



TIERRA MEXICANA





Sumário

Documentos Legais	05
Alvará de Funcionamento	06
Junta Comercial de Pernambuco	10
Inscrição Estadual – Secretaria da Fazenda de Pernambuco (SEFAZ-PE)	11
Cadastro no Sistema da ANVISA	12
Lincença do corpo de bombeiros	13
Estrutura e localização	16
Estudo de viabilidade	17
Cardápio	20
Fichas Técnicas	21
POP's	65



Layout e Higienização	72
Estoque e Boas Práticas	74
Equipe e Treinamento	76
Planejamento Financeiro	78
Identidade Visual – Tierra Mexicana	80
Plano de Contingência e Segurança Alimentar – Tierra Mexicana	81
Livro de Ocorrências – Tierra Mexicana	84
Relatório de Indicadores de Qualidade – Tierra Mexicana	88
Controle de Alergênicos – Tierra Mexicana	90



Comprovante de Higienização da Caixa D'Água	92
Laudo de Potabilidade da Água	93
Certificado de Controle Integrado de Pragas Urbanas	95
ASO – Atestado de Saúde Ocupacional	96
Comprovante de Descarte de Resíduos	97
Manual do Colaborador – Tierra Mexicana	98
Plano de Ação – Atendimento a Reclamações de Clientes	100
Plano de Capacitação Anual da Equipe	102
Plano de Redução de Desperdícios e Sustentabilidade	104
Índice Geral dos Documentos	106
Política de Atendimento a Fiscais	108
Manual de Prevenção de Responsabilidade Civil e Penal	110
Checklist de Auditoria Interna de Boas Práticas	112
Finalização	114
Fontes	115



Documentos legais

CNPJ

Nome empresarial: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Endereço: Rua da Aurora, nº 100 – Centro, Recife/PE – CEP: 01000-000

Atividade principal (CNAE): 5611-2/01 – Restaurantes e similares

Natureza jurídica: Sociedade Empresária Limitada

Capital social: R\$ 50.000,00

Data de abertura: 15/06/2025

Porte: Microempresa (ME)



DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Inscrição Municipal: 123.456.789.000

Endereço: Rua da moeda, Recife, PE 50030-230

Telefone: (81) 99999-9999

E-mail: contato@tierramexicana.com.br

Atividade Principal (CNAE): 5611-2/01 – Restaurantes e Similares

Área Total do Imóvel: 280m²

Capacidade de Atendimento: 80 pessoas

INFORMAÇÕES DO LICENCIAMENTO

Tipo de Licença: Alvará de Funcionamento Definitivo

Processo Administrativo: 2025.1234567-8

Data de Emissão: 15 de junho de 2025

Validade: Indeterminada (sujeita a vistorias e manutenções conforme legislação vigente)

Responsável Técnico: João da Silva – CREA/SP 123456/D

OBSERVAÇÕES:

Este Alvará é concedido em conformidade com a Lei nº 16.402/2016 (Zoneamento do Município de Recife) e demais legislações urbanísticas vigentes.

O estabelecimento deverá manter as condições de uso, segurança, acessibilidade, higiene e regularidade documental.

Sujeito à fiscalização da Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e demais órgãos competentes.

AUTORIZAÇÃO CONCEDIDA



A Prefeitura Municipal de Recife, por meio da Secretaria Municipal de Urbanismo e Licenciamento, autoriza o funcionamento do estabelecimento acima identificado, nas condições descritas neste documento.

Recife, 15 de junho de 2025

Prefeitura do Município de Recife

Secretaria Municipal de Urbanismo e Licenciamento

Assinatura digital: Maria Fernanda Ramos

Servidor Responsável: Maria Fernanda Ramos – Matrícula 00123456789



Secretaria Municipal da Saúde – Coordenação de Vigilância em Saúde (COVISA)
Divisão de Vigilância Sanitária de Alimentos

LICENÇA SANITÁRIA N.º 2025.001.007

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Inscrição Municipal: 123.456.789.000

Endereço: Rua da moeda, Recife/PE - CEP: 50030-230

Telefone: (81) 99999-9999

E-mail: contato@tierramexicana.com.br

Responsável Legal: Carla Domingues da Costa – CPF: 123.456.789-00

Atividade: Manipulação e fornecimento de refeições prontas para consumo imediato

CNAE: 5611-2/01 – Restaurantes e Similares

Área física vistoriada: 280m²

INFORMAÇÕES DA LICENÇA

Tipo: Licença Sanitária para Estabelecimento Fixo

Número do Processo: 2025.0987.5678-1

Data da Vistoria Técnica: 10 de junho de 2025

Data de Emissão: 15 de junho de 2025

Validade: 1 (um) ano – até 14 de junho de 2026

Situação: REGULAR

CONDIÇÕES PARA EMISSÃO

A presente Licença é concedida conforme:

RDC nº 275/2002 (ANVISA) – Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Lei Municipal nº 13.725/2004

Portaria CVS-6/99

Inspeção sanitária realizada em 10/06/2025, com conformidade comprovada dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), condições higiênico-sanitárias das instalações, controle de pragas, higiene dos manipuladores e documentação técnica.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES



Esta Licença deverá ser afixada em local visível ao público.

Qualquer alteração na estrutura física ou no tipo de atividade deve ser comunicada imediatamente à Vigilância Sanitária.

Sujeita à revogação em caso de descumprimento das normas sanitárias.

Recife, 15 de junho de 2025

Coordenação de Vigilância em Saúde – COVISA

Secretaria Municipal da Saúde – Prefeitura do Município do Recife

Assinatura Digital: Dr. Lucas Freitas Monteiro

Matrícula: 00987654321

Cargo: Fiscal Sanitário – Agente de Vigilância em Saúde

Para verificação da autenticidade:

Acesse: <https://sei.recife.pe.gov.br>

Digite o número da licença: 2025.001.007

**CERTIDÃO DE INTEIRO TEOR DE REGISTRO EMPRESARIAL****DADOS DA EMPRESA**

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

NIRE: 26.4.123.456.7

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Data do Registro: 15 de junho de 2025

Data de Início das Atividades: 15 de junho de 2025

Natureza Jurídica: 206-2 – Sociedade Empresária Limitada

Capital Social: R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais)

OBJETO SOCIAL

Preparação e fornecimento de alimentos e bebidas típicos da culinária mexicana para consumo no local, delivery e eventos; atividades de bar e restaurante; comercialização de bebidas não alcoólicas.

ENDEREÇO DA SEDE

Rua da moeda, Recife/PE - CEP: 50030-230

QUADRO SOCIETÁRIO

1. Tarciso Ferreira Da Silva Neto

- CPF: 123.456.789-00

- Nacionalidade: Brasileiro

- Estado Civil: Solteiro

- Participação: 50%

- CEO

2. Cristiano Ronaldo

- CPF: 987.654.321-00

- Nacionalidade: Português

- Estado Civil: Casado

- Participação: 50%

- CO-CEO

INSCRIÇÃO ESTADUAL – Secretaria da Fazenda de Pernambuco (SEFAZ-PE)



DADOS DA INSCRIÇÃO

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Inscrição Estadual (IE): 24.1.234.567.890

Atividade Econômica (CNAE): 5611-2/01 – Restaurantes e Similares

Data de Registro na SEFAZ-PE: 15/06/2025

Regime de Tributação: Regime Normal (ICMS não optante do Simples Nacional)

Endereço: Rua da moeda, Recife/PE - CEP: 50030-230

INSCRIÇÃO MUNICIPAL – Prefeitura do Recife / SEFIN

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Inscrição Municipal (IM): 123.456.789-0

Atividade Econômica: Serviços de alimentação – fornecimento de refeições prontas

Tributo Principal: ISSQN – Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza

Data de Concessão: 15/06/2025

Local: Recife/PE

Órgão Responsável: Secretaria de Finanças do Recife (SEFIN Recife)

OBSERVAÇÕES:

Inscrição Estadual (IE) Permite o recolhimento do ICMS (Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços), obrigatório caso você comercialize produtos, bebidas ou realize entrega.

Inscrição Municipal (IM) Obrigatória para recolher o ISS (Imposto sobre Serviços), especialmente se o foco for restaurante com preparo no local e serviços.

Simples Nacional Se sua empresa for optante, as inscrições são simplificadas, mas ainda são exigidas nos sistemas municipais e estaduais

Cadastro no Sistema da ANVISA



DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Inscrição Municipal: 123.456.789-0

CNAE Principal: 5611-2/01 – Restaurantes e Similares

Endereço: Rua da moeda, Recife/PE - CEP: 50030-230

Responsável Técnico: Carla Domingues da Costa – Nutricionista – CRN-6/12345

E-mail: contato@tierramexicana.com.br

Telefone: (81) 99999-9999

Área total: 280m²

Tipo de estabelecimento: Serviço de Alimentação (Restaurante)

REGISTRO SANITÁRIO

Órgão Emissor: Coordenação Geral da Vigilância Sanitária Municipal do Recife

Número de Cadastro no SNVS: PE-2025-000789

Licença Sanitária Vinculada: nº 2025.001.007

Data de Inscrição: 15/06/2025

Validade da Licença: Até 14/06/2026

Situação Cadastral: REGULAR

LICENÇA DO CORPO DE BOMBEIROS



Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco - CBMPE

Certificado de Regularidade Técnica – Segurança Contra Incêndio e Pânico (SCIP)

Processo nº: 2025.05.001234-CBMPE

Licença nº: 002345/2025-CBMPE

Validade: 15/06/2025 a 15/06/2026

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Tierra Mexicana LTDA

Nome: Tierra Mexicana

CNPJ: 12.345.678/0001-95

Área construída: 120 m²

Número de pavimentos: 1

Classificação de ocupação: Restaurante (Grupo F – Reunião de Público)

Endereço: Rua da moeda, Recife/PE - CEP: 50030-230

Responsável Legal: Tarciso Ferreira Da Silva Neto

Telefone: (81) 99999-9999

CONFORMIDADES VERIFICADAS

Item Inspecionado Situação

Saídas de emergência ✓ Conformes

Extintores e sinalização ✓ Conformes

Illuminação de emergência ✓ Conformes

Treinamento da brigada de incêndio ✓ Realizado

Acesso ao local por viaturas ✓ Adequado

Projeto de prevenção aprovado ✓ Sim – Projeto nº 123456/2025

DOCUMENTOS ANALISADOS

- Projeto técnico aprovado pelo CBMPE
- ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) do engenheiro responsável
- Laudo de instalação elétrica
- Certificado de brigada de incêndio
- Relatório fotográfico de equipamentos de segurança



CONDIÇÃO DE REGULARIDADE

O Corpo de Bombeiros Militar de Pernambuco certifica que o estabelecimento supracitado encontra-se em conformidade com as normas de segurança contra incêndio e pânico, conforme legislação estadual vigente, especialmente a Lei Estadual nº 11.186/1995 e o Decreto nº 20.657/1998.

