**INSERIR O NOME DO ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO: NÃO ULTRAPASSE DUAS LINHAS E UTILIZE PARÁGRAFO ÚNICO**

Autor 1 (relator) – Instituição e e-mail

Autor 2 – Instituição

Autor 3 – Instituição

Autor 4 – Instituição

Autor 5(Orientador) – Instituição

| **RESUMO** |
| --- |

Inserir o resumo (até 400 palavras) apresentando introdução, justificativa, objetivo, métodos, resultados e conclusão (TIMES NEW ROMAN, 12) – Atenção para não ultrapassar as margens laterais. Espaçamento simples.

**FICHA TÉCNICA**

**OBSERVAÇÃO:** Coloque os ingredientes na ordem em que eles entrarão na receita. Primeiro, insira o nome, depois, a quantidade do ingrediente. No modo de preparo, opte por frases curtas, objetivas e numeradas.

**OBSERVAÇÃO:** a Ficha Técnica não possui limite de páginas.



| **NOME DA PREPARAÇÃO** |
| --- |

| **PRODUTO** | **QUANTIDADE****LIQUIDA** | **UNIDADE** | **VALOR****UNITÁRIO** | **RENDIMENDO** | **QUANTIDADE BRUTA** | **VALOR TOTAL** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

| **VALOR TOTAL DA PREPARAÇÃO:****VALOR DA PORÇÃO:****VALOR DO PREÇO DE VENDA:** |
| --- |

| **MODO DE PREPARO** |
| --- |
|  |