão dos saberes e fazeres dessas preparações entre gerações. A manutenção dos saberes contribui para a formação da identidade de um povo, pois as preparações tradicionais não são apenas receitas diferentes – compreendem ingredientes, métodos, preparações, formas de sociabilidade e sistemas de significados, os quais representam o território e a vida de quem as produziu.<sup>13</sup>

Segundo Muller & Fialho,<sup>34</sup> a soma de diversos fatores como tradição, história, sabores, saberes e práticas culinárias, é responsável pelo desenvolvimento das culturas regionais. Corroborando com esses autores, Carvalho, Luz & Prado<sup>35</sup> afirmaram ser a gastronomia uma criação histórico-cultural por meio da qual se pode estudar e compreender uma sociedade. Desta forma, a gastronomia tradicional é um conjunto de saberes e sabores que fizeram ou se fazem presentes nos hábitos alimentares de um território, dentro de um processo histórico-cultural de construção.

A comercialização dos produtos elaborados pela cooperativa acontece por meio de feiras-livres locais, no estabelecimento pertencente à cooperativa, além de serem fornecidos para os programas do governo,

como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Salienta-se que estes também são utilizados para consumo próprio das famílias.

As feiras-livres são consideradas excelentes ferramentas para o fortalecimento da economia local, uma vez que os agricultores participam das atividades econômicas da comunidade através da compra e venda de seus produtos. Contribuem, assim, para a valorização das tradições locais e heranças culturais de plantio e colheita, bem como para sua autonomia, fruto da renda de sua atividade, através da comercialização de seus produtos nas diversas modalidades de mercado.<sup>36</sup>

Para Paula, Oliveira & Silva,<sup>37</sup> políticas públicas como PAA e PNAE fazem parte dos mercados institucionais, os quais constituem outra forma de agregar valor aos produtos do agricultor familiar, uma vez que possibilitam a aproximação entre a produção da AF e o consumidor. Nessa perspectiva, esses programas aparecem como possibilidade de auxiliar no enfrentamento das problemáticas referentes ao consumo e à produção de alimentos, contribuindo para o desenvolvimento local. As cooperativas possibilitam, ao agricultor familiar, acesso às políticas públicas de compra institucional.<sup>32</sup>

Costa, Amorim Junior & Silva<sup>38</sup> afirmaram que essas políticas públicas são extremamente importantes, pois contribuem para a organização social dos agricultores, devido à exigência governamental de que os produtores estejam socialmente organizados para que possam acessá-las.

Identificou-se que nenhum dos produtos elaborados pela cooperativa possuía FTP. A utilização da FTP não é obrigatória, mas as características sensoriais finais dos produtos elaborados sem o auxílio das fichas divergem bastante quando comparados ao que são elaborados com auxílio da FTP.<sup>39</sup> Além disso, existem relatos de maiores gastos de matéria-prima quando essas fichas não são utilizadas.

A partir do acompanhamento do processo produtivo das preparações, foram elaboradas as Fichas Técnicas de Preparo, adaptadas do modelo de Souza & Marsi<sup>22</sup> para os seguintes produtos: bala de jenipapo, beiju de amendoim, biscoito de banana sem açúcar, biscoito de goma e geleia de cacau (tabelas 1, 2, 3, 4 e 5). Destaca-se a importância da elaboração de FTP bem precisas e redigidas, de modo a garantir a qualidade das preparações,<sup>22</sup> preservando os conhecimentos, práticas e tradições associados à produção desses alimentos (“do campo até o consumidor”).

Tabela 1. Ficha técnica de preparo de Bala de Jenipapo elaborada para uma cooperativa da região do Baixo Sul, Bahia. 2020.

Ficha Técnica de Preparo											
Produto: Bala de Jenipapo				Densidade energética: 4,2							
Tempo de preparo: 2h30min				Porção comercializada: 200 g							
VET: 4175 kcal				Número de porções: 5							
Índice de Cocção: 0,6				Custo Total: R\$ 3,82							
Rendimento Total: 988,75 g				Custo por porção: R\$ 0,77							
Ingredientes	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	FC	Medida Caseira	Custo (R\$)	Ca (g)	Ptn (g)	Lip (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)	Kcal
Açúcar	855,6	855,6	1	4 xícaras de chá *	2,52	854,7	0	0	0	8,6	3418,8
Polpa de Jenipapo	598,8	598,8	1	3 xícaras de chá	0,90	153,9	31,1	1,8	56,3	0	756,2
Água	210	210	1	1 copo*	0,41	0	0	0	0	6,3	0
TOTAL:	1.664,4	1.664,4			3,82	1.008,6	31,1	1,8	56,3	14,9	4175



\* Capacidade volumétrica da xícara de chá e do copo 200 ml (BRASIL, 2003).