Emitido em: 15/06/2025

Oficial Responsável:

Tenente Eng. Paulo Henrique Lima – CBMPE

CREA/PE 1001234567

Matrícula: CBMPE-0489

Consulta pública:

<https://www.bombeiros.pe.gov.br/consultas/scip>

Digite: Licença nº 002345/2025-CBMPE

CLÁUSULAS CONTRATUAIS BÁSICAS



A sociedade terá prazo indeterminado de duração.

A administração da sociedade será exercida por Carla Domingues da Costa, com poderes de gerência e representação ativa e passiva.

O capital social foi integralizado em moeda corrente nacional.

As deliberações sociais serão tomadas por maioria simples de quotas.

OBSERVAÇÕES

Este documento é parte integrante do processo de constituição empresarial da empresa Tierra Mexicana LTDA, conforme registrado nos termos da legislação vigente, em especial a Lei nº 8.934/94 e suas alterações.

REGISTRADO NA FORMA DA LEI

Recife, 15 de junho de 2025

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE PERNAMBUCO – JUCEPE

Certifico o registro no livro próprio sob o número 0012345678, folha 120.

Assinatura digital:

Maria Lúcia Andrade

Analista de Registro Empresarial – Matrícula JUCEPE 2020456

Junta Comercial do Estado de Pernambuco

Consulta pública:

<https://www.jucepe.pe.gov.br/servicos/consulta-empresa>

Digite o NIRE: 26.4.123.456.7



Estrutura e localização

Localização Estratégica

O restaurante Tierra Mexicana está situado na Rua da Aurora, nº 100, Bairro Boa Vista, Recife/PE, uma região com alto fluxo de pedestres e veículos, próxima a centros comerciais, faculdades e áreas turísticas. A localização foi escolhida estrategicamente para atrair tanto o público local quanto turistas em busca de uma experiência gastronômica diferenciada e autêntica da culinária mexicana.

A área dispõe de fácil acesso por transporte público, estacionamento nas proximidades e excelente visibilidade da fachada, contribuindo diretamente para a captação de novos clientes e fidelização do público habitual.

Estrutura Física

O imóvel possui uma área total de 120 m², dividida de maneira funcional, segura e conforme as exigências da Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros. A estrutura foi projetada para garantir fluxo operacional eficiente, conforto ao cliente e segurança sanitária e contra incêndios.

Distribuição Interna:

- Salão Principal e Mezanino: Ambiente climatizado com capacidade total para 80 clientes, unindo o charme rústico com o conforto moderno.
- Cozinha Industrial: 60m² com layout de fluxo contínuo, otimizando a segurança alimentar e a agilidade da produção.
- Áreas de Apoio: Estoques (seco, refrigerado, congelado), vestiários para funcionários e DML (Depósito de Material de Limpeza).
- Acessibilidade: Rampa de acesso e sanitários totalmente adaptados para Pessoas com Deficiência (PCD).



Entradas

Tierra mexicana

Nome dos pratos	Ingredientes principais	Rendimento (porção)	Custo unitário (R\$)	Preço sugerido (R\$)	Lucro (%)
Guacamole	<i>Abacate, limão, cebola, tomate, coentro</i>	150g	R\$ 5,90	R\$ 18,00	67,2%
Quesadilla de queijo	<i>Torilla, queijo, manteiga</i>	1 unidade	R\$ 4,63	R\$ 16,00	71,1%
Sopa Azteca	<i>Caldo de frango, tortilla, pimenta, creme</i>	300ml	R\$ 5,78	R\$ 20,00	71,1%
Elote	<i>Milho, maionese, queijo, pimenta</i>	1 espiga	R\$ 4,16	R\$ 14,00	70,3%
Ceviche mexicano	<i>Peixe branco, limão, cebola roxa, tomate</i>	200g	R\$ 6,64	R\$ 22,00	69,8%
Nachos supreme	<i>Nachos, carne moída, queijo, sour cream</i>	250g	R\$ 7,37	R\$ 24,00	69,3%
Tostada Mexicana	<i>Tostada, pasta de feijão, alface, carne</i>	1 unidade	R\$ 5,80	R\$ 19,00	69,5%
Mini burrito	<i>Tortilla, arroz, feijão, carne, queijo</i>	1 unidade	R\$ 5,57	R\$ 17,00	67,2%



Pratos principais

Tierra mexicana

Nome dos pratos	Ingredientes principais	Rendimento (porção)	Custo unitário (R\$)	Preço sugerido (R\$)	Lucro (%)
Taco mexicano	<i>Tortilla, carne temperada, cebola, coentro</i>	3 unidades	R\$ 12,07	R\$ 39,00	69,1%
Burrito especial	<i>Tortilla, arroz, carne, feijão, queijo</i>	1 unidade	R\$ 9,38	R\$ 32,00	70,7%
Enchilada de frango	<i>Tortilla, frango, molho vermelho, queijo</i>	2 unidades	R\$ 8,89	R\$ 30,00	70,4%
Fajitas de carne	<i>Tiras de carne, pimentões, cebola, tortillas</i>	1 porção	R\$ 12,43	R\$ 36,00	65,5%
Chili com carne	<i>Carne moída, feijão, molho apimentado</i>	300g	R\$ 8,60	R\$ 29,00	70,3%
Quesadilla de frango	<i>Tortilla, frango desfiado, queijo</i>	1 unidade	R\$ 7,79	R\$ 27,00	71,1%
Taco vegano	<i>Tortilla, proteína de soja, guacamole</i>	3 unidades	R\$ 8,47	R\$ 26,00	67,4%
Combo fiesta mexicana	<i>Mini taco, enchilada, arroz, feijão</i>	1 prato	R\$ 21,80	R\$ 69,90	68,8%



Acompanhamento

Tierra mexicana



Nome dos pratos	Ingredientes principais	Rendimento (porção)	Custo unitário (R\$)	Preço sugerido (R\$)	Lucro (%)
Arroz mexicano	<i>Arroz, tomate, alho, pimentão</i>	150g	R\$ 3,15	R\$ 10,00	68,5%
Feijão refrito	<i>Feijão, alho, cebola, gordura</i>	150g	R\$ 3,15	R\$ 10,00	68,5%
Tamales	<i>Massa de milho, recheio de carne</i>	1 unidade	R\$ 3,96	R\$ 12,00	67,0%
Pico de gallo	<i>Tomate, cebola, coentro, limão</i>	100g	R\$ 3,02	R\$ 9,00	66,4%
Sour cream	<i>Creme de leite, limão, sal</i>	30g	R\$ 2,55	R\$ 8,00	68,1%
Nachos simples	<i>Tortilla frita</i>	100g	R\$ 3,72	R\$ 11,00	66,2%
Batata mexicana	<i>Batata frita, temperos</i>	120g	R\$ 3,94	R\$ 13,00	69,7%
Salada de nopales	<i>Cacto, tomate, cebola</i>	150g	R\$ 4,80	R\$ 15,00	68,0%



Sobremesas

Tierra mexicana



Nome dos pratos	Ingredientes principais	Rendimento (porção)	Custo unitário (R\$)	Preço sugerido (R\$)	Lucro (%)
Churros mexicanos	<i>Massa frita, doce de leite, açúcar</i>	2 unidades	R\$ 4,16	R\$ 14,00	70,3%
Flan mexicano	<i>Leite condensado, ovos, açúcar</i>	1 fatia	R\$ 4,36	R\$ 13,00	66,5%
Pastel de tres leches	<i>Leite condensado, creme de leite, bolo</i>	1 fatia	R\$ 4,40	R\$ 15,00	70,7%
Paleta mexicana	<i>Fruta, leite, açúcar, palito</i>	1 unidade	R\$ 3,06	R\$ 10,00	69,4%
Arroz doce	<i>Arroz, leite, canela</i>	150g	R\$ 3,14	R\$ 9,00	65,1%
Brownie com pimenta	<i>Chocolate, pimenta, manteiga</i>	1 pedaço	R\$ 4,09	R\$ 12,00	65,9%
Cocada mexicana	<i>Coco, leite condensado, açúcar</i>	1 unidade	R\$ 3,73	R\$ 11,00	66,1%
Gelatina colorida	<i>Gelatina de sabores</i>	150g	R\$ 2,61	R\$ 8,00	67,4%



Bebidas

Tierra mexicana



Nome dos pratos	Ingredientes principais	Rendimento (porção)	Custo unitário (R\$)	Preço sugerido (R\$)	Lucro (%)
Margarita tradicional	<i>Tequila, limão, cointreau, gelo</i>	250ml	R\$ 5,80	R\$ 18,00	67,8%
Michelada	<i>Cerveja, suco de limão, sal, pimenta</i>	350ml	R\$ 4,70	R\$ 16,00	70,6%
Água de hibisco	<i>Flor de hibisco, limão, açúcar</i>	300ml	R\$ 2,87	R\$ 10,00	71,3%
Tequila shot	<i>Tequila, limão, sal</i>	50ml	R\$ 3,43	R\$ 12,00	71,4%
Refrigerante mexicano	<i>Vidro 355ml (Jarritos ou similar)</i>	355ml	R\$ 2,68	R\$ 8,00	66,5%
Água mineral	<i>Água com ou sem gás</i>	500ml	R\$ 1,59	R\$ 5,00	68,2%
Margarita de morango	<i>Tequila, morango, açúcar, gelo</i>	250ml	R\$ 6,54	R\$ 20,00	67,3%
Água de horchata	<i>Arroz, canela, leite, açúcar</i>	300ml	R\$ 2,91	R\$ 9,00	67,7%



Cardápio

[**CLIQUE AQUI**](#)

TEMOS 45 OPÇÕES PARA VOCÊ ESCOLHER

Ficha técnica

GUACAMOLE



Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Abacate maduro	2 unid médias	500g	470g	6%
Tomate sem sementes	1 unid média	100g	90g	10%
Cebola roxa picada	1/2 unid média	60g	55g	8%
Coentro fresco picado	2 col. de sopa	10g	10g	0%
Suco de limão	2 col. de sopa	30ml	30ml	0%
Sal	A gosto	2g	2g	0%
Pimenta dedo-de-moça	1/2 unid	10g	9g	10%

Modo de preparo:

1. Amasse o abacate até formar uma pasta rústica.
2. Adicione os demais ingredientes picados.
3. Misture bem, ajuste o sal e sirva com nachos ou tortillas.

