

O PAPEL CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO DAS FICHAS TÉCNICAS NA GASTRONOMIA BRASILEIRA: UMA REVISÃO INTEGRATIVA

THE SCIENTIFIC AND TECHNOLOGICAL ROLE OF TECHNICAL DATA SHEETS IN BRAZILIAN GASTRONOMY: AN INTEGRATIVE REVIEW

DOI: 10.65747/conali2025v2c19

Julia Fernanda Lopes de Sena¹; Ágatha Emanuely Alves de Lima²; Allan Cristiano Carias da Costa³; Julia Aiko Anselmo⁴; Erika de Arruda Nascimento⁵

¹Estudante do Curso de Gastronomia - DTR – UFRPE; E-mail: juliafl.sena@gmail.com

²Estudante do Curso de Gastronomia - DTR – UFRPE; E-mail: agathaealima@gmail.com

³Estudante do Curso de Gastronomia - DTR – UFRPE; E-mail: allacariascosta@hotmail.com

⁴Estudante do Curso de Gastronomia - DTR – UFRPE; E-mail: julia.aiko@ufrpe.br

⁵Docente/pesquisador do Departamento de Tecnologia Rural - DTR - UFRPE

Resumo: As fichas técnicas (FT) são instrumentos científicos e tecnológicos essenciais para a padronização da produção culinária, contribuindo para a qualidade, controle de custos e segurança alimentar em estabelecimentos de alimentos e bebidas. Este estudo, por meio de uma revisão integrativa, teve como objetivo analisar o papel das FT na gestão e valorização da gastronomia brasileira. A metodologia consistiu na busca e seleção de artigos em português, publicados entre 1990 e 2025, na base Google Scholar, aplicando critérios rigorosos de inclusão e exclusão. Dos 305 estudos encontrados, nove foram selecionados para análise detalhada. Os resultados evidenciam que as FT promovem a padronização dos processos, o controle preciso dos insumos, o cálculo do valor nutricional, a redução de desperdícios e a preservação dos pratos típicos, fortalecendo a identidade cultural regional. Além disso, a aplicação das FT contribui para o controle higiênico-sanitário, possibilita a melhor compreensão dos métodos de preparo e otimiza a experiência do consumidor. Conclui-se que as fichas técnicas são ferramentas estratégicas indispensáveis para o fortalecimento da gastronomia brasileira, unindo eficiência científica e tecnológica operacional e valorização cultural, e recomendam-se estudos futuros que ampliem sua aplicação em diferentes contextos regionais e institucionais.

Palavras-chave: ficha técnica; gastronomia; padronização; valorização cultural

Abstract: Technical data sheets are essential scientific and technological tools for standardizing culinary production, contributing to quality, cost control, food safety in food and beverage establishments. This study, through an integrative review, aimed to analyze the role of TS in the management and appreciation of Brazilian gastronomy. The methodology consisted of searching and selecting articles in Portuguese, published

between 1990 and 2025, in the Google Scholar database, applying rigorous inclusion and exclusion criteria. From 305 studies found, nine were selected for detailed analysis. The results demonstrate that technical data sheets promote process standardization, precise control of inputs, calculation of nutritional value, waste reduction and preservation of typical dishes, strengthening regional cultural identity. Moreover, the application of technical data sheets contributes to hygienic-sanitary control, enables a better understanding of preparation methods and optimizes the consumer experience. It is concluded that technical sheets are indispensable scientific and technological strategic tools for strengthening Brazilian gastronomy, combining operational efficiency and cultural appreciation, and future studies are recommended to expand their application in different regional and institutional contexts.

Keywords: cultural appreciation; standardization; technical sheets; brazilian gastronomy

INTRODUÇÃO

As fichas técnicas (FT) representam um instrumento científico e tecnológico fundamental para a garantia de um padrão de qualidade e diminuição de custos de um estabelecimento ligado à produção alimentícia. Além desses atributos, colaboram para assegurar o detalhamento assertivo dos ingredientes empregados na preparação e de suas quantidades, bem como informações acerca do seu valor nutricional. Desta forma, a partir da adoção dessa ferramenta, é possível que a instituição alcance um nível mais elevado de profissionalização e consistência na produção. O processo de padronização contribui para a autonomia no desempenho de funções, além de promover maior segurança no ambiente de produção (1).