**Modo de Preparo:** 1. Higienizar os jenipapos. 2. Em seguida descascar. 3. Liquidificar com 210 ml de água. 4. Colocar a polpa do jenipapo em uma panela e levar ao fogo até reduzir. 5. Adicionar o açúcar aos poucos, até obter consistência de bala. 6. Retirar do fogo e colocar para esfriar. 7. Enrolar e colocar no açúcar. 8. Retirar do açúcar.

**Utensílios utilizados:** Assadeira quadrada, panela redonda, colher de polietileno, embalagens plásticas com tampa de 200g. **Equipamentos utilizados:** Liquidificador, fogão e balança eletrônica.

**Tabela 2.** Ficha técnica de preparo de biscoito de goma, elaborada para uma cooperativa da região do Baixo Sul, Bahia. 2020.

Ficha Técnica de Preparo											
Produto: Biscoito de Goma				Densidade energética: 5,1							
Tempo de preparo: 2h15min				Porção comercializada: 100 g							
VET: 11618 kcal				Número de Porções: 22							
Índice de Cocção: 0,7				Custo Total: R\$ 26,03							
Rendimento: 2.291,7 g				Custo por porções: R\$ 1,18							
Ingredientes	Peso Bruto (g)	Peso líquido (g)	FC 1	Medida caseira	Custo (R\$)	Ca (g)	Ptn (g)	Lip (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)	Kcal
Fécula de mandioca	1786,5	1786,5	1	9 xícaras de chá*	7,40	1448,9	8,9	0,4	10,7	35,7	5834,8
Manteiga	493,9	493,9	1	2 xícaras de chá e ½	11,84	0,5	4,4	400,6	0	3689,5	3625
Açúcar	402,5	402,5	1	2 xícaras de chá cheias	1,46	402,1	0	0	0	4,0	1608,4
Ovos	182,7	159,6	1,14	3 unidades	1,44	2,0	19,9	16,0	0	201,1	231,6
Leite de coco	178,1	178,1	1	Aprox.1 xícara de chá rasa	3,55	3,9	1,8	32,8	0	78,9	318
Água	175,5	175,5	1	1/2 da colher de chá**	0,34	0	0	0	0	5,3	0
Sal	0,9	0,9	1	1 xícara de chá rasa	0,001	0	0	0	0	348,8	0
TOTAL:	3220,2	3197,1			26,03	1857,3	35,1	449,6	10,7	4363,3	11618



\*Capacidade volumétrica da xícara de chá 200 ml (BRASIL, 2003).  
 \*\* Capacidade volumétrica da colher de chá 5 g (BRASIL, 2003).

**Modo de Preparo:** 1. Bater os ovos, açúcar, sal e a manteiga com auxílio da batedeira até a massa ficar homogênea. 2. Acrescentar o leite de coco e misturar inicialmente com uma colher e depois com o auxílio da batedeira. 3. Em um recipiente, peneirar a goma e em seguida, misturar a massa com as mãos. 4. Faça os moldes. 5. Levar em forno pré-aquecido para assar durante 1 hora e 15 minutos.

<b>Utensílios utilizados:</b> Recipiente plástico redondo, colher de polietileno, assadeira retangular, peneira.	<b>Equipamentos utilizados:</b> Batedeira, forno industrial e balança eletrônica.
--	---

Tabela 3. Ficha técnica de preparo de geleia de Cacau, elaborada para uma cooperativa da região do Baixo Sul, Bahia. 2020.

Ficha Técnica de Preparo											
Produto: Geleia de Cacau						Densidade energética: 4,8					
Tempo de preparo: 35 minutos						Porção comercializada: 100 g					
VET: 5947 kcal						Número em Porções: 24					
Índice de Cocção: 0,4						Custo total: R\$ 30,94					
Rendimento: 1227,8 g						Custo da porção: R\$ 1,29					
Ingredientes	Peso Bruto (g)	Peso Líquido (g)	FC	Medida caseira	Custo (R\$)	Ca (g)	Ptn (g)	Lip (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)	Kcal
"Mel" de cacau	2153	2153	1	10 xícaras de chá* e ½	27,99	429,1	5,4	23,7	5	0	1951,3
Açúcar	1000	1000	1	5 xícaras de chá	2,95	999	0	0	0	10	3996
TOTAL:	3153	3153			30,94	1428,1	5,4	23,7	5	10	5947
* Capacidade volumétrica da xícara de chá 200ml (BRASIL, 2003).											
<b>Modo de Preparo:</b> 1. Colocar o "mel de cacau em uma panela. 2. Adicionar o açúcar. 3. Levar ao fogo, por cerca de 30 minutos mexendo sempre até obter pondo de geleia.											
<b>Utensílios utilizados:</b> Panela de inox, colher de polietileno.						<b>Equipamentos utilizados:</b> Fogão industrial e balança.					