Ficha técnica

ELOTE



Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 1 unidade

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Milho verde (espiga)	1 unid	250g	230g	8%
Maionese	1 col. de sopa	20g	20g	0%
Queijo parmesão ralado	1 col. de sopa	10g	10g	0%
Pimenta em pó	1 pitada	1g	1g	0%
Suco de limão	1 col. de sopa	15ml	15ml	0%

Modo de preparo:

1. Cozinhe o milho até ficar macio.
2. Passe a maionese em toda a espiga.
3. Polvilhe queijo, pimenta e regue com limão.

Ficha técnica

QUESADILLA DE QUEIJO



Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 1 unidade (duas fatias grandes)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de trigo	1 unid grande	80g	80g	0%
Queijo muçarela ralado	80g	80g	80g	0%
Manteiga	1 col. chá	10g	10g	0%

Modo de preparo:

1. Aqueça o tortilla com manteiga em uma frigideira.
2. Adicione o queijo, dobre a tortilla ao meio.
3. Grelhe dos dois lados até dourar e o queijo derreter.

Ficha técnica

SOPA AZTECA



Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 3 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tomate	3 unid grandes	360g	320g	11%
Cebola branca picada	1 unid média	100g	90g	10%
Alho	2 dentes	10g	9g	10%
Caldo de frango	500ml	500ml	500ml	0%
Tortillas em tiras	2 unid	120g	110g	8%
Queijo fresco em cubos	50g	50g	50g	0%
Creme de leite	30ml	30ml	30ml	0%
Azeite	1 col. sopa	15ml	15ml	0%

Modo de preparo:

1. Refogue a cebola e o alho no azeite.
2. Acrescente os tomates e cozinhe até formar um molho.
3. Bata no liquidificador com o caldo e volte à panela.
4. Sirva com tiras de tortilla, queijo e creme por cima.

Ficha técnica

CEVICHE MEXICANO



Tempo de preparo: 20 minutos + 30 min para marinar

Rendimento: 3 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Filé de peixe branco	300g	300g	270g	10%
Suco de limão	100ml	100ml	100ml	0%
Tomate sem sementes	1 unid média	100g	90g	10%
Cebola roxa em rodelas	1 unid média	80g	70g	12%
Coentro fresco picado	2 col. de sopa	10g	10g	0%
Pimenta dedo-de-moça	1 unid	10g	9g	10%
Sal	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Corte o peixe em cubos e mergulhe no suco de limão.
2. Deixe marinar por 30 minutos até o peixe “cozinhar”.
3. Misture com os demais ingredientes.
4. Sirva gelado.

Ficha técnica

NACHOS SUPREME



Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 3 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Nachos	150g	150g	150g	0%
Queijo cheddar cremoso	100g	100g	100g	0%
Feijão refrito	100g	100g	100g	0%
Carne moída temperada	150g	150g	135g	10%
Creme azedo (sour cream)	2 col. sopa	30g	30g	0%
Jalapeños em rodelas	10g	10g	10g	0%
Cebolinha verde picada	1 col. sopa	5g	5g	0%

Modo de preparo:

1. Espalhe os nachos em uma travessa.
2. Cubra com queijo, feijão, carne e leve ao forno.
3. Finalize com sour cream, jalapeños e cebolinha.

Ficha técnica

TOSTADA MEXICANA



Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 unidades

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de milho	2 unid	120g	120g	0%
Feijão refrito	100g	100g	100g	0%
Carne moída temperada	100g	100g	90g	10%
Alface picada	1 xíc.	50g	50g	0%
Tomate picado	1 unid pequena	80g	72g	10%
Queijo ralado	40g	40g	40g	0%
Sour cream	2 col. sopa	30g	30g	0%

Modo de preparo:

1. Torre as tortillas até ficarem crocantes.
2. Espalhe o feijão refrito.
3. Acrescente a carne, vegetais, queijo e finalize com sour cream.

Ficha técnica

MINI BURRITO



Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 2 unidades

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de trigo	2 unid pequenas	100g	100g	0%
Arroz mexicano pronto	100g	100g	100g	0%
Carne desfiada	120g	120g	108g	10%
Feijão refrito	80g	80g	80g	0%
Alface picada	1/2 xíc	25g	25g	0%
Queijo ralado	40g	40g	40g	0%
Molho de tomate	2 col. sopa	30g	30g	0%

Modo de preparo:

1. Aqueça a tortilla.
2. Recheie com arroz, carne, feijão e vegetais.
3. Enrole como burrito e sirva com molho por cima.

Ficha técnica

MINI CHILES RELLENOS



Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Mini pimentões (vermelhos/verde)	4 unid pequenas	300g	270g	10%
Queijo muçarela ralado	120g	120g	120g	0%
Ovo	1 unid	50g	50g	0%
Farinha de trigo	2 col. sopa	30g	30g	0%
Sal	1 pitada	1g	1g	0%
Óleo para fritura	q.b.	400ml	400ml	0%
Molho de tomate caseiro	4 col. sopa	80g	80g	0%
Cebola picada (para o molho)	1/4 unid média	30g	28g	7%
Alho picado	1 dente pequeno	4g	3g	25%

Modo de preparo:

1. Assar os mini pimentões até a pele ficar levemente tostada.
2. Rechear com queijo muçarela ralado.
3. Empanar: passe na farinha de trigo, depois no ovo batido.
4. Fritar em óleo quente até dourar. Deixe escorrer sobre papel-toalha.
5. Molho: refogue o alho e a cebola, adicione o molho de tomate e reduza.
6. Montagem: sirva 1 mini pimentão sobre uma colher de molho por porção.

Ficha técnica

TACO MEXICANO



Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 2 unidades

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de milho	3 unid	180g	180g	0%
Carne bovina grelhada	150g	150g	135g	10%
Cebola roxa em tiras	1/2 unid média	60g	55g	8%
Coentro fresco	2 col. sopa	10g	10g	0%
Guacamole	3 col. sopa	60g	60g	0%
Limão	1 unid pequena	50g	40g	20%
Sal	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Aqueça as tortillas.
2. Recheie com carne, cebola, coentro e guacamole.
3. Sirva com fatias de limão.

Ficha técnica

BURRITO ESPECIAL



Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 1 unidade grande

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de trigo	1 unid grande	120g	120g	0%
Arroz mexicano	100g	100g	100g	0%
Feijão refrito	80g	80g	80g	0%
Carne desfiada	120g	120g	108g	10%
Alface picada	1/2 xíc	25g	25g	0%
Queijo ralado	40g	40g	40g	0%
Molho de tomate	2 col. sopa	30g	30g	0%
Sour cream	1 col. sopa	15g	15g	0%

Modo de preparo:

1. Aqueça a tortilla e espalhe o feijão.
2. Acrescente arroz, carne, alface, queijo, molho e sour cream.
3. Enrole o burrito e sirva.

Ficha técnica

ENCHILADA DE FRANGO



Tempo de preparo: 35 minutos

Rendimento: 2 unidades

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de milho	2 unid	120g	120g	0%
Frango desfiado	150g	150g	135g	10%
Molho de tomate temperado	1/2 xíc	100g	100g	0%
Queijo ralado	50g	50g	50g	0%
Cebola branca picada	1/2 unid média	60g	55g	8%

Modo de preparo:

1. Recheie as tortillas com frango e cebola.
2. Enrole e cubra com molho e queijo.
3. Leve ao forno para gratinar.

Ficha técnica

FAJITAS DE CARNE



Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 2 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Contra-filé em tiras	200g	200g	180g	10%
Pimentão vermelho	1/2 unid	80g	70g	12%
Pimentão verde	1/2 unid	80g	70g	12%
Cebola branca fatiada	1 unid média	100g	90g	10%
Azeite	1 col. sopa	15ml	15ml	0%
Sal e pimenta	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Refogue os legumes com azeite.
2. Acrescente a carne e cozinhe até dourar.
3. Sirva com tortillas ou arroz.

Ficha técnica

CHILI COM CARNE



Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 3 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Carne moída	300g	300g	270g	10%
Feijão cozido	200g	200g	200g	0%
Tomate pelado	1/2 lata	200g	190g	5%
Cebola picada	1 unid média	100g	90g	10%
Alho	2 dentes	10g	9g	10%
Pimenta chili em pó	1 col. chá	2g	2g	0%
Azeite	1 col. sopa	15ml	15ml	0%

Modo de preparo:

1. Refogue cebola e alho no azeite.
2. Adicione carne, depois o tomate e temperos.
3. Misture o feijão e cozinhe até engrossar.

