

# FICHA TÉCNICA

? **Podcast:** Escute para aprender

? **Vídeo:** Assista para entender

A **Ficha Técnica** é o coração da gestão para estabelecimentos de *Food Service* (restaurantes, bares) e indústrias. Ela serve para conectar o produto que você vende (ex: **Pizza**) aos ingredientes que você compra (ex: **Farinha, Queijo, Molho**).

**Configurar isso corretamente automatiza o controle de estoque:** ao vender uma pizza no caixa, o sistema dará baixa automaticamente nos gramas exatos de cada ingrediente.

Além disso, a ficha técnica fornece o **custo real** do seu produto, permitindo que o sistema sugira um preço de venda baseado na sua margem de lucro desejada, garantindo a saúde financeira do negócio.

---

## ?Pré-Requisitos

Para montar sua ficha técnica, você já deve ter realizado os seguintes cadastros:

- **Cadastro dos Insumos:** As matérias-primas (**ingredientes**) devem estar cadastradas no sistema, preferencialmente com o Tipo de Produto definido como "Insumo".
  - **Cadastro do Produto Final:** O item de venda (ex: **Hambúrguer**) deve estar cadastrado como Produto Simples.
  - **Variações (se houver):** Se o produto tem sabores ou tamanhos (ex: **Pizza P, M, G**), as variações já devem ter sido criadas no cadastro do produto.
-

## 🔧 Passo a Passo

No ERP 2.0, a configuração da ficha técnica foi separada do cadastro básico do produto para deixar a tela mais limpa e organizada. Siga este fluxo:

**1. Acesse a Área de Ficha Técnica** Diferente do sistema antigo, você não configura a produção dentro da tela de cadastro do produto. No menu lateral esquerdo, localize a seção **Produtos** e clique na aba ou submenu **Ficha Técnica** (ou Gerenciar Ficha Técnica).

A imagem mostra a interface do sistema ERP 2.0. No menu lateral esquerdo, a opção 'Fichas técnicas' está destacada com um retângulo vermelho. A tela principal exibe o título 'Fichas técnicas' e um botão 'Gerenciar produtos'. Abaixo, há uma barra de busca com o texto 'Busque por nome, código...' e uma lista de produtos. A lista contém os seguintes itens:

Nome	Código (SKU)	Categoria	Tipo de produção
Pizza Média	8	Pizzaria	Produção automática
Muçarela Ralada	16	Pizzaria	Processo produtivo
Coleção 1	coleo-1	Pizzaria	

**2. Localize o Produto Final** Na tela de gerenciamento de Ficha Técnica, busque pelo produto de venda que você deseja configurar (ex: "Pizza Média"). Clique no produto para iniciar a edição da composição.

A imagem mostra uma visão ampliada da tela de gerenciamento de fichas técnicas. O produto 'Pizza Média' está selecionado na lista. O botão 'Editar' no canto inferior direito da linha do produto está destacado com um retângulo vermelho. A interface também mostra o menu de opções (três pontos) para o produto selecionado.

**3. Defina o Tipo de Produção** Você deve selecionar como esse produto se comporta no estoque. As opções principais são:

- **Produção Automática:** Ideal para restaurantes. O estoque dos insumos é baixado automaticamente no momento da venda.

- **Processo Produtivo:** Para indústrias que produzem para estocar antes de vender (exige ordem de produção).

The screenshot shows a web interface for configuring a product variation. At the top, there is a breadcrumb 'Ficha técnica' and the product name 'Pizza Média'. Below this, there is a section for 'Tipo de produção' with two tabs: 'Processo produtivo' and 'Produção automática', the latter being selected. Underneath, there are two tabs: 'Composição do produto' and 'Composição das variações', with the second one selected. The main content area is titled 'Configuração de Composição' and includes a sub-header 'Sabor Pizza Média'. Below this, there are three stacked input fields, each with a dropdown arrow on the right. The first field is labeled 'Mussarela' with the value 'Mussarela' below it. The second field is labeled 'Calabresa' with the value 'Calabresa' below it. The third field is labeled 'Frango' with the value 'Frango Desfiado' below it.