Ainda nesse campo, o conceito que envolve a aplicabilidade das fichas técnicas também abrange a perspectiva da segurança alimentar, uma vez que permite a maior precisão do controle dos processos de manipulação e estoque dos alimentos e produtos. Deste modo, acatar as normas sanitárias aplicadas para os insumos é um fator importante que influencia na credibilidade e na confiança dos estabelecimentos culinários (2). Diante disso, a adequação desses instrumentos auxilia na minimização das contaminações e seus riscos e na melhoria da experiência para os consumidores.

Na esfera da gastronomia, para que o dinamismo cultural, social e econômico possam ser abrangidos e amplificados, é essencial a criação de fichas técnicas, com o intuito de favorecer a objetividade dos ciclos de produção, distribuição e consumo, além de possibilitar que as informações necessárias sejam entendidas pela equipe e auxiliares (1).

Dentro do contexto supracitado, por sua precisão e eficiência, as fichas técnicas são bastante empregadas em diversas áreas dentro do contexto gastronômico, como por exemplo em hospitais, UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) e instituições de ensino que fornecem alimentação, otimizando os processos operacionais. Por meio disso, é possível certificar de maneira científica e tecnológica a sistemática quantitativa das matérias-primas e a pontualidade das apresentações dos pratos, possibilitando a reprodução fiel das receitas e maximizar a experiência do consumidor.

A gastronomia brasileira é um reflexo da diversidade cultural do país, caracterizando-se pela fusão de influências indígenas, africanas e europeias. Esse

cenário multifacetado exige um controle rigoroso sobre os processos produtivos na culinária, destacando-se a importância das fichas técnicas como ferramentas científicas e tecnológicas essenciais para a padronização e gestão de insumos. Para o desenvolvimento de preparações gastronômicas representativas de uma tradição culinária específica, a formulação destas fichas pode facilitar na execução e na valorização das preparações.

Considerando-se o processo de preparação, este é realizado em diversas etapas, desde a colheita ou compra até a conservação adequada, e tal fase é crucial para as produções gastronômicas, pois permite ao indivíduo a compreensão de novos aromas, conhecer os alimentos e ingredientes, além de fortalecer a relação afetiva com a comida (3). Ademais, também contribui para o desenvolvimento de habilidades culinárias, prática incentivada pelas diretrizes do Ministério da Saúde, promovendo a alimentação saudável.

Diante disso, o objetivo da presente revisão integrativa é analisar o papel que as fichas técnicas exercem como um instrumento científico e tecnológico essencial para a administração e gestão de um estabelecimento de alimentos e bebidas, como fonte de padronização dos processos de produção. Nesse contexto, cabe ressaltar a importância das FT na valorização da gastronomia local como expressão cultural e singular, revelando-se fundamental na compreensão, registro e sistematização das dinâmicas sociais, históricas e econômicas que moldam hábitos alimentares e constroem a identidade social de um povo.

MATERIAL E MÉTODOS

Estratégia de busca

A metodologia utilizada para a pesquisa e construção desta revisão foi baseada na importância das fichas técnicas para a gastronomia e sua contribuição para a padronização e valorização da gastronomia brasileira, no contexto do seu panorama atual.

A pesquisa contemplou exclusivamente artigos científicos elaborados em português e indexados na base de dados: Google Scholar (Google Acadêmico - <https://scholar.google.pt/?hl=pt-BR>). Ademais, foram pesquisadas nas bases LILACS e Periódico CAPES, porém não foi encontrado nenhum documento que pudesse agregar ao trabalho. O período de busca estabelecido foi de janeiro de 1990 a dezembro de 2025.

Com o intuito de aprimorar os métodos e eficácia do processo de busca, as palavras-chaves adotadas para essa pesquisa foram selecionadas de acordo com o tema central como forma de identificar a maioria das publicações sobre o papel das fichas técnicas na gastronomia brasileira.

Dessa forma, foram aplicadas as seguintes palavras-chaves durante a pesquisa: ficha técnica AND culinária AND valorização AND importância AND padronização AND planejamento AND gastronomia AND brasil AND desafios AND tendências.