**Tabela 4.** Ficha técnica de preparo de biscoito de banana sem açúcar, elaborado para uma cooperativa da região do Baixo Sul, Bahia. 2020.

Ficha Técnica de Preparação											
Produto: Biscoito de banana sem açúcar						Densidade energética: 6,1					
Tempo total de preparo: 2h20min						Porção comercializada: 100 g					
VET: 5.756 kcal						Número em Porções: 9					
Índice de Cocção: 0,5						Custo total: R\$ 13,42					
Rendimento: 948,8g						Custo por porção: R\$ 1,49					
											
Ingredientes	Peso Bruto (g)	Peso líquido (g)	FC	Medida caseira	Custos (R\$)	Ca (g)	Ptn (g)	Lip (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)	Kcal
Banana da prata	1110,8	756,2	1,5	10 unidades médias	2,44	196,6	9,8	0,8	15,1	0	832,8
Farinha de trigo (sem fermento)	501,9	501,9	1	2 xícaras de chá* e ½	1,62	323,7	78,3	21,4	210,3	10	1800,6
Manteiga	252,2	252,2	1	25 colheres de sopa** e ½	6,05	0,2	2,3	204,5	0,0	1883,9	1850,5
Coco fresco ralado	251,9	251,9	1	1 xícaras de chá cheia	1,75	32,4	8,4	84,4	23,7	50,4	922,8
Leite de coco	165,7	165,7	1	1 xícara de chá rasa	3,30	3,6	1,7	30,5	0	73,4	295,7
Fermento químico	30,9	30,9	1	3 colheres de sopa**	0,70	11,7	1,6	0	0	3641,5	53,2
Sal	1,5	1,5	1	1/4 colher de chá***	0,002	0	0	0	0	581,4	0
TOTAL:	2314,9	1960,3			8,37	568,2	102,1	341,5 249,1	249,1	6240,6	5756
* Capacidade volumétrica da xícara de chá 200ml (BRASIL, 2003).											
** Colher de sopa =10 g											
*** Colher de chá = 5g											
<b>Modo de Preparo:</b> 1. Descascar as bananas e amassar até ficar homogênea. 2. Colocar na batedeira junto com o coco fresco ralado e a manteiga e bater por 8 minutos. 3. Acrescentar o leite de coco e o fermento e bater por mais 2 minutos. 4. Adicionar a farinha de trigo e mexer. 5. Colocar em uma bisnaga e fazer os moldes em formato de rosquinhas. 6. Levar ao forno pré-aquecido por 1 hora e 20 minutos.											
<b>Utensílios utilizados:</b> Recipiente plástico redondo, colher de polietileno, faca, garfo e bisnaga.						<b>Equipamentos utilizados:</b> Batedeira, forno industrial e balança eletrônica.					

Tabela 5. Ficha técnica de preparo de Beiju de amendoim elaborada para uma cooperativa da região do Baixo Sul, Bahia. 2020.

Ficha técnica de preparação											
Produto: Beiju de Amendoim				Densidade energética: 5,5							
Tempo total de preparo: 1 hora 20 minutos				Porção comercializada: 220 g							
VET: 7256 Kcal				Rendimentos em Porções: 6							
Índice de Cocção: 0,6				Custo total: R\$ 9,37							
Rendimento: 1319,1 g				Custo por porção: R\$ 1,56							
Ingredientes	Peso Bruto (g)	Peso líquido (g)	FC	Medida caseira	Custos (R\$)	Ca (g)	PTN (g)	Lip (g)	Fibras (g)	Sódio (mg)	Kcal
Fécula de mandioca	1000	1000	1	5 xícaras de chá	4,14	887	1,9	0,1	7	10	3556,5
Açúcar	398	398	1	2 xícaras de chá	1,18	392,6	0,0	0,0	0,0	3,9	1570,4
Amendoim	293,4	277,3	1,1	1 xícara de chá e ½	2,20	57,4	70,4	128,4	17,2	0	1666,8
Coco fresco ralado	123,1	123,1	1	1 xícara de chá rasa	0,86	18,7	4,11	41,23	11,6	24,6	462,3
Sal	3,3	3,3	1	1 colher de café** e ½	0,004	0	0	0	0	1271,3	0,0
Água	500	500	1	2 xícaras de chá e ½	0,99	0	0	0	0	15	0,0
TOTAL:	2317,8	2301,7			9,37	1355,7	76,4	169,7	35,8	1324,8	7256



\*Capacidade volumétrica da xícara de chá 200ml (BRASIL, 2003).  
 \*\*Capacidade volumétrica da colher de café 2 g

**Modo de Preparo:** 1. Triturar o amendoim já torrado, peneirar e reservar. 2. Peneirar a fécula em uma bacia, acrescentar o amendoim, a água e misturar. 3. Peneirar uma quantidade da mistura na chapa aquecida. 4. Adicionar o coco e o açúcar e deixe assar. 5. Cortar em pedaços com auxílio de uma espátula. 6. Levar ao forno por 20 minutos para obter crocância.