#### 4. Adicione os Insumos e Quantidades

Comece a incluir os ingredientes que compõem o prato.

- Busque o insumo (ex: "Mussarela").
- Defina a **quantidade bruta** utilizada (ex: 0.200 para 200g, dependendo da unidade de medida do insumo).

O sistema irá calcular o custo desse ingrediente baseado na última compra.

Ficha técnica  
**Pizza Média**

Tipo de produção ⊙  
Processo produtivo **Produção automática**

Composição do produto Composição das variações


Adicionar componentes Máximo de componentes a remover ⊙

Pesquisar

Nenhum componente adicionado  
Busque por componentes para adicioná-los

Custo de preço

Custo total	<a href="#">Redefinir</a>	Porcentagem	Preço sugerido	<a href="#">Aplicar preço</a>	Preço atual
R\$ 0,00		<input type="text" value="0"/> %	R\$ 0,00		R\$ 0,00



**5. Vínculo com Variações (Sabores/Tamanhos)** Se o seu produto tem variações (ex: [Pizza com sabores diferentes](#)), você não precisa criar uma ficha técnica para cada sabor do zero.

- Dentro da ferramenta, você pode especificar que o insumo "Calabresa" só é gasto quando a variação "Sabor Calabresa" for vendida.
- Utilize a seleção de grades/variações para mapear esses ingredientes específicos.

Processo produtivo **Produção automática**

Composição do produto **Composição das variações**

### Configuração de Composição

Configure os insumos e variações de atributos para este produto

#### Sabor Pizza Média

Mussarela  
Mussarela

Adicionar componentes

Pesquisar

Nome do componente	Opcional	Quantidade	Custo total
Mussarela	<input type="checkbox"/>	1,000	R\$ 0,00

Custo de preço

Custo total	Redefinir	Porcentagem	Preço sugerido	Aplicar preço	Preço atual
R\$ 0,00		0 %	R\$ 0,00		R\$ 50,00

Calabresa  
Calabresa

Frango  
Frango Desfiado

#### Sabor Pizza Média

Mussarela  
Mussarela

Calabresa  
Calabresa

Frango  
Frango Desfiado

**6. Análise de Custos e Preço Sugerido** Após inserir todos os itens, o ERP 2.0 exibirá o custo total de produção. Com base nesse custo, você pode inserir sua margem de lucro desejada (**Markup**), e o sistema apresentará uma **Sugestão de Preço de Venda**.

Se concordar, você pode atualizar o preço do produto diretamente por ali.

Custo de preço

Custo total	<a href="#">Redefinir</a>	Porcentagem	Preço sugerido	<a href="#">Aplicar preço</a>	Preço atual
R\$ 10,00		50 %	R\$ 15,00		R\$ 0,00



**7. Salvar** Clique em **Salvar** para finalizar a estrutura. A partir de agora, as vendas desse item movimentarão o estoque dos insumos.

## ☐ Dúvidas Frequentes / Pontos de Atenção

**1. Onde está o campo de "Desperdício"?** No ERP 2.0, o campo de porcentagem de desperdício foi removido intencionalmente da tela de ficha técnica para simplificar o cadastro e por questões de reavaliação de relatórios. Foque no cadastro da quantidade bruta utilizada na receita para garantir o custo correto.

**2. Opção de "Consumo Proporcional" sumiu?** Se você trabalhava com pizzas de dois sabores e precisava da configuração de consumo proporcional (meio a meio), saiba que essa configuração específica de "consumo proporcional ou completo" foi reestruturada. Verifique as configurações de opções na produção automática ou ajuste a quantidade média na receita base.

**3. Preciso cadastrar ficha técnica para produtos de revenda (ex: Lata de Refrigerante)?** Não. Se você compra o item pronto e o vende exatamente como comprou, basta cadastrá-lo como **Produto Simples**. A Ficha Técnica é exclusiva para itens que sofrem transformação ou montagem (ex: Drinks, Pratos, Kits de Produção).

Revisão #7

Criado em Tue, Dec 16, 2025 2:24 PM por Giovani Belline

Atualizado em Tue, Mar 31, 2026 5:27 PM por Giovani Belline