Seleção de dados

Os artigos selecionados na base de dados mencionada foram revisados de maneira independente por três revisores. O processo de revisão foi dividido em duas etapas. A princípio, os títulos e os resumos de cada artigo científico selecionado foram analisados conforme os critérios de inclusão e exclusão estabelecidos previamente (Tabela 1).

Após isso, os textos escolhidos previamente foram lidos detalhadamente e, os que não atendiam aos critérios estabelecidos, foram eliminados da revisão. Outrossim, a listagem de referências dos artigos selecionados foi examinada para identificar estudos que contribuíram para o desenvolvimento do presente trabalho.

Tabela 1. Critérios de inclusão e exclusão

Parâmetros	Inclusão	Exclusão
Tipo de publicação	Artigos originais	Capítulos de livros, resumos de conferências, resenhas, cartas
Ano de publicação	Artigos publicados nos últimos 35 anos	Artigos publicados a mais de 35 anos
Linguagem	Português (Brasil)	Outros idiomas
Tipo de estudo	Estudos sobre fichas técnicas e sua importância para a gastronomia brasileira no processo de valorização.	Estudos sobre gastronomia de outros países.

Fonte: Autora (2025)

Extração de dados

Os autores realizaram uma análise criteriosa das informações provenientes dos artigos científicos selecionados. No decorrer do processo de avaliação e leitura do material, fundamentado no tipo de estudo e suas principais conclusões, foi possível aprofundar a compreensão dos dados obtidos.

Para o desenvolvimento da revisão, inicialmente foram identificados 305 artigos durante o processo de seleção de estudos, a partir de pesquisas realizadas em bases

de dados previamente definidas. Esse número demonstrou-se expressivo, evidenciando a relevância e o interesse acadêmico acerca do tema abordado. Logo, evidencia-se a necessidade de uma triagem criteriosa, com o intuito de garantir qualidade e consistência.

Na primeira etapa da análise, implementou-se o critério de exclusão previamente estabelecido, o que ocasionou a eliminação de grande parte dos trabalhos, restando apenas cinco artigos considerados adequados para a composição da base inicial da revisão.

Dando sequência, procedeu-se à segunda etapa, que consistiu na análise detalhada dos estudos selecionados e na busca por referências complementares. Logo após a leitura e avaliação, constatou-se que todos os cinco artigos estavam enquadrados nos critérios de inclusão, sendo incorporados à revisão. Ademais, a partir da análise da lista de referências dos artigos selecionados, foi identificado mais sete estudos relevantes. Ao final do processo, instituiu-se 12 trabalhos para integrar a revisão final.