**Utensílios utilizados:** Recipiente plástico redondo, peneira, espátula de inox, assadeira quadrada.

**Equipamentos utilizados:** Liquidificador, chapa, forno industrial e balança.

As matérias-primas/ingredientes que compunham as preparações aparecem descritas em kg e medidas caseiras em ordem decrescente, ou seja, do que é utilizado em maior quantidade para o que é utilizado em menor quantidade, pois facilita a elaboração da rotulagem nutricional. A descrição discriminada de todas as matérias-primas contribui para o controle do estoque, bem como para o cálculo da composição centesimal.<sup>20</sup>

A ANVISA<sup>40</sup> define “medida caseira” como utensílio utilizado para medir alimentos, de forma a definir essas medidas e porções correspondentes em gramas ou mililitros. Para facilitar a elaboração da receita, a apresentação do peso e a medida caseira de cada ingrediente são indispensáveis, pois possibilitam a compreensão, além de permitir o porcionamento da matéria-prima sem que seja necessária a pesagem desta, a todo o momento.<sup>41</sup> Além disso, a apresentação dos valores em medidas caseiras permite o uso da FTP pelas cooperadas que não possuem balança eletrônica ou em casos de defeito no equipamento de pesagem.

A FTP contém o peso bruto do alimento (PB), que corresponde ao peso da matéria-prima da forma como ela é adquirida, com cascas, sementes e talos, e o peso líquido (PL), caracterizado pela parte comestível do alimento cru, obtido a partir do pré-preparo do alimento.<sup>42</sup> Esses indicadores são essenciais, pois auxiliam na realização de cálculos importantes, a saber: IC, FC e Determinação da composição centesimal. Também podem ser utilizados pelas cooperadas para estimar a quantidade de matéria-prima a ser adquirida e na realização de cálculo de custo.

Os valores monetários de cada matéria-prima tiveram como base os praticados no mercado; sendo assim, foi possível definir o custo de cada preparação e da respectiva porção.

O FC foi obtido a partir da equação  $FC=PB/PL$ . Romero et al.,<sup>43</sup> destacaram que o FC possibilita determinar a quantidade de matéria-prima a ser adquirida, avaliar a quantidade de desperdício e parte aproveitável dos alimentos, evitando aquisições desnecessárias que elevam o custo dos produtos. Através desse indicador, também é possível determinar o valor de custo do produto para definir o preço de venda, sendo um índice determinante para o lucro da cooperativa.<sup>22</sup>

A informação sobre o IC de cada produto foi evidenciada a partir da equação  $IC=PC/PL$ , na qual o PC é o peso do alimento cozido pronto para servir e o PL é o peso líquido do alimento antes da cocção. Segundo Ornelas,<sup>44</sup> o IC dos alimentos varia de acordo com a técnica de cocção empregada, e está relacionado ao ganho ou perda de peso do alimento por meio do processo de cocção. A presença desse índice na FTP é necessária, uma vez que é fundamental para definir as alterações sofridas no alimento durante a cocção e, por conseguinte, determinar o rendimento das preparações.<sup>45</sup> O IC possibilitará que as cooperadas possam elaborar suas receitas utilizando a quantidade adequada de cada matéria-prima, evitando assim, o desperdício. A partir do rendimento final do produto, foi possível determinar o número de porções, tendo como base a porção já comercializada pela cooperativa.

A descrição das etapas de pré-preparo e preparo incluindo o tempo de cocção ocorreu conforme relato das agricultoras e observação no momento do acompanhamento. Souza & Marsi<sup>22</sup> afirmaram que a descrição dessas etapas facilita a rotina de produção, influencia na apresentação final do produto, evitando falhas no processamento. Além disso, esses dados possibilitam transmissão dos saberes, práticas e utensílios tradicionais relacionados à elaboração das preparações regionais,<sup>46</sup> contribuindo para a valorização e perpetuação.

O detalhamento dos utensílios e equipamentos utilizados foi obtido conforme o que foi observado durante o acompanhamento da preparação. Este elemento é necessário à FTP, pois auxilia no planejamento da produção, possibilitando a execução de preparações adequadas aos equipamentos, pessoal e tempo disponíveis.<sup>20</sup> Autores<sup>43</sup> afirmaram que a deficiência de utensílios e equipamentos apropriados para os diferentes tipos de preparações e em quantidade insuficiente é um dos problemas mais frequentes durante a produção de alimentos.