Ficha técnica

QUESADILLA DE FRANGO



Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 1 unidade (2 fatias grandes)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de trigo	1 unid grande	80g	80g	0%
Frango desfiado	100g	100g	90g	10%
Queijo muçarela ralado	80g	80g	80g	0%
Manteiga	1 col. chá	10g	10g	0%

Modo de preparo:

1. Aqueça a tortilla na frigideira com manteiga.
2. Adicione o frango e o queijo.
3. Dobre ao meio e grelhe até o queijo derreter e dourar dos dois lados.

Ficha técnica

TACO VEGANO



Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 tacos

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tortilla de milho	2 unid	120g	120g	0%
Proteína de soja texturizada	100g	100g	90g	10%
Tomate picado	1 unid média	100g	90g	10%
Cebola roxa	1/2 unid média	60g	55g	8%
Alface picada	1/2 xíc	25g	25g	0%
Guacamole	2 col. sopa	40g	40g	0%
Azeite	1 col. sopa	15ml	15ml	0%
Sal, pimenta e limão	A gosto	5g	5g	0%

Modo de preparo:

1. Hidrate e refogue a proteína de soja com azeite e temperos.
2. Monte os tacos com todos os ingredientes frescos.
3. Sirva imediatamente com limão.

Ficha técnica

COMBO FIESTA MEXICANA



Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 1 combo completo (serve 2 pessoas)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Taco mexicano	2 unid	260g	240g	8%
Mini burrito	1 unid	170g	160g	6%
Enchilada de frango	1 unid	180g	160g	11%
Nachos simples	80g	80g	80g	0%
Guacamole	2 col.sopa	40g	40g	0%
Sour cream	2 col. sopa	30g	30g	0%
Molho picante	2 col. sopa	30g	30g	0%

Modo de preparo:

1. Prepare os pratos individualmente conforme suas fichas.
2. Monte o prato com todos os itens dispostos lado a lado.
3. Sirva com molhos e acompanhamentos de nachos.

Ficha técnica

POZOLE



Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 4 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Carne suína (paleta ou lombo)	400g	400g	360g	10%
Milho branco para pozole (pré-cozido)	1 ½ xícara	250g	250g	0%
Alho	2 dentes	10g	9g	10%
Cebola branca	1 unid média	100g	90g	10%
Pimenta vermelha seca	2 unid	15g	12g	20%
Caldo de carne ou água	1 litro	1000ml	1000ml	0%
Sal	a gosto	5g	5g	0%
Orégano seco (opcional)	1 col. chá	2g	2g	0%
Limão, alface e rabanete (acompanhamento)	a gosto	100g	100g	0%

Modo de preparo:

1. Cozinhar a carne suína em água com alho e cebola até ficar macia (aprox. 1h30). Reserve o caldo.
2. Preparar a base do caldo: retire as sementes da pimenta seca, hidrate com água quente e bata no liquidificador com um pouco do caldo e alho até virar um molho. Coe e adicione ao caldo principal.
3. Adicionar o milho cozido e a carne desfiada ao caldo. Cozinhar por mais 30 minutos, ajustando sal.

Ficha técnica

ARROZ MEXICANO



Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Arroz branco	1 xíc (cru)	200g	200g	0%
Tomate picado	1 unid média	100g	90g	10%
Cebola picada	1/2 unid média	60g	55g	8%
Alho picado	2 dentes	10g	9g	10%
Caldo de legumes	2 xíc	480ml	480ml	0%
Azeite	1 col. sopa	15ml	15ml	0%
Sal e pimenta	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Refogue a cebola e o alho no azeite.
2. Acrescente o arroz e o tomate e mexa bem.
3. Adicione o caldo e cozinhe até secar.

Ficha técnica

FEIJÃO REFRITO



Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 4 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Feijão carioca cru	1 xíc	200g	180g	10%
Cebola picada	1 unid pequena	80g	72g	10%
Alho picado	2 dentes	10g	9g	10%
Banha ou óleo	1 col. sopa	15g	15g	0%
Sal e cominho	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Cozinhe o feijão até ficar bem macio.
2. Refogue a cebola e o alho na banha.
3. Amasse o feijão e junte ao refogado, temperando.

Ficha técnica

TAMALES



Tempo de preparo: 1h15 minutos

Rendimento: 4 unidades

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Farinha de milho	1 xíc	130g	130g	0%
Caldo de legumes	1/2 xíc	120ml	120ml	0%
Manteiga	2 col. sopa	30g	30g	0%
Sal	1 pitada	2g	2g	0%
Recheio (frango ou queijo)	100g	100g	90g	10%
Palha de milho	4 folhas médias	20g	20g	0%

Modo de preparo:

1. Misture farinha, manteiga e caldo até formar uma massa.
2. Recheie com frango ou queijo e enrole nas palhas.
3. Cozinhe no vapor por 45 minutos.

Ficha técnica

PICO DE GALLO



Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 1 xícara

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tomate	2 unid médias	200g	180g	10%
Cebola roxa picada	1/2 unid	60g	55g	8%
Coentro fresco	2 col. sopa	10g	10g	0%
Suco de limão	2 col. sopa	30ml	30ml	0%
Sal	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Pique tomate, cebola e coentro.
2. Misture com limão e sal.
3. Sirva como acompanhamento ou entrada.

Ficha técnica

SOUR CREAM



Tempo de preparo: 5 minutos

Rendimento: 150ml

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Creme de leite fresco	1/2 xíc	120g	120g	0%
Limão (suco)	2 col. sopa	30ml	30ml	0%
Sal	A gosto	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Misture bem os ingredientes até ficar homogêneo.
2. Leve à geladeira por 15 minutos antes de servir.

Ficha técnica

NACHOS SIMPLES



Tempo de preparo: 5 minutos

Rendimento: 2 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Nachos de milho	100g	100g	100g	0%
Sal	A gosto	1g	1g	0%

Modo de preparo:

1. Disponha os nachos em um prato ou cesta.
2. Salpique sal e sirva com molhos opcionais.

Ficha técnica

BATATA MEXICANA



Tempo de preparo: 35 minutos

Rendimento: 3 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Batata inglesa	3 unid médias	450g	400g	11%
Páprica defumada	1 col. chá	2g	2g	0%
Alho em pó	1/2 col. chá	1g	1g	0%
Sal	A gosto	2g	2g	0%
Azeite	2 col. sopa	30ml	30ml	0%

Modo de preparo:

1. Corte as batatas em gomos com casca.
2. Misture com os temperos e azeite.
3. Asse por 30 minutos a 200°C ou até dourar.

Ficha técnica

SALADA DE NOPALES



Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 2 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Nopales frescos	1 xíc picada	150g	135g	10%
Tomate	1 unid média	100g	90g	10%
Cebola roxa	1/2 unid	60g	55g	8%
Coentro	2 col. sopa	10g	10g	0%
Suco de limão	2 col. sopa	30ml	30ml	0%
Sal e azeite	A gosto	5g	5g	0%

Modo de preparo:

1. Cozinhe os nopales em água com sal por 10 minutos.
2. Escorra e misture com os demais ingredientes.
3. Sirva fria como salada.

Ficha técnica

QUESO FUNDIDO



Tempo de preparo: 15 minutos

Rendimento: 2 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Queijo muçarela ralado	150g	150g	150g	0%
Queijo prato ou cheddar	100g	100g	100g	0%
Linguiça calabresa defumada (ou chorizo mexicano)	50g	50g	45g	10%
Cebola branca picada (opcional)	1/4 unid média	30g	28g	7%
Pimenta jalapeño em rodelas (opcional)	1 unid pequena	10g	10g	0%
Azeite ou manteiga	1 col. sopa	15ml	15ml	0%
Tortillas de trigo ou nachos	para acompanhar	100g	100ml	0%

Modo de preparo:

1. Refogue a calabresa picada (ou chorizo) com a cebola no azeite até dourar.
2. Em uma travessa refratária ou frigideira de ferro, distribua o queijo muçarela e o queijo prato.
3. Acrescente por cima a mistura de calabresa refogada e as rodelas de jalapeño.
4. Leve ao forno quente ou salamandra por 5 a 7 minutos até borbulhar e gratinar.

Ficha técnica

CHURROS MEXICANOS



Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 10 unidades pequenas.

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Água	1 xíc	240ml	240g	0%
Farinha de trigo	1 xíc	130g	130g	0%
Manteiga	2 col. sopa	30g	30g	0%
Açúcar	1 col. sopa	15g	15g	0%
Sal	1 pitada	1g	1g	0%
Ovos	2 unid	100g	100g	0%
Açúcar + canela (finalização)	1/2 xíc	60g	60g	0%
Óleo para frituras	q.b.	500ml	500ml	0%

Modo de preparo:

1. Ferva água, manteiga, açúcar e sal.
2. Adicione a farinha de uma vez, mexa até soltar da panela.
3. Acrescente os ovos e misture até formar uma massa lisa.
4. Modele os churros com saco de confeitar e frite.
5. Passe no açúcar com canela.

Ficha técnica

FLAN MEXICANO



Tempo de preparo: 1h10 minutos (incluindo forno)

Rendimento: 6 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Leite condensado	1 lata (395g)	395g	395g	0%
Leite integral	1 xíc	240ml	240ml	0%
Ovos	3 unid	150g	150g	0%
Açúcar (calda)	1/2 xíc	100g	100g	0%
Água (calda)	1/4 xíc	60ml	60ml	0%

Modo de preparo:

1. Prepare a calda e despeje em forma de pudim.
2. Bata os ingredientes do flan no liquidificador.
3. Despeje sobre a calda e leve ao forno em banho-maria por 50 min.
4. Resfrie e desenforme.