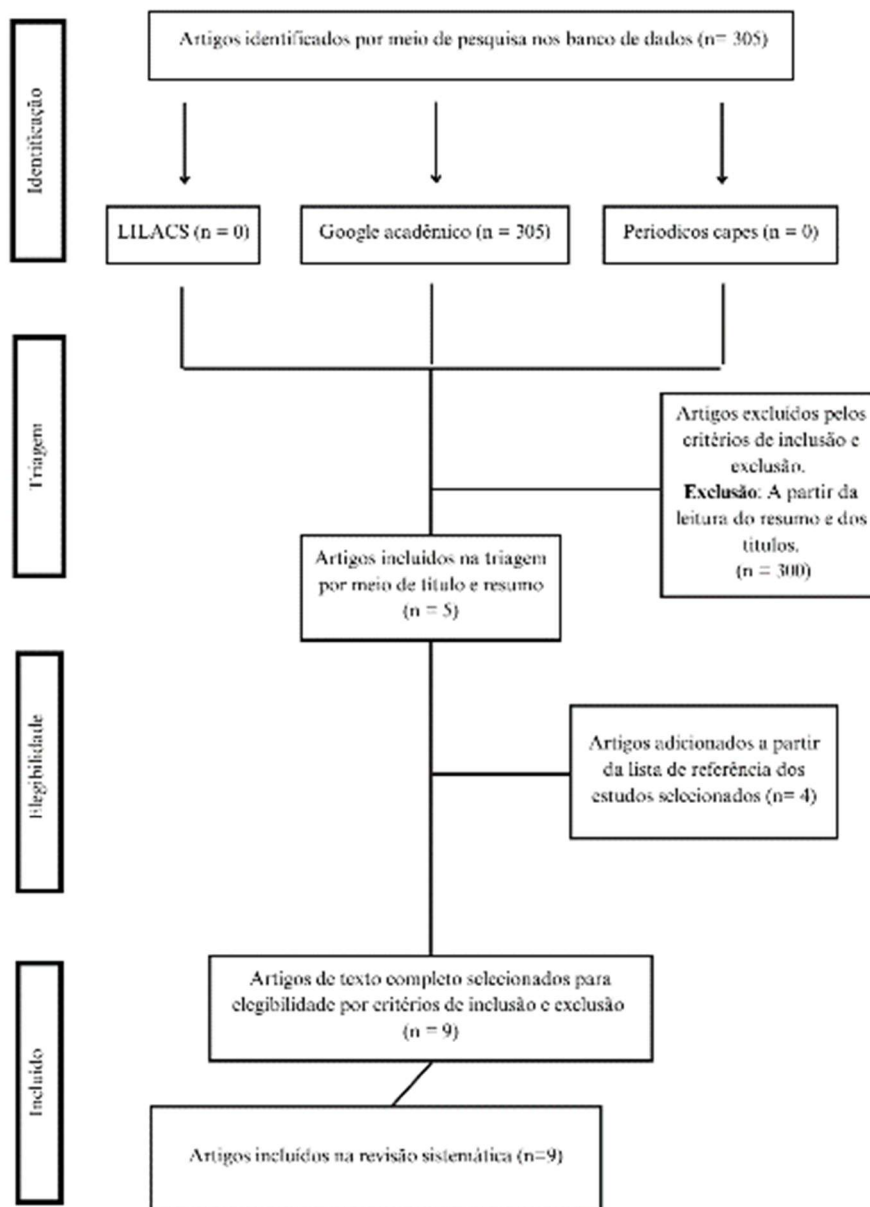


Figura 1: Organograma de levantamento de dados para a presente revisão.

Fonte: Autora (2025)

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O que é a ficha técnica

A ficha técnica (FT) ou ficha técnica de preparo (FTP) é um mecanismo utilizado para o levantamento de custos, ordenação do preparo e cálculo do valor nutricional, sendo útil para auxiliar no planejamento do cardápio. Além disso, a partir desse dispositivo, é possível coletar dados como fator de correção, per capita e fator de cocção, permitindo o controle financeiro e a determinação da composição nutricional (1).

Para o setor da gastronomia, a ficha técnica é utilizada como instrumento científico e tecnológico de detalhamento do preparado, servindo como aparato de controle operacional e deve conter informações fundamentais para a composição da receita, tais como: os ingredientes, quantidades, medidas, tempo e modo de preparo e temperatura necessária para a confecção da receita, além do rendimento e utensílios utilizados, bem como, o nome da receita e porção.

À luz da utilização das fichas técnicas de preparo, esta beneficia todas as partes envolvidas no setor alimentício, no processo produtivo, pois otimiza o trabalho dos profissionais de nutrição, contribui para o aperfeiçoamento dos colaboradores e, prioritariamente, ao viabilizar o controle do valor energético total e os nutrientes fornecidos, proporciona a melhoria da saúde dos comensais (1).

Com base nesses elementos, faz-se necessária a implementação desse instrumento para o dinamismo da operacionalização, essencial para a organização, padronização e controle dos processos em instituições do ramo alimentício e relacionados. A inserção permite a ampliação de estratégias de planejamento financeiro e da engenharia de cardápio, bem como, auxilia no entendimento das contribuições nutricionais da preparação. Nesse sentido, o fito de tal utilização é configurar uma prática benéfica ao aprimoramento do ambiente profissional, tornando mais eficiente o processo produtivo, promovendo a saúde alimentar dos comensais.

Importância das fichas técnicas para a gastronomia

O ato de se alimentar, acima de tudo, é fundamental para a existência humana, caracterizando uma necessidade fisiológica e de manutenção da vida. Em colaboração com essa afirmativa, a história da alimentação destaca que comer é uma manifestação política, pois, além de compor a formação nutricional básica do indivíduo, evidencia como a escolha e disponibilidade alimentar contribuem para as relações sociais, econômicas e culturais de uma determinada sociedade, considerando que, diante tanta desigualdade social, se alimentar tornou-se privilégio.