Com base nos dados da FTP, é possível realizar o controle financeiro e elaboração da rotulagem nutricional, a qual é fundamental para cooperativa, uma vez que contribui para o padrão de identidade do produto, viabiliza o acesso a programas sociais do governo, bem como propicia participação em eventos da agricultura familiar que, na sua maioria, exigem rotulagem geral e nutricional dos produtos. Ademais, a rotulagem geral e nutricional é ferramenta importante para escolhas alimentares mais saudáveis e conscientes.<sup>47</sup>

A FTP pode conter a imagem do produto, podendo auxiliar na padronização do serviço, favorecendo a reprodutibilidade da receita e contribuindo para a preservação da identidade cultural dos produtos.<sup>22</sup>

A partir da FTP, é possível avaliar a qualidade nutricional dos produtos,<sup>48</sup> pois ela é um instrumento valioso para o fortalecimento da agricultura familiar, auxiliando no controle de qualidade e na padronização das preparações, bem como possibilitando a oferta de produtos regionais com melhor qualidade nutricional para o consumidor.

Embora haja dificuldades para manter as tradições culinárias, em decorrência do aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, influências da mídia e extinção de determinados gêneros, pelo baixo consumo destes e das condições edafoclimáticas, os quais comprometem a transmissão da tradição, dos saberes e fazeres proveniente dos antepassados,<sup>49</sup> o compartilhamento de habilidades culinárias entre gerações favorece o consumo dos alimentos regionais; por conseguinte, promove a proteção do patrimônio cultural, representado pelas tradições culinárias territoriais,<sup>17</sup> que são um símbolo de resistências culturais contra a homogeneização alimentar.<sup>46</sup>

## CONCLUSÃO

Destaca-se a relevância da preservação dos alimentos regionais, pois representam tradição, história, saberes e sabores deste território, que foram construídos ao longo dos anos e que se encontram ameaçados frente às tendências de homogeneização alimentar. Portanto, a elaboração das FTP possibilitou padronizar as preparações culinárias regionais de uma cooperativa de mulheres, contribuindo para a qualidade dos produtos elaborados. Do mesmo modo, ajudou a reduzir o desperdício de matéria-prima, com maior aproveitamento dos recursos disponíveis na região, redução de custos, desenvolvimento econômico local, além de propiciar a preservação da identidade cultural das preparações elaboradas pela cooperativa.

Com base nos conceitos explicitados e na execução da pesquisa, salienta-se a necessidade de elaboração de novos estudos sobre a temática, uma vez que se observou, na literatura, escassez de materiais técnicos científicos sobre a elaboração de FTP para produtos advindos da AF. Este estudo é pioneiro na área e poderá contribuir para o desenvolvimento de pesquisas futuras.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), pelo financiamento do projeto, e à Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB), pela concessão de bolsa de Iniciação Científica.

## REFERENCIA

1. Torquato S, Garson M. Alimentação e ciências sociais perspectivas contemporâneas. [livro online] Rio de Janeiro: Autografia; 2018. 242 p. : il. ISBN: 978-85-518-1348-53. Disponível em [http://209.177.156.169/libreria\\_cm/archivos/pdf\\_1897.pdf#page=122](http://209.177.156.169/libreria_cm/archivos/pdf_1897.pdf#page=122)
2. Oliveira AR. Comida e aspectos simbólicos na perspectiva de políticas públicas para o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável. *Segur. Aliment. Nutr.* [periódico na Internet]. 21º de julho de 2020 [acesso em 20 nov 2019];270:e020025. Disponível em <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8658090>
3. Lima RS, Ferreira Neto JA, Farias RCP. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *Demetra*; 2015. 10(3); 507-522 DOI: <https://doi.org/10.12957/demetra.2015.16072>
4. Silva ACB, Silva MCCB. Debate sobre culturas alimentares: conversas em torno da cultura alimentar brasileira. *Revista Latino Americana de Estudos em Cultura e Sociedade.* [periódico na internet] 2018 [acesso em 20 out 2020] V. 04, nº 03, set -dez, 2018, artigo nº 677. ISSN: 2525-7870. Disponível em <https://claec.org/periodicos/index.php/relacult/article/view/677/601>
5. Ginani VC, Araújo WMC, Zandonadi RP, Botelho RBA. Identifier of Regional Food Presence (IRFP): A New Perspective to Evaluate Sustainable Menus. *Sustainability*; 2020, 12, 3992; DOI: <https://doi.org/10.3390/su12103992>
6. Duarte IAE, Botelho RBA, Akutsu RC. Regional Food Consumption in the Northeast of Brazil by the Low-Income Population. *Journal of Culinary Science & Technology.* [periódicos na internet]. 2019. [acesso em: 10 jan 2020] 17:2, 155-169. Disponível em: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/15428052.2017.1406833>
7. Botelho, RBA. Cultura Alimentar e Alimentação Saudável. Brasília. Tese [Pós-graduação em Ciências da saúde] – Universidade de Brasília, Faculdade de Ciências da Saúde; 2006. Disponível em: <<https://core.ac.uk/download/pdf/33535395.pdf>> Acesso: 10 jan. 2020
8. Lody, R. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Editora SENAC; 2008.
9. Gomes LG, Barbosa L. Culinária de papel. *Estudos Históricos.* [periódicos na internet]. 2004 jan-jun; p. 3-23.[Acesso em: 10 nov 2019]. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2214/1353>
10. Souza, IM. Permanência e êxito nos cursos técnicos: desafios e conquistas. Curitiba: Appris; 2018.
11. Rita HAK, Bernardo GL, Jomori MM, Fernandes AC, Proença RPC. Development of culinary recipes in an intervention program with Brazilian university students. *Revista de Nutrição.* [periódicos na internet] 2018; 31(4):397-411. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-98652018000400005>
12. Lisboa P. Turismo cultural e patrimônio sob a perspectiva da gastronomia: o caso da mandioca. *Revista de Turismo Contemporâneo* [periódico na internet] 2015 jan/jun. [acesso em: 04 março 2020] v.3, n. 1, p. 1-15. Disponível em <https://periodicos.ufrn.br/turismocontemporaneo/article/view/6059>
13. Rodrigues LM, Fernandes ECS, Silva LIC. Saberes e fazeres da gastronomia tradicional: um estudo sobre as características histórico-culturais aplicadas a produção do “Doce de Espécie” no município de Alcântara/MA. *Agora.*