Ficha técnica

PASTEL DE TRES LECHES



Tempo de preparo: 1h

Rendimento: 8 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Ovos	4 unid	200g	200g	0%
Açúcar	1 xíc	200g	200g	0%
Farinha de trigo	1 xíc	130g	130g	0%
Fermento em pó	1 col. chá	5g	5g	0%
Leite condensado	1/2 lata	197g	197g	0%
Leite evaporado	1/2 xíc	120ml	120ml	0%
Creme de leite fresco	1/2 xíc	120ml	120ml	0%
Esseência de baunilha	1 col. chá	5ml	5ml	0%

Modo de preparo:

1. Prepare o pão de ló com ovos, açúcar e farinha.
2. Asse, esfrie e fure com garfo.
3. Misture os “3 leites” e despeje sobre o bolo.
4. Leve à geladeira por 2h antes de servir.

Ficha técnica

PALETA MEXICANA



Tempo de preparo: 6h (gelar)

Rendimento: 6 paletas

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Morango	300g	300g	270g	10%
Açúcar	3 col. sopa	45g	45g	0%
Suco de limão	1 col. sopa	15ml	15ml	0%
Água	1 xíc	240ml	240ml	0%
Leite condensado	6 col. sopa	120g	120g	0%

Modo de preparo:

1. Bata o morango, açúcar, água e limão.
2. Despeje metade nas forminhas, congele 1h.
3. Recheie com leite condensado e cubra com mais suco.
4. Leve ao congelador por 5h.

Ficha técnica

ARROZ DOCE



Tempo de preparo: 6h (gelar)

Rendimento: 6 paletas

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Arroz branco	1/2 xíc	100g	100g	0%
Leite integral	3 xíc	720ml	720ml	0%
Leite condensado	1/2 lata	197g	197g	0%
Canela em pau	1 unid	5g	5g	0%
Casca de limão	1 tira	3g	3g	0%

Modo de preparo:

1. Cozinhe o arroz com leite e canela até ficar bem macio.
2. Acrescente o leite condensado e misture até engrossar.
3. Retire a canela e sirva quente ou gelado.

Ficha técnica

COCADA MEXICANA



Tempo de preparo: 25 minutos

Rendimento: 10 unidades pequenas

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Coco ralado fresco	2 xíc	200g	200g	0%
Açúcar	1 xíc	200g	200g	0%
Leite condensado	1/2 lata	197g	197g	0%
Gema de ovo	2 unid	40g	40g	0%
Esseência de baunilha	1 col. chá	5ml	5ml	0%

Modo de preparo:

1. Misture tudo até formar uma massa firme.
2. Modele as cocadas com colher.
3. Leve ao forno a 180°C por 20 minutos ou até dourar.

Ficha técnica

GELATINA COLORIDA



Tempo de preparo: 6h (gelar)

Rendimento: 6 porções

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Gelatina sabor morango	1 caixa	35g	35g	0%
Gelatina sabor limão	1 caixa	35g	35g	0%
Gelatina sabor uva	1 caixa	35g	35g	0%
Leite condensado	1/2 lata	197g	197g	0%
Leite integral	1/2 xíc	120ml	120ml	0%
Gelatina incolor	1 envelope	12g	12g	0%
Água quente e fria	3 xíc	720ml	720ml	0%

Modo de preparo:

1. Prepare cada sabor de gelatina separadamente e leve para gelar.
2. Corte em cubos e misture delicadamente.
3. Hidrate a gelatina incolor e misture com leite condensado e leite.
4. Junte os cubos e leve para gelar por 4h.

Ficha técnica

BUÑUELOS



Tempo de preparo: 50 minutos

Rendimento: 8 unidades médias

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Farinha de trigo	2 xícaras	260g	260g	0%
Água morna	3/4 xícara	180ml	180ml	0%
Manteiga ou margarina	2 col. sopa	30g	30g	0%
Ovos	1 unidade	50g	50g	0%
Sal	1 pitada	1g	1g	0%
Açúcar refinado	1/2 xícara	100g	100g	0%
Canela em pó	1 colher sopa	5g	5g	0%
Óleo para fritura	q.b.	500ml	500ml	0%

Modo de preparo:

1. Misture a farinha, sal, ovos e manteiga. Adicione a água morna aos poucos até formar uma massa lisa.
2. Sove a massa por 5 a 8 minutos e deixe descansar por 30 minutos coberta com pano.
3. Divida em 8 bolinhas e abra cada uma em discos bem finos (quase transparentes).
4. Frite em óleo quente até dourar dos dois lados. Escorra bem.
5. Passe imediatamente na mistura de açúcar e canela.

Ficha técnica

MARGARITA TRADICIONAL



Tempo de preparo: 5 minutos

Rendimento: 1 copo (150ml)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tequila	50ml	50ml	50ml	0%
Suco de limão	30ml	30ml	30ml	0%
Triple sec (licor)	20ml	20ml	20ml	0%
Gelo	1/2 xíc	80g	80g	0%
Sal para borda	1 pitada	2g	2g	0%

Modo de preparo:

1. Passe limão na borda do copo e mergulhe no sal.
2. Bata todos os líquidos com gelo na coqueteleira.
3. Sirva coado no copo.

Ficha técnica

MARGARITA DE MORANGO



Tempo de preparo: 5 minutos

Rendimento: 1 copo (200ml)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tequila	50ml	50ml	50ml	0%
Morangos congelados	1/2 xíc	75g	65g	13%
Suco de limão	20ml	20ml	20ml	0%
triple sec (licor)	20ml	20ml	20ml	0%
Açúcar	1 col. sopa	10g	10g	0%
Gelo	1/2 xíc	80g	80g	0%

Modo de preparo:

1. Bata tudo no liquidificador até ficar cremoso.
2. Sirva com canudo e borda decorada com açúcar ou sal.

Ficha técnica

MICHELADA



Tempo de preparo: 3 minutos

Rendimento: 1 copo (360ml)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Cerveja clara	330ml	330ml	330ml	0%
Suco de limão	30ml	30ml	30ml	13%
Molho inglês	1 col. chá	5ml	5ml	0%
Molho de pimenta	Gotas (a gosto)	3g	3g	0%
Sal	1 pitada	2g	2g	0%
Gelo	1/2 xíc	80g	80g	0%

Modo de preparo:

1. Misture os temperos no copo com gelo.
2. Complete com a cerveja lentamente.
3. Sirva com borda de sal (opcional).

Ficha técnica

ÁGUA FRESCA DE HIBISCO



Tempo de preparo: 10 minutos

Rendimento: 1 litro (4 porções)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Flores secas de hibisco	2 col. sopa	10g	10g	0%
Água	1 litro	1000ml	1000ml	0%
Açúcar	3 col. sopa	45g	45g	0%
Limão	1 col. sopa	15ml	15ml	0%

Modo de preparo:

1. Ferva água com hibisco e desligue.
2. Coe, adoce e esfrie.
3. Sirva com gelo.

Ficha técnica

ÁGUA DE HORCHATA



Tempo de preparo: 6 horas (com hidratação)

Rendimento: 1 litro (4 porções)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Arroz branco cru	1/2 xíc	100g	100g	0%
Água	3 xíc	720ml	720ml	0%
Canela em pau	1 unid	5g	5g	0%
Leite condensado	1/2 lata	197g	197g	0%
Essência de baunilha	1 col. chá	5ml	5ml	0%

Modo de preparo:

1. Hidrate o arroz com canela em água por 6h.
2. Bata tudo no liquidificador, coe e adicione o leite condensado.
3. Sirva com gelo.

Ficha técnica

TEQUILA SHOT



Tempo de preparo: imediato

Rendimento: 1 shot (50ml)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Tequila prata	50ml	50ml	50ml	0%
Sal	1 pitada	1g	1ml	0%
Limão (1 fatia)	1 unid	15g	15g	0%

Modo de preparo:

1. Sirva a tequila gelada no shot.
2. Acompanhe com limão e sal.

Ficha técnica

REFRIGERANTE MEXICANO



Tempo de preparo: 0 min (bebida pronta)

Rendimento: 1 unidade (350ml)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Refrigerante mexicano	1 garrafa	350ml	350ml	0%

Modo de preparo:

1. Sirva gelado com copo ou direto da garrafa.

Ficha técnica

ÁGUA MINERAL



Tempo de preparo: nenhum

Rendimento: 1 unidade (500ml)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Água mineral	1 garrafa	500ml	500ml	0%

Modo de preparo:

1. Sirva gelada.

Ficha técnica

CAFÉ DE OLLA



Tempo de preparo: 20 minutos

Rendimento: 4 xícaras (120ml cada)

Ingredientes	Quantidade	Peso bruto	Peso líquido	% perda
Água	600ml	600ml	600ml	0%
Café moído (forte)	4 col. sopa	40g	40g	0%
Canela em pau	1 unid grande	10g	10g	0%
Casca de laranja (opcional)	2 tiras médias	6g	6g	0%
Cravo-da-índia	2 unidades	1g	1g	0%
Piloncillo (ou açúcar mascavo)	4 col. sopa	60g	60g	0%

Modo de preparo:

1. Em uma panela de barro (ou comum), adicione a água, canela, cravo, casca de laranja e piloncillo.
2. Leve ao fogo e deixe ferver por 10 a 15 minutos até os aromas se intensificarem.
3. Desligue o fogo, adicione o café moído, tampe e deixe em infusão por 5 minutos.



POP's

POP 01 – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Objetivo:

Garantir a limpeza e sanitização eficaz de todas as superfícies e utensílios da UAN, evitando contaminações.

Frequência:

- Diária: superfícies, pias, bancadas, pisos
- Semanal: paredes, prateleiras, refrigeradores
- Imediata: após cada uso dos equipamentos

Materiais:

- Detergente neutro
- Água potável
- Álcool 70%
- Desinfetante clorado (200 ppm)
- Panos e baldes codificados

Procedimento:

1. Remover resíduos com água.
2. Lavar com detergente e enxaguar.
3. Aplicar sanitizante (álcool 70% ou hipoclorito).
4. Deixar agir por 10 minutos.
5. Secar ao ar ou com papel descartável.

Registros:

Planilha de Limpeza com data, hora, setor e assinatura do responsável.