Sob a perspectiva da alimentação, pode-se compreendê-la como um ato político e uma maneira de intervir na esfera pública, por integrar os pilares que orientam as escolhas e hábitos de consumo, sejam eles individuais ou coletivos. Tais decisões possuem capacidade de provocar impactos ambientais, sociais e econômicos de significativa importância (4).

Dentro do contexto supracitado, ainda no âmbito social, a ficha técnica assume um papel científico relevante na afirmação histórica de um povo, uma vez que, na ausência de registros documentais, seria significativamente difícil identificar a origem geográfica e cultural de determinados pratos ou preparações. Tal fenômeno poderia resultar no empobrecimento da expressão e valorização desse grupo. Apagando aspectos fundamentais como a religiosidade, os valores, os contextos sociais e as famílias que se originaram a partir dessas tradições.

As fichas técnicas viabilizam a integração tanto técnica quanto de pratos típicos, bem como de tradições culinárias locais, contribuindo significativamente para a valorização cultural e preservação dos saberes gastronômicos que representam a identidade e memória histórica coletiva de um determinado povo.

Para isso, grupos migrantes globais da classe média emergente na Índia, Itália e Belize têm desempenhado um papel primordial para a recuperação e institucionalização de padrões alimentares considerados autênticos e representativos da identidade nacional. Na Itália, esse processo ocorre com as massas, permitindo múltiplas variações. Em Belize, com um conjunto de alimentos típicos e, na Índia, com a valorização de tradições locais. Portanto, esses métodos são impulsionados por migrantes e profissionais em ascensão, que escreveram livros de receitas, com a estratégia de preservação cultural e atenuar o sentimento de exílio (5).

A utilização das fichas técnicas revela-se importante para a organização e gerenciamento do estabelecimento, especialmente considerando que muitos empreendimentos ainda negligenciam essa prática. Esse instrumento é indispensável para controle e cálculo do cardápio, no qual estão discriminados os ingredientes utilizados na preparação, bem como os utensílios a serem utilizados. O documento descreve as etapas do processo de preparo, incluindo o tempo médio de cada fase do processamento. Afinal, o trabalho desse mecanismo é gerenciar gastos e otimizar o trabalho da equipe (1).

Tendências e desafios para a valorização da gastronomia brasileira através da padronização das fichas técnicas

Para abordar essa temática, observou-se uma escassez de estudos que tenham contribuído significativamente para o desenvolvimento desta pesquisa. Entre as análises disponíveis, destaca-se que, nas últimas décadas, o Brasil passou por profundas transformações econômicas, as quais intensificaram a competitividade no setor alimentício. Essas mudanças afetaram não apenas a qualidade dos produtos oferecidos, mas também a eficiência e a diversidade dos serviços prestados, exigindo que os empreendimentos do setor se adaptassem rapidamente às novas demandas do mercado (1). Conseqüentemente, tornou-se fundamental o desenvolvimento de estratégias que integrem aspectos operacionais, gerenciais e de inovação, de modo a fortalecer a sustentabilidade e a competitividade das empresas nesse contexto desafiador.

Nesse contexto de mercado competitivo supracitado, é fundamental estabelecer a padronização dos produtos e serviços no setor de A&B, visando uma maior otimização dos processos e gerenciamento do controle de qualidade, garantindo maior excelência na experiência dos comensais. A partir disso, é importante observar o cenário econômico atual, no qual muitos proprietários de restaurantes enfrentam desafios expressivos de gerenciamento e adaptações às constantes tendências e mudanças no panorama do mercado. Nos últimos anos constatou-se a relevância dos pequenos negócios no crescimento do PIB nacional daquele ano. Nesse segmento, as empresas comerciais corresponderam a 53,4% do PIB do setor (6).

É pertinente observar que a indústria alimentícia de pequeno e médio porte apresenta taxas expressivas de abertura, consolidando-se um setor promissor na economia brasileira. Por outro lado, isso não quer dizer que não há riscos de investimento em empresas de produção de alimentos. Algumas áreas desse segmento enfrentam problemas como a sazonalidade, o que exige preparo para o período de menor demanda. Além disso, vale ressaltar que os negócios também estão sujeitos a lidar com mudanças e alterações nas regras sanitárias vigentes (7).