- [periódico na internet] 2017 jan/jun. [acesso em: 04 março 2020] v.19, n. 01, p. 85-99. Disponível em <https://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/download/7008/6130>
14. Contreras J, Gracia M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2011. 496 p.
  15. FAO-Food and Agriculture Organization. Slow food and fao join forces Rome, Italy. 2013. [acesso em: 10 jan 2020] Disponível em: <http://www.fao.org/news/story/en/item/176076/icode/>
  16. FAO-Food and Agriculture Organization. Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável na CPLP. Brasil, 2017. [acesso em: 10 jan 2020] Disponível em: [http://www.fao.org/uploads/media/AF\\_CPLP\\_FAO.pdf](http://www.fao.org/uploads/media/AF_CPLP_FAO.pdf)
  17. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p.: il.
  18. Nascimento JS, Bezerra GJ, Schlindwein, Padovan MP. Produção agropecuária, agregação de valor e comercialização pela agricultura familiar no estado do Mato Grosso do Sul. *Redes: revista do desenvolvimento regional*. 2016. v. 21, nº 3, p. 320 - 334, set./dez. DOI: 10.17058/redes.v21i3.6219
  19. Altman M. Cooperative organizations as an engine of equitable rural economic development. *Journal of Cooperative Organization and Management*. [periódico na internet] 2015. [Acesso em: 20 fev. 2020] 14–23. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/274264228\\_Cooperative\\_organizations\\_as\\_an\\_engine\\_of\\_equitable\\_rural\\_economic\\_development](https://www.researchgate.net/publication/274264228_Cooperative_organizations_as_an_engine_of_equitable_rural_economic_development)
  20. Akutsu RC, Botelho RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araujo WC. A ficha de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Revista de Nutrição*. [periódico na internet] 2005. [Acesso em: 20 fev. 2020] v. 18, 2, 277-279. Disponível em: [https://www.researchgate.net/profile/Claude\\_Fischler/publication/232475763\\_Food\\_Self\\_and\\_Identity/links/0deec51a472598c937000000/Food-Self-and-Identity.p](https://www.researchgate.net/profile/Claude_Fischler/publication/232475763_Food_Self_and_Identity/links/0deec51a472598c937000000/Food-Self-and-Identity.p)  
[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732005000200012&script=sci\\_abstract&tlng=ptdf](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S141552732005000200012&script=sci_abstract&tlng=ptdf)
  21. Nassif AM, Silva FBC, Serpa TRC. Importância da ficha técnica em unidade de Alimentação e nutrição. *Revista Universo*. [periódico na internet] 2017. [Acesso em: 05 fev. 2020]. Disponível em: <http://revista.universo.edu.br/index.php?journal=1CAMPOSDOSGOYTACAZES2&page=article&op=viewFile&path%5B%5D=5210&path%5B%5D=2851>
  22. Souza LV, Marsi TCO. Importância da ficha técnica em UANs: produção e custos de preparações/refeições. *J Health Sci Inst*. [periódico na internet] 2015. [Acesso em: 20 nov. 2019] 33(3):248-53. Disponível em: [https://unip.br/presencial/comunicacao/publicacoes/ics/edicoes/2015/03\\_jul-set/V33\\_n3\\_2015\\_p248a253.pdf](https://unip.br/presencial/comunicacao/publicacoes/ics/edicoes/2015/03_jul-set/V33_n3_2015_p248a253.pdf) > Acesso em: 20 nov. 2019
  23. Freitas F.; SILVA I. de MM da; Camilo VMA.; Neiva GS. Metodologia Emancipatórias para Boas Práticas de Fabricação: Alternativas para Transformação Social de Empreendimentos Solidários. *Extensão universitária na UFRB*. [periódico na internet] 2018. [Acesso em: 10 nov. 2019] p.137-149. Vol.2. ISBN: 978-85-5971-082-3.