POP 02 – Controle da Potabilidade da Água



Objetivo:

Assegurar que a água utilizada seja potável e própria para consumo e manipulação de alimentos.

Frequência:

- Análise microbiológica e físico-química: Semestral
- Limpeza da caixa d'água: Semestral
-

Procedimento – Limpeza da Caixa d'Água:

1. Esvaziar e escovar as superfícies internas.
2. Lavar com solução clorada (200 ppm).
3. Enxaguar e encher novamente.
4. Registrar data e responsável.

Registros:

Laudos laboratoriais, ficha de limpeza da caixa d'água, planilha de controle.



POP 03 – Higienização de Hortifrutis

Objetivo:

Eliminar sujidades e microrganismos de frutas, legumes e verduras.

Frequência:

Diariamente, antes do preparo.

Materiais:

- Água potável
- Hipoclorito de sódio (2–2,5%)
- Recipientes sanitizados

Procedimento:

1. Lavar em água corrente.
2. Submergir em solução clorada (1 colher sopa para 1L de água) por 15 minutos.
3. Enxaguar bem.
4. Escorrer naturalmente.

Registros:

Ficha de controle de sanitização de hortifruti.

POP 04 – Higiene e Saúde dos Manipuladores



Objetivo:

Manter condições higiênicas e de saúde dos funcionários da UAN.

Frequência:

Diária (hábitos); Semestral (exames médicos)

Cuidados exigidos:

- Uniforme limpo e exclusivo
- Unhas curtas e sem esmalte
- Proibido adornos
- Lavagem frequente das mãos
- Proibido comer, fumar ou usar celular nas áreas de preparo
- Afastamento em caso de sintomas de doenças infectocontagiosas

Registros:

Ficha de acompanhamento de saúde e treinamento, ASO (Atestado de Saúde Ocupacional)

POP 05 – Controle Integrado de Pragas Urbanas



Objetivo:

Prevenir e controlar infestações de pragas (baratas, roedores, moscas etc.)

Frequência:

- Monitoramento: semanal
- Dedezação com empresa especializada: trimestral

Procedimento:

1. Manter telas nas janelas e ralos tampados.
2. Não deixar restos de alimentos expostos.
3. Usar lixeiras com tampa e pedal.
4. Contratar controle químico com empresa registrada.

Registros:

Certificado de dedezação, fichas de inspeção interna.

POP 06 – Manejo de Resíduos

Objetivo:

Assegurar o correto acondicionamento, separação e descarte dos resíduos da UAN.

Frequência:

Diária (remoção e lavagem das lixeiras)

Procedimento:

1. Separar resíduos orgânicos e recicláveis.
2. Usar sacos plásticos resistentes.
3. Lavar e desinfetar as lixeiras ao fim do dia.
4. Descartar em local autorizado pela coleta pública.

Registros:

Checklists de manejo de resíduos.

POP 07 – Recebimento de Matérias-Primas



Objetivo:

Garantir que os insumos recebidos estejam dentro dos padrões sanitários e de qualidade.

Frequência:

Toda entrega de mercadorias.

Critérios de avaliação:

- Embalagem íntegra
- Validade e rotulagem legíveis
- Temperatura correta (refrigerados e congelados)
- Higiene do transporte

Procedimento:

1. Conferir nota fiscal x pedido.
2. Avaliar produto visualmente e sensorialmente.
3. Registrar no formulário de recebimento.

Registros:

Ficha de recebimento de mercadorias.

POP 08 – Transporte de Alimentos Preparados



Objetivo:

Assegurar que alimentos transportados (delivery ou catering) mantenham qualidade e segurança.

Frequência:

Em todo transporte de alimentos prontos.

Procedimento:

1. Usar embalagens seguras, limpas e fechadas.
2. Manter alimentos quentes acima de 60°C e frios abaixo de 5°C.
3. Utilizar caixas térmicas higienizadas.
4. Reduzir ao máximo o tempo entre preparo e entrega (ideal: até 2 horas).

Registros:

Checklist de transporte, ficha de controle de temperatura.



Layout e Higienização

Planta Funcional da UAN – Tierra Mexicana

A cozinha industrial da Tierra Mexicana, com área total de 60 m², foi projetada com layout de fluxo contínuo, garantindo agilidade, controle sanitário e cumprimento das normas da ANVISA (RDC 275/2002). A estrutura contempla todos os setores essenciais para o funcionamento seguro e eficiente da produção.

A entrada técnica dá acesso direto à área de recebimento de mercadorias, onde são conferidos e higienizados os produtos antes de seguirem para os setores de armazenamento. O estoque seco é ambientado, arejado e com prateleiras metálicas. Ao lado, há uma câmara fria para produtos refrigerados e um freezer vertical ou horizontal para congelados, devidamente organizados para evitar contaminação cruzada.

Os insumos seguem para as áreas de pré-preparo, divididas em:

- uma sala exclusiva para hortifrutis com pia dupla e mesa inox,
- outra para carnes e proteínas, com equipamentos separados, colorimetria de tábuas e utensílios.

Na sequência, os alimentos são levados à área de cocção, onde há fogões industriais, forno combinado, coifa e fritadeiras, tudo posicionado para garantir segurança térmica e ventilação adequada.

A área de finalização/montagem dos pratos conta com bancada aquecida ou neutra, próxima à saída de pratos e à distribuição para o salão.

Ao fim da produção, os utensílios são levados à área de lavagem, equipada com 3 cubas (lavagem, enxágue e sanitização), escorredores aéreos e pia exclusiva para mãos, separada dos processos de alimentos.

Na retaguarda, há o DML (Depósito de Material de Limpeza) com lavatório específico, suporte de vassouras e produtos identificados. O vestiário de funcionários possui armários individuais, lavatório e local adequado para troca de uniforme.

Todo o ambiente foi projetado para respeitar a acessibilidade, com sanitário adaptado PCD, rampa de entrada com inclinação correta e portas com largura mínima de 80 cm.



Plano de Limpeza e Higienização da UAN

A higienização da UAN segue um plano padronizado diário, semanal e mensal, conforme as necessidades de cada ambiente.

Limpeza diária é realizada em todas as superfícies que entram em contato direto com alimentos, como bancadas de inox, pias, equipamentos, utensílios e pisos. Ao fim de cada turno, essas áreas são lavadas com detergente neutro e desinfetadas com álcool 70% ou solução clorada (200 ppm), deixando agir por no mínimo 10 minutos antes de enxaguar ou secar.

O piso da cozinha é lavado ao término de cada expediente com detergente desengordurante e, após enxágue, recebe aplicação de desinfetante de uso geral. As paredes da área de cocção são limpas diariamente até a altura de respingos, e semanalmente em sua totalidade.

Semanalmente, realiza-se a higienização profunda das geladeiras, freezers, fornos e coifas. Os equipamentos são desligados, removidos os resíduos, lavados com detergente e enxaguados antes de serem religados. Prateleiras do estoque seco são esvaziadas e limpas com pano úmido e álcool 70%, enquanto o DML é lavado e sanitizado, com verificação da validade e rotulagem de todos os produtos.

A limpeza mensal inclui a lavagem completa de paredes, revisão dos tetos (verificação de infiltrações e poeira), controle de luminárias, desinsetização e a dedetização programada (a cada 3 meses, com certificado).

A limpeza da caixa d'água é realizada a cada 6 meses, com esvaziamento total, escovação das superfícies internas com hipoclorito, enxágue com água potável e preenchimento total antes da liberação para uso.

Todos os procedimentos de limpeza são registrados em fichas de controle, assinados por quem executa e supervisionados pela responsável técnica da UAN. Os produtos utilizados possuem registro na ANVISA, são armazenados corretamente e identificados por setor de uso.



Estoque e Boas Práticas

Setor de Estoques e Boas Práticas – UAN Tierra Mexicana

A organização dos estoques da Unidade de Alimentação e Nutrição do restaurante Tierra Mexicana foi planejada para garantir a integridade e a segurança dos alimentos desde o recebimento até o momento da manipulação. Toda a estrutura segue os critérios técnicos estabelecidos pela RDC 275/2002 da ANVISA, priorizando a prevenção da contaminação cruzada, a rastreabilidade dos produtos e a eficiência logística.

O espaço destinado ao armazenamento é subdividido de forma estratégica em três ambientes distintos: o estoque seco, a câmara refrigerada e o estoque congelado. Esses ambientes são isolados fisicamente e organizados conforme a natureza e as exigências de conservação de cada tipo de alimento. A entrada desses ambientes está posicionada próxima à área de recebimento de mercadorias, permitindo que os insumos sejam rapidamente organizados conforme a temperatura e a categoria de produto, sem interferência nos setores de pré-preparo ou cocção. O estoque seco é um ambiente arejado, com iluminação adequada e protegido contra umidade e pragas.

Os produtos são armazenados em prateleiras metálicas de superfície lisa e lavável, posicionadas a uma distância segura do chão, das paredes e do teto. A disposição dos produtos respeita o princípio da separação por grupo: grãos, farináceos, condimentos, conservas, descartáveis e materiais de limpeza (estes últimos, obrigatoriamente em área separada e sinalizada). Todos os itens armazenados apresentam rótulos legíveis, com nome do produto, marca, lote e prazo de validade visível. Embalagens abertas são vedadas com filme adequado e reetiquetadas conforme o padrão interno.

A câmara refrigerada é utilizada para armazenar produtos perecíveis que exigem temperatura controlada entre 0°C e 5°C, como carnes resfriadas, hortaliças frescas e derivados lácteos. Dentro da câmara, os alimentos são organizados de acordo com o nível de risco, garantindo que produtos crus fiquem sempre abaixo dos prontos para consumo, e que cada grupo alimentar tenha seu espaço delimitado. A temperatura é verificada duas vezes ao dia, sendo os registros armazenados por no mínimo 30 dias. Nenhum item é acondicionado diretamente sobre o piso, e o uso de caixas de papelão é proibido para evitar fungos e contaminações por celulose degradada.