Outrossim, um dos principais desafios enfrentados pelo empreendedor atual é a grande taxa de desperdícios de produtos, o que contribui significativamente para o aumento dos custos operacionais do estabelecimento. Essa conjuntura acontece, na maioria das vezes, pela carência de fichas técnicas, que contêm informações pontuais sobre os processos de preparação. A não utilização dessa ferramenta pode estar associada a essa grande taxa de desperdício, considerando que a sua aplicação possibilita o controle das quantidades dos insumos.

É imprescindível que haja um registro ativo de pratos emblemáticos de cada região, de forma que haja preservação dos traços culturais. Na visão antropológica, a alimentação é considerada como elemento básico e fundamental para a socialização dos indivíduos, ela proporciona essencialmente a manutenção e reprodução do sistema social. Essa perspectiva monitora a estabilização da sociedade, condicionando a um sistema singular conforme a cultura na qual se insere (8).

O modo de expressão alimentar muda entre as diversas regiões do país, para isso, as fichas técnicas surgem como um aparato para possibilitar as existências dessas diferentes formas de manifestações. É possível inferir que, se a comida for tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas nos padrões de relações sociais que expressam. As mensagens tratam de diferentes graus de hierarquia, inclusão e exclusão, fronteiras e transações através dessas fronteiras (9).

A construção da gastronomia brasileira surge como forma de expressão cultural e social do indivíduo, desempenhando uma participação determinante para a elaboração da identidade nacional. Conseqüentemente, os estudos antropológicos voltados à gastronomia se vinculam à construção identitária de um grupo social. Porém esse processo é bastante complexo, visto que a sociedade está em contínua transformação. Com isso, surge a necessidade de estudos que compreendam a dinâmica evolutiva que as cozinhas passam ao longo dos anos (10).

A alimentação resume um povo ou etnia, mas não é permanente. Por isso, é fulcral analisar a conjuntura histórica atual na qual esse povo está inserido. Nesse sentido, o sistema alimentar é uma forma de registro da dinâmica de um determinado segmento populacional, como também de avaliar as interferências e contribuições de outros povos nesse sistema, desempenhando um papel crucial na transmissão e preservação da cultura. Além disso, conclui-se que “toda cultura, toda tradição e toda identidade é produto da história, dinâmico e instável, gerado por complexos fenômenos de troca, de cruzamento, de contaminação” (11).

Nesse contexto, as fichas técnicas atuam como instrumentos científicos e tecnológicos essenciais para formalizar os registros padronizados de práticas e fenômenos culturais associados à preservação da identidade alimentar de um povo. Esse aparato contribui para legitimação de preparos, pois permite que elementos tradicionais sejam mantidos, ganhando reconhecimento e auxiliando na criação, promulgação e implementação de políticas públicas.

CONCLUSÕES

A presente revisão integrativa evidenciou que as fichas técnicas (FT) constituem instrumentos científicos e tecnológicos fundamentais para a padronização de processos

e o controle de qualidade em estabelecimentos de alimentos e bebidas. Sua utilização permite a organização operacional, o planejamento financeiro, o cálculo nutricional e a redução de desperdícios, além de garantir maior segurança alimentar em conformidade com normas higiênico-sanitárias. Esses aspectos demonstram que as FT extrapolam a função meramente administrativa, assumindo papel estratégico na gestão dos empreendimentos e na profissionalização do setor gastronômico.

Desse modo, as fichas técnicas, além de registrarem práticas culinárias tradicionais e preservarem a identidade cultural, configuram-se como instrumentos que articulam dimensões operacionais, econômicas e culturais, promovendo tanto a sustentabilidade dos negócios quanto a valorização do patrimônio gastronômico. Contudo, verificou-se uma lacuna significativa em sua adoção, sobretudo em pequenos e médios empreendimentos, o que compromete a padronização e a eficiência produtiva. Nesse cenário, reafirma-se sua relevância como estratégia para enfrentar desafios do setor, como sazonalidade dos insumos, exigências sanitárias e competitividade crescente.