Disponível em:

[https://www.ufrb.edu.br/proext/images/entensao\\_volume\\_2/ExtensaoUniversitariaUFRB10AnosV2.pdf](https://www.ufrb.edu.br/proext/images/entensao_volume_2/ExtensaoUniversitariaUFRB10AnosV2.pdf)

24. Makuta, G. Biodiversidade, Arca do Gosto e Fortalezas Slow Food: um guia para entender o que são, como se relacionam com o que comemos e como podemos apoiá-las. São Paulo: Associação Slow Food do Brasil; 2018.
25. Tabela brasileira de composição de alimentos (TACO) / NEPA – UNICAMP. 4. ed. rev. e ampl. Campinas: NEPA-UNICAMP, 2016. 161 p.
26. Philippi, ST. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. [S.l: s.n.]; 2016.
27. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Tabelas complementares – Perfil de carboidratos. Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.0. São Paulo; 2019. Disponível em: <<http://www.fcf.usp.br/tbca>> Acesso em: 15 nov. 2019
28. Santos CO. Aproveitamento tecnológico do "mel de cacau" (*Theobroma cacao* L) na produção de geleia sem adição de açúcar. Salvador. Dissertação [Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos] – Universidade Federal da Bahia, Salvador; 2012. Disponível em: <[https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010029452014000300015&script=sci\\_abstract&lng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010029452014000300015&script=sci_abstract&lng=pt)> Acesso em: 20 nov. 2019
29. Conselho Nacional de Saúde (Brasil). Resolução n. 466, de 12 de dezembro de 2012. Aprovam diretrizes e normas regulamentadas de pesquisas envolvendo seres humanos. Diário Oficial da União 12 dez. 2012.
30. Marion AA; Bona NA. A importância da mulher na agricultura familiar. CRESOL. [periódicos na internet] 2016 [acesso em 17/12/2020]. Disponível em: <https://publicacresol.cresolstituto.org.br/index.php//pesquisa/227/A-importancia-da-mulher-na-agricultura-familiar>
31. Ribeiro NS; Nascimento G. Guardiãs das tradições: mulheres da pesca em Arraial do Cabo-RJ. Perspectivas Online: Humanas & Sociais Aplicadas. [periódicos na internet] 2020 [acesso em 17/12/2020] v.10,n.29, p. 20-33, 2020. Disponível em: [https://ojs3.perspectivasonline.com.br/humanas\\_sociais\\_e\\_aplicadas/article/view/2204/2007](https://ojs3.perspectivasonline.com.br/humanas_sociais_e_aplicadas/article/view/2204/2007)
32. Santos LF, Ferreira MAM, Campos APT. **Barreiras de desempenho e políticas públicas: análise em cooperativas de agricultura familiar.** Cadernos Gestão Pública e Cidadania. [periódicos na internet] 2019 [acesso em: 20 nov. 2019]. 24 n. 77 1-21 e-73030 2019. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/cgpc/article/view/73030>
33. A História da Alimentação no Brasil. Direção: Eugenio Puppo. Produção: Eugenio Puppo. Prime Vídeo. 05/03/2020. 28 min. Disponível em: [https://www.primevideo.com/detail/0NYKS9AIUUF4BB4YVW83FUO24A/ref=stream\\_prime\\_hd\\_ep?autoplay=1&t=194](https://www.primevideo.com/detail/0NYKS9AIUUF4BB4YVW83FUO24A/ref=stream_prime_hd_ep?autoplay=1&t=194) Acesso em: 07/11/2020.
34. Muller SG, Fialho FAP. A preservação dos saberes, sabores e fazeres da gastronomia tradicional no Brasil. Travessias. [periódicos na internet] 2011 [acesso em: 05 fev. 2020] (1), 176-189. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274>