O estoque congelado é composto por um freezer horizontal com tampa, operando a temperaturas iguais ou inferiores a -18 °C. Carnes, peixes e preparações pré-produzidas são armazenados em recipientes fechados, identificados com data de congelamento e validade segundo o controle da responsável técnica. O descongelamento, quando necessário, é sempre realizado sob refrigeração, nunca à temperatura ambiente, e os ciclos de limpeza interna ocorrem quinzenalmente com produto sanitizante próprio.

Todos os estoques seguem o sistema FIFO (First In, First Out), em que o produto que entra primeiro deve ser o primeiro a ser utilizado. Essa lógica é aplicada tanto nas prateleiras quanto nas câmaras frias, evitando perdas por vencimento e assegurando que os alimentos estejam dentro da validade no momento da manipulação.

A limpeza e a higienização dos estoques ocorrem conforme cronograma estabelecido pela responsável técnica. As prateleiras do estoque seco são limpas semanalmente com álcool 70%, após remoção temporária dos produtos. Os pisos recebem desinfecção com detergente neutro e cloro diluído, e todas as câmaras são higienizadas periodicamente com equipamentos desligados, após descongelamento e secagem. Todos os procedimentos são registrados em fichas específicas, que incluem data, horário, produto utilizado e nome do colaborador responsável.

O setor de armazenagem também conta com uma rotina de inspeção visual diária, realizada pelo estoquista ou gerente da produção. Essa rotina verifica sinais de infestação, avarias em embalagens, presença de produtos vencidos ou sem identificação e condições gerais de temperatura e organização. Qualquer não conformidade é reportada imediatamente à responsável técnica, que define as medidas corretivas.

Por fim, os resíduos gerados na área de armazenamento são segregados e descartados de acordo com o Plano de Manejo de Resíduos da unidade, garantindo que restos de embalagens, caixas e materiais orgânicos não comprometam a segurança e a funcionalidade do ambiente.



Equipe e treinamento

Equipe Operacional e Treinamento da UAN - Tierra Mexicana

A Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do restaurante Tierra Mexicana conta com uma equipe operacional treinada, qualificada e devidamente uniformizada, atuando conforme as normas da ANVISA (RDC 275/2002) e os princípios de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Todos os colaboradores envolvidos direta ou indiretamente com a produção e manipulação de alimentos passam por processo seletivo supervisionado pela responsável técnica e, após admissão, seguem um programa sistemático de capacitação inicial e contínua.

A equipe da cozinha é composta por:

- Cozinheiros (responsáveis pela cocção e finalização dos pratos),
- Auxiliares de cozinha (responsáveis pelo pré-preparo, higienização e montagem),
- Estoquista (controle de validade e temperatura de produtos),
- Lavador de utensílios (higienização de equipamentos, louças e utensílios),
- Entregadores e equipe de salão (quando envolvidos em operações de delivery ou contato com alimentos).

Todos os manipuladores de alimentos são obrigatoriamente submetidos a exame médico admissional, incluindo o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), renovado periodicamente. Além disso, o restaurante mantém ficha individual de saúde e presença em treinamentos, arquivada para consulta da Vigilância Sanitária.

O treinamento inicial é realizado na primeira semana de trabalho, com carga horária mínima de 4 horas, abrangendo:

- Fundamentos das Boas Práticas de Manipulação
- Higiene pessoal e uso correto do uniforme
- Lavagem correta das mãos e biossegurança
- Contaminação cruzada e controle de tempo e temperatura
- Procedimentos padronizados (POPs) da unidade
- Condutas proibidas na área de produção
- Armazenamento e higienização de alimentos e utensílios
- Atendimento a fiscalizações e emergências sanitárias

Além do treinamento inicial, são realizadas reciclagens trimestrais e ações educativas mensais, conduzidas pela responsável técnica ou profissional convidado, abordando temas como novas legislações, atualização de POPs, manipulação segura de novos ingredientes e boas condutas durante inspeções sanitárias.

A presença dos colaboradores nos treinamentos é obrigatória e registrada por meio de lista de presença, acompanhada do conteúdo ministrado, assinaturas e cronograma de revisão.

Todos os colaboradores da UAN utilizam uniforme completo e exclusivo da unidade, composto por calça, blusa ou jaleco, avental impermeável, touca cobrindo totalmente os cabelos, calçado fechado e antiderrapante. É proibido o uso de adornos, relógios, unhas esmaltadas ou artificiais, bem como maquiagem em excesso ou perfumes fortes. A troca de uniforme é realizada no vestiário próprio da equipe, antes do início do turno de trabalho.

É de responsabilidade da nutricionista responsável técnica a supervisão dos treinamentos, a manutenção dos registros e a verificação da aplicação prática dos conhecimentos adquiridos. Com isso, garante-se que a equipe do restaurante Tierra Mexicana atue com conhecimento técnico, responsabilidade sanitária e alinhamento com as normas vigentes, assegurando a produção de alimentos seguros e de qualidade.





Planejamento financeiro

A estrutura financeira do restaurante Tierra Mexicana foi cuidadosamente planejada para garantir a sustentabilidade do negócio desde a sua inauguração. O investimento inicial contempla todos os custos relacionados à implantação da unidade, aquisição de equipamentos, adaptação do imóvel e capital de giro necessário para os primeiros meses de operação. A projeção foi feita com base em práticas realistas, alinhadas ao porte do restaurante, à estrutura física de 280 m² e à sua proposta de atendimento completo com salão principal, mezanino e cozinha industrial de 60 m².

O custo de implantação está estimado em aproximadamente duzentos e trinta mil reais, considerando as reformas do casarão, aquisição de equipamentos de cozinha industrial, mobiliário de salão, climatização, instalação elétrica, sistemas de gestão e equipamentos de PDV, além da obtenção de licenças e regularizações legais. Está incluso também o capital de giro necessário para cobrir três meses de despesas fixas, garantindo segurança na fase inicial do funcionamento.

As despesas mensais fixas do Tierra Mexicana foram projetadas com base em uma equipe de 8 colaboradores, que incluem cozinheiros, auxiliares, lavadores, estoquista e serviços gerais. A folha salarial, somada aos encargos trabalhistas, representa a maior parte das despesas operacionais, seguida pelo aluguel do imóvel, contas de água e energia elétrica, internet, sistemas de gestão, marketing e provisões para manutenção de equipamentos. O custo fixo mensal gira em torno de trinta mil reais, o que inclui ainda os insumos de limpeza e higiene, descartáveis e pequenos reparos de rotina.

Além dos custos fixos, o restaurante opera com uma margem de custo variável média de 35% sobre o valor de cada prato vendido. Esse percentual corresponde ao custo dos ingredientes, incluindo perdas por manipulação, cocção e embalagem para delivery. Também se considera um adicional de 7% para cobrir taxas de entrega e comissões de plataformas digitais, quando utilizadas.

Com capacidade para atender até 80 clientes por dia, considerando turnos de almoço e jantar, e um ticket médio de R\$ 48,00, a previsão de faturamento bruto mensal do restaurante é de aproximadamente R\$ 100.000,00. A operação está planejada para funcionar durante 26 dias por mês, o que garante uma boa taxa de ocupação mesmo com sazonalidades leves.

Ao deduzir os custos fixos e variáveis da receita, o Tierra Mexicana apresenta um potencial de lucro operacional mensal em torno de R\$ 50.000,00. Após a aplicação de impostos, provisões e despesas diversas, estima-se que o lucro líquido esteja entre R\$ 35.000,00 e R\$ 40.000,00 mensais. Esse resultado garante que o retorno do investimento inicial ocorra em um prazo médio de 7 a 8 meses um índice altamente competitivo para o setor de alimentação fora do lar.

O ponto de equilíbrio da operação é atingido com um faturamento mensal em torno de R\$ 46.000,00. Isso significa que, a partir desse valor, o negócio cobre todos os seus custos operacionais e passa a gerar lucro líquido. Para manter a operação financeiramente saudável, o restaurante contará com um sistema de controle de fluxo de caixa diário, análise semanal de custos e relatórios mensais revisados pela responsável técnica e pelo contador.

Adicionalmente, a gestão do custo das mercadorias vendidas (CMV) será feita por meio das fichas técnicas padronizadas, integradas a um sistema de controle de estoque que permitirá avaliar em tempo real a rentabilidade de cada item do cardápio. A revisão de preços será realizada trimestralmente com base na variação do custo dos insumos, especialmente aqueles importados ou sazonais, como pimentas, queijos e frutos do mar.

Com esse planejamento robusto, o restaurante Tierra Mexicana inicia suas atividades com projeções sólidas e estrutura adequada para crescer de forma organizada, oferecendo aos clientes uma experiência autêntica e segura, enquanto garante viabilidade econômica e retorno sobre o investimento.





Identidade Visual Tierra Mexicana

A identidade visual do restaurante Tierra Mexicana foi concebida para traduzir em forma, traço e estilo toda a essência da proposta gastronômica da casa: uma fusão entre o charme tradicional da cultura mexicana e a sofisticação contemporânea da alta cozinha urbana.

Inspirado nas ruas vibrantes do México, mas com os pés firmes em uma atmosfera refinada, o projeto gráfico apostou em uma estética elegante, marcada por contrastes visuais fortes e elementos que remetem à autenticidade artesanal combinada à modernidade.

A tipografia utilizada equilibra tradição e contemporaneidade. Os títulos são apresentados com a fonte Cinzel Decorative, que traz um traço clássico e ornamental, evocando a riqueza histórica, cultural e artística da identidade mexicana. Para os textos corridos, foi escolhida a fonte Poppins, uma tipografia sans-serif moderna, leve e extremamente legível, garantindo que as informações sejam claras e acessíveis em qualquer meio, físico ou digital.

A composição visual foi pensada para dialogar diretamente com o público-alvo do restaurante, transmitindo uma atmosfera de aconchego sofisticado. A marca é facilmente reconhecível e versátil, podendo ser aplicada com consistência em diversos formatos: fachada, cardápios, site, redes sociais, embalagens, uniformes e materiais institucionais.

