

COMO REALIZAR O CÁLCULO DE CUSTO REAL

A **Ficha Técnica de Preparo (FTP)**, em se tratando de uma importante ferramenta para a gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, tem como um de seus objetivos informar sobre o custo da preparação em questão.

Para este fim deve-se utilizar a aba da planilha nomeada “**Custo**”, ilustrada abaixo:

Alimento/ Ingredientes	Unidade em que foi adquirido o alimento (granel/pacote/garrafa/lata)	Peso encontrado no mercado (g/mL)	Preço do mercado (R\$)	Peso Bruto (g/mL)	Custo Real
OVOS DE GALINHA GRANDE	Caixa de meia dúzia	300	3,45	150	1,73
LEITE INTEGRAL	Caixa UHT	1000	2,89	62,5	0,18
MANTEIGA SEM SAL	Tablete	200	9,79	30	1,47
CEBOLA MEDIA	A granel	1000	2,90	80	0,23
SAL	Pacote	1000	2,45	3	0,01
PIMENTA DO REINO	Envelope	30	2,35	0,5	0,04
SALSINHA	Maço	100	4,35	10	0,44
Custo Total da preparação:					4,09
Custo Total da porção:					2,04

O **primeiro passo** para calcular o custo da preparação é listar todos os ingredientes necessários para seu preparo. Estas informações devem ser preenchidas na coluna “**Alimento/Ingrediente**”.

Após este passo, deve-se inserir na planilha a quantidade utilizada de cada um destes ingredientes. Aqui nos referimos ao peso bruto de cada item, tendo em vista que, ao comprarmos cada um deles, adquirimos e pagamos por todas as suas partes, inclusive as que serão descartadas posteriormente, como as cascas, os talos ou outras partes não aproveitáveis. Estas informações devem ser preenchidas na coluna “**Peso Bruto**”.

Os dois passos iniciais referem-se a **informações já disponíveis nas abas anteriores da FTP**. Para os passos seguintes, todavia, deve-se realizar uma breve pesquisa, a qual pode ser feita nos locais de aquisição de alimentos propriamente ditos ou através do uso dos sites destes locais e, até mesmo, com auxílio da planilha de valores disponibilizada diariamente no site da CEAGESP.

O **terceiro passo** consiste em pesquisar qual a unidade em que aquele alimento foi adquirido. Os ingredientes podem ser adquiridos a granel, como no caso da maioria das frutas, legumes, verduras e outros produtos vendidos sob

esta forma ou já embalados, como no caso da maioria dos ingredientes culinários (óleo, azeite, manteiga, sal, açúcar) e dos processados.

Não há regra para a unidade em que cada alimento é comercializado. Nas grandes cadeias de mercados, por exemplo, os ovos são vendidos já embalados em caixas de meia ou uma dúzia, mas nas feiras livres este mesmo produto costuma ser vendido por unidade. Por isso a etapa de busca é importante e deve ser feita no local em que o alimento foi efetivamente adquirido. Essas informações devem ser preenchidas na coluna **“Unidade em que foi adquirido o alimento”**.

O **quarto passo** consiste em quantificar, em grama ou mililitro, a unidade em que o alimento foi adquirido. Ou seja, se foi informado que determinado ingrediente foi adquirido em pacote, deve-se informar qual o peso do pacote. O mesmo vale para outros tipos de embalagem, como sachês, caixas, tabletes, garrafas e afins. Se o ingrediente foi adquirido a granel, costuma-se utilizar a unidade do quilo, ou seja, 1000 gramas, para que haja padronização na FTP. Essas informações devem ser preenchidas na coluna **“Peso encontrado no mercado”**.

O **quinto passo** consiste em informar o valor pago, no local de aquisição, pelo ingrediente em questão. Neste sentido, deve-se informar qual foi o valor pago pela unidade adquirida. Ou seja, se um pacote de sal de 1 quilo foi adquirido, o valor deste pacote deve ser informado. Se laranjas foram adquiridas a granel, deve-se informar o valor do quilo do produto. Essas informações devem ser preenchidas na coluna **“Preço do mercado”**.

O sexto e último passo consiste, efetivamente, no **cálculo do valor real** de cada ingrediente da preparação. **O valor real informa ao leitor quanto foi pago pela quantidade efetivamente utilizada daquele ingrediente na preparação.** Ou seja, por mais que o sal tenha sido adquirido sob pacote de 1 quilo, na receita foi utilizado somente 6 gramas. Assim, quanto foi pago pelos 6 gramas de sal?

O mesmo vale para todos os outros ingredientes, no caso da laranja adquirida a granel, tem-se na coluna “Preço do mercado” o valor pago por 1 quilo de laranja, mas, na preparação foram utilizados somente 250 gramas, assim, quanto foi gasto nestes 250 gramas de laranja?

Para descobrirmos o valor real de cada ingrediente basta realizarmos uma simples regra de 3. Abaixo o passo a passo dos cálculos será demonstrado.

Cálculos do valor real

- **Ovo de galinha:** adquirido em caixa de 300g pelo valor de R\$ 3,45.

Na receita foram utilizados 150 gramas de ovo de galinha, assim:

$$300 \text{ g} - 3,45 \text{ reais}$$

$$150 \text{ g} - X$$

$$X = (3,45 \cdot 150) / 300$$

$$X = 1,73 \text{ reais}$$

- **Cebola:** adquirida a granel pelo valor de R\$ 2,90 (o quilo)

Na receita foram utilizados 80 gramas de cebola, assim:

$$1000 \text{ g} - 2,90 \text{ reais}$$

$$80 \text{ g} - Y$$

$$Y = (2,90 \cdot 80) / 1000$$

$$Y = 0,23 \text{ reais}$$

Ao deduzir-se o cálculo do valor real, é possível perceber que ele é o **“Preço encontrado no mercado” multiplicado pelo “Peso bruto”, dividido pelo “Peso encontrado no mercado”**. Assim, pode-se adquirir maior confiança para realizar o cálculo do valor real de forma direta.

$$\text{Valor real} = \frac{\text{Preço encontrado no mercado} \cdot \text{Peso bruto}}{\text{Peso encontrado no mercado}}$$

Finalizados os cálculos de custo real de todos os ingredientes tem-se que sua somatória representa o valor real total daquela preparação, no caso exemplificado aqui o valor total é **R\$ 4,09**. Este valor total, ao ser dividido pelo número de porções da preparação, informa o valor real de uma porção. No caso aqui exemplificado o rendimento foi de duas porções, assim o valor da porção é de **R\$ 2,04**.