35. Carvalho MCVS, Luz M, Prado SD. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. *Ciência e Saúde Coletiva*. [periódicos na internet] 2011 [acesso em: 10 jan. 2020] 16(1):155-63. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100019&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1413-81232011000100019&script=sci_arttext)
36. Silva MN, Ceconello ST, Altemburg SGN, Silva FN, Becker C. A agricultura familiar e os circuitos curtos de comercialização de alimentos: estudo de caso da feira livre do município de Jaguarão, RS. *Revista Espacios*. [periódico na internet] 2017. [Acesso em: 05 fev. 2020]. Vol. 38 (Nº 47) Pág. 7. Disponível em <http://es.revistaespacios.com/a17v38n47/a17v38n47p07.pdf>
37. Paula MM, Oliveira AL, Silva JLG. Promoção da saúde e produção de alimentos na agricultura familiar. *Revista Interação Interdisciplinar*. [periódicos na internet] 2017 jan-jul. [acesso em: 04 mar. 2020] v. 01, nº. 01, p.50-67. Disponível em <http://publicacoes.unifimes.edu.br/index.php/interacao/article/view/145/135>
38. Costa BAL, Amorim Junior PCG, Silva MG. As Cooperativas de Agricultura Familiar e o Mercado de Compras Governamentais em Minas Gerais. *Revista de Economia e Sociologia Rural*. [periódicos na internet] 2015 jan-mar [acesso em: 10 jan. 2020] Vol. 53, Nº 01, p. 109-126. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032015000100109&script=sci\\_abstract&lng=pt](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-20032015000100109&script=sci_abstract&lng=pt)
39. Ferraz RRN et al. Redução de custos e melhoria dos padrões de gestão com a utilização de fichas técnicas de preparação para padronização da montagem de refeições em unidades hospitalares. *Revista dos Mestrados Profissionais*. [periódicos na internet] 2013 [acesso em: 10 jun. 2020] Volume 2, número 2, jul./dez. iissn:: 2317-0115. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/RMP/article/view/502>
40. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Brasil). Resolução nº 359, de 23/12/03. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. *Diário oficial da União* 23 dez 2003.
41. Retamoso V, de Mesquita M, de Oliveira VR. Padronização de medidas caseiras como instrumento facilitador para discentes e docentes do curso de nutrição. *Disciplinarum Scientia*. [periódicos na internet] 2009 [acesso em: 20 out 2020] v. 10, n. 1, p. 127-136. Disponível em <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/957>
42. Philipp ST. *Nutrição e Técnica Dietética*. 3 ed. São Paulo; 2014.
43. Romero G, Angst CA, Bosso C, Mesquita M, Back C. Serviço de alimentação e nutrição hospitalar: Elaboração de fichas técnicas. *Disciplinarum Scientia*. [periódicos na internet] 2015 [acesso em: 04 out. 2020] v. 16, n. 2, p. 265-273. Disponível em <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1017/961>
44. *Ornelas LH. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8 ed. (Revisada e ampliada). São Paulo: Atheneu; 2007.
45. Santos MCA, Basso C. Análise do fator de cocção e de correção dos alimentos em instituição hospitalar. *Disciplinarum Scientia*. [periódicos na internet] 2019 [acesso em 10 jun 2019] v. 20, n. 2, p. 505-516. Disponível em <https://periodicos.ufrn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/2911/2470>
46. Santilli J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *Demetra*. 2015. 10(3); 585-606 DOI: 10.12957/demetra.2015.16054

47. Bezerra MQM, Melo FIML, da Silva LEM. Alimentos transgênicos e a integralidade da proteção ao consumidor: a importância da rotulagem. Revista de Estudos Jurídicos. [acesso em 20 nov 2020] 2019. N.28, v. 2 – Jul/dez ISSN 2437-0384. Disponível em <http://maringamanagement.com.br/index.php/actiorevista/article/view/118>
48. Menezes ROS, Santana E, Nascimento MOL. Elaboração de fichas técnicas das preparações oferecidas em serviço de alimentação e nutrição de hospital público de Salvador, BA. Higiene Alimentar. [periódicos na internet] 2018 set- out. [acesso em: 05 out. 2020] Vol.32 - nº 284/285. Disponível em: <http://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/11/965437/284-285-set-out-2018-46-50.pdf>
49. Braga, IMRMD. Em busca de sabores e saberes tradicionais. Demetra; 2015; 10(1); 223-226 DOI: <http://dx.doi.org/10.12957/demetra.2015.14425>

#### **Coautoras**

Barbosa AGF participação na coleta, análise e interpretação dos dados; da Silva IMM participação na idealização do desenho do estudo, na coleta, análise e interpretação; Freitas F participação na idealização do desenho do estudo e na redação do estudo; Camilo VMA participação na idealização do desenho do estudo, na coleta, análise e interpretação, participação na redação do estudo e participação na revisão final e aprovação do manuscrito para submissão.

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

---

Recebido: 18 de janeiro de 2021

Aceito: 31 de agosto de 2021