Portanto, reforça-se a necessidade de incentivar sua implementação em diferentes contextos regionais e institucionais, promovendo práticas que aliem eficiência gerencial à valorização cultural. Ademais, destaca-se a importância do aprofundamento das pesquisas sobre o tema, uma vez que a literatura ainda se mostra escassa, limitando a compreensão plena das potencialidades das fichas técnicas. Assim, conclui-se que as FT devem ser amplamente reconhecidas como ferramentas estratégicas, capazes de articular ciência, tecnologia e cultura na gastronomia brasileira, assegurando excelência operacional, fortalecimento da credibilidade dos empreendimentos e preservação da pluralidade culinária nacional.

AGRADECIMENTOS

De início, expresso minha sincera gratidão à minha orientadora, cuja atenção e apoio constante foram primordiais ao longo da trajetória deste trabalho. Sua orientação contribuiu significativamente para o aprimoramento dos meus conhecimentos no campo da ciência. Além disso, sua disponibilidade e presença me motivaram a superar desafios e aprimorar minha capacidade de análise e pesquisa.

Estendo meus agradecimentos aos colegas que me acompanharam durante a elaboração deste trabalho. A colaboração, as discussões críticas, o compartilhamento de experiências e a troca de ideias foram imprescindíveis para a construção deste trabalho, enriquecendo-o com diferentes perspectivas, ampliando minha visão sobre os temas abordados e contribuindo para o refinamento contínuo das análises. O apoio mútuo e o incentivo proporcionado por essas interações tornaram o processo mais prazeroso e produtivo.

Por fim, manifesto minha profunda gratidão à minha mãe, cujo apoio, incentivo, compreensão e paciência foram fundamentais para o desenvolvimento da minha trajetória pessoal e acadêmica. Seu exemplo de perseverança e dedicação sempre serviu de inspiração, motivando-me a persistir nos momentos de dificuldade e a valorizar cada conquista alcançada.

REFERÊNCIAS

1. **AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho.** A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277–279, mar./abr. 2005. DOI: 10.1590/S1415-52732005000200012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/jTcSsMvnzgjhrWPM4KK8dKc/?lang=pt>.
2. **KARAM, A. P. G.; NISHIYAMA, M. F.** Implantação de fichas técnicas de preparo na cozinha dietética de um hospital na cidade de Foz do Iguaçu. *Revista Uniamérica*, 2011. Seminário científico de nutrição.
3. **CRUZ, R. A.** Memória afetiva alimentar: avaliação das experiências e sua relação com a perspectiva de moradores e turistas. 2021. Tese (Doutorado) — Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2021.
4. **CASTRO, I.** Desafios e perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 31, n. 1, p. 7-9, 2015. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csp/a/MNVN98CTxhVNM5bQBQry4Qf/?lang=pt>.
5. **LINDHOLM, Charles.** *Culture and authenticity*. Oxford: Blackwell, 2008.
6. **SEBRAE.** Micro e pequenas empresas geram 27% do PIB do Brasil. Sebrae. Brasília, 2023. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/mt/noticias/micro-e-pequenas-empresas-geram-27-do-pib-do-brasil%20Cad0fc70646467410VgnVCM2000003c74010aRCRD>.
7. **SEBRAE.** Empreender na indústria de alimentos traz riscos e oportunidades. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/empreender-na-industria-de-alimentos-traz-riscos-e-oportunidades,af81bbd38f896810VgnVCM1000001b00320aRCRD>.
8. **CONTRERAS, Jesus; GRACIA-ARNÁIZ, Mabel.** *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
9. **DOUGLAS, Mary.** Deciphering a Meal. In: COUNIHAN, Carole; VAN ESTERIK, Penny (Org.). *Food and Culture*. New York: Routledge, 1997. p. 61-81..
10. **ACYPRESTE, Izadora Pereira.** Patrimônio alimentar: passos para a garantia da sociobiodiversidade e segurança/soberania alimentar. 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/387853478_PATRIMONIO_ALIMENTAR_PASSOS_PARA_A_GARANTIA_DA_SOCIOBIODIVERSIDADE_E_SEGURANCASOBERANIA_ALIMENTAR.
11. **MONTANARI, Massimo.** *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac, 2008.