A identidade visual do Tierra Mexicana não apenas comunica a proposta do restaurante, ela materializa o espírito da marca, tornando a experiência visual tão envolvente quanto a experiência gastronômica.



Fundo Principal (#121212)

Um preto suave que reduz o cansaço visual e cria um cenário elegante.

Destaque Âmbar (#fbbf24)

Cor primária para títulos, links e ícones. Representa energia, otimismo e o calor da culinária mexicana.

Cinza Escuro (#374151)

Usado em bordas e fundos de tabelas para criar contraste sutil.

Texto Principal (#e5e7eb)

Cor clara para garantir máxima legibilidade sobre o fundo escuro.

Plano de Contingência e Segurança Alimentar - Fieira Mexicana



Este plano estabelece os procedimentos e protocolos que devem ser adotados diante de situações emergenciais que possam comprometer a segurança dos alimentos, a integridade dos clientes e o funcionamento da UAN. Seu objetivo é garantir a pronta resposta a incidentes, a prevenção de riscos à saúde pública e a continuidade das operações com segurança e responsabilidade.

1. Queda de Energia Elétrica

Riscos:

- Comprometimento da temperatura em câmaras e freezers
- Escuridão nas áreas de produção
- Interrupção de equipamentos críticos

Procedimentos imediatos:

- 1.Verificar o alcance da interrupção (somente no restaurante ou geral).
- 2.Informar imediatamente à gerência e acionar a concessionária de energia.
- 3.Evitar abrir portas de câmaras frias e freezers, mantendo o isolamento térmico.
- 4.Registrar o horário de início da queda.
- 5.Se o fornecimento não retornar em até 2 horas, medir a temperatura dos equipamentos.
- 6.Caso ultrapasse 5 °C (refrigerados) ou -15 °C (congelados), realizar triagem e descarte conforme orientação da RT.

2. Suspeita de Contaminação Alimentar

Riscos:

- Intoxicação ou infecção alimentar em clientes
- Danos à imagem da empresa
- Penalidades legais e interdição

Procedimentos imediatos:

- 1.Suspender imediatamente o serviço do alimento suspeito.
- 2.Coletar uma amostra da preparação (mínimo 100g) e refrigerar.
- 3.Registrar o nome do cliente, data, horário e relato dos sintomas.
- 4.Acionar a responsável técnica para triagem e orientação.
- 5.Encaminhar amostra para análise microbiológica, se necessário.
- 6.Comunicar a Vigilância Sanitária, caso haja notificação oficial do cliente.

Ações corretivas:

- Revisar procedimento de preparo e higiene dos manipuladores.
- Reforçar treinamentos e revisar POPs relacionados.



3. Princípio de Incêndio

Riscos:

- Perigo físico aos funcionários
- Danos à estrutura e equipamentos
- Interrupção total das operações

Procedimentos imediatos:

1. Acionar o extintor mais próximo (verifique o tipo: CO₂ para equipamentos elétricos, PQS para óleos).
2. Afastar imediatamente todos os funcionários da área afetada.
3. Desligar os disjuntores, se seguro.
4. Se não controlado, acionar os Bombeiros (193).
5. Após controle, registrar o incidente e avaliar danos.

Prevenção contínua:

- Coifas limpas semanalmente
- Treinamento da brigada de incêndio
- Extintores revisados semestralmente

4. Recall de Produto / Matéria-Prima Contaminada

Riscos:

- Contaminação em lote de ingredientes (ex: queijo, carne, molhos)
- Exposição a riscos biológicos ou químicos em clientes

Procedimentos imediatos:

1. Verificar lotes e datas de validade de todos os produtos do tipo suspeito.
2. Suspender imediatamente o uso e isolar o estoque.
3. Informar fornecedores e seguir instruções do fabricante.
4. Comunicar clientes e recolher lotes vendidos, se necessário.
5. Registrar a ação e relatar à Vigilância Sanitária (se recomendado).



5. Manipulador com Suspeita de Doença Infectocontagiosa

Riscos:

- Transmissão de patógenos via saliva, fezes, secreções ou pele

Procedimentos imediatos:

1. Afastar imediatamente o colaborador de qualquer atividade relacionada à produção de alimentos.
2. Encaminhar para avaliação médica e apresentar atestado.
3. Registrar o afastamento e informar a responsável técnica.
4. Revisar os alimentos manipulados nas últimas 48 horas.

Retorno ao trabalho:

- Somente com liberação médica e sem sintomas por no mínimo 48 horas

6. Comunicação com Autoridades e Imprensa

Em qualquer uma das situações acima, a comunicação com autoridades sanitárias deve ser clara, imediata e documentada.

A empresa designará um porta-voz oficial (gerente ou responsável técnico) para responder por qualquer contato externo, evitando a disseminação de informações não confirmadas.

Arquivamento e Auditoria:

Todos os incidentes registrados devem ser arquivados em Livro de Ocorrências, com data, horário, responsável e medidas adotadas. Os registros devem ser mantidos por no mínimo 5 anos e utilizados para avaliação de riscos e melhoria contínua da operação.

Livro de Ocorrências - Tierra Mexicana



Ocorrência nº 001

Data: 09/07/2025

Horário: 10h15

Setor: Câmara Refrigerada

Descrição do ocorrido:

Durante inspeção de rotina pela responsável técnica, foi identificado que a temperatura da câmara refrigerada estava marcando 10°C, acima do limite de segurança (5°C). Ao verificar o motivo, constatou-se que a porta havia sido deixada entreaberta por tempo indeterminado, provavelmente devido ao alto fluxo de movimentação durante o pré-preparo da manhã. Parte dos hortifrutis armazenados estavam com acúmulo de umidade.

Ação corretiva imediata:

A câmara foi esvaziada e desligada para higienização interna. Os produtos foram separados em dois grupos: os que estavam em boas condições foram transferidos para o freezer vertical temporariamente; os que apresentavam alteração foram descartados. Após limpeza, a câmara foi religada e o sistema de alarme de porta foi reativado.

Responsável pela ação:

Lucas Andrade (Estoquista)

Nome e assinatura do colaborador envolvido:

Lucas Andrade - Lucas Andrade

Assinatura da responsável técnica:

Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345

Assinatura: Carla Domingues da Costa

Observações finais:

Foi determinado que a câmara só poderá ser acessada com checklist de abertura e fechamento. Todos os colaboradores foram reunidos após o expediente para reforço das boas práticas quanto ao controle de temperatura e segurança no armazenamento.



 17 Data: 08/07/2025

 Horário: 08h40

 Setor: Vestiário de Funcionários

 Descrição do ocorrido:

Durante a troca de turno da manhã, foi identificado que o colaborador Matheus R. (ajudante de cozinha) entrou no setor de pré-preparo sem touca e com brinco visível. A responsável técnica, ao realizar a ronda, abordou o colaborador e interrompeu a atividade até que ele regularizasse sua vestimenta.

 **Ação corretiva imediata:**

O colaborador foi orientado individualmente sobre o uso obrigatório do uniforme completo e sem adornos. Foi registrada a infração no controle de higiene pessoal, e o caso será reforçado em treinamento coletivo semanal.

 **Responsável pela ação:**

Jéssica Moura – Gerente de turno

 Nome e assinatura do colaborador envolvido:

Matheus Rodrigues – Matheus Rodrigues

 Assinatura da responsável técnica:

Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345

Assinatura: Carla Domingues da Costa

 **Observações finais:**

Este tipo de infração será reincidente caso a equipe não mantenha vigilância constante. Ficar atento aos adornos e higiene pessoal será tópico obrigatório na próxima reciclagem.



Data: 06/07/2025

Horário: 15h20

Setor: Área de Cocção

Descrição do ocorrido:

Durante a finalização do prato "Fajitas de carne", foi detectado forte odor vindo de um lote de pimentão vermelho cortado. Ao verificar a origem, identificou-se que o vegetal havia sido comprado há 5 dias e estava com início de decomposição, mesmo estando armazenado em geladeira.

Ação corretiva imediata:

O lote foi imediatamente descartado. A equipe de pré-preparo foi instruída a redobrar a atenção ao avaliar hortifrutis antes da armazenagem e uso. O fornecedor foi notificado sobre a qualidade do insumo entregue.

Responsável pela ação:

Tatiane Lima - Auxiliar de Cozinha

Nome e assinatura do colaborador envolvido:

Tatiane Lima - Tatiane Lima

Assinatura da responsável técnica:

Carla Domingues da Costa - CRN-6/12345

Assinatura: Carla Domingues da Costa

Observações finais:

Registrar lote e data de entrada de todos os vegetais frescos. Qualquer sinal de alteração deve ser imediatamente comunicado à gerência.



Ocorrência nº 004

Data: 03/07/2025

Horário: 12h00

Setor: Atendimento / Salão

Descrição do ocorrido:

Uma cliente relatou à atendente que passou mal após consumir o prato "Nachos Supreme", mencionando sensibilidade ao leite. Ao ser questionada, informou que não sabia que o prato continha queijo. O cardápio impresso e digital não indicava a presença de alergênicos.

Ação corretiva imediata:

A responsável técnica foi acionada e acompanhou o atendimento à cliente. Foi oferecida assistência e reembolso. Imediatamente após o fato, todos os itens do cardápio passaram a ser avaliados quanto à presença de ingredientes alergênicos, e foi iniciada a inclusão de ícones e descrições no cardápio físico e digital.

Responsável pela ação:

Tarciso Ferreira – Proprietário

Nome e assinatura do colaborador envolvido:

Bruna S. (atendente) - Bruna S.

Assinatura da responsável técnica:

Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345

Assinatura: Carla Domingues da Costa

Observações finais:

Revisar todas as fichas técnicas e padronizar a sinalização de alergênicos até 10/07/2025. Treinamento de reforço será aplicado à equipe de atendimento sobre comunicação de ingredientes.

Relatório de Indicadores de Qualidade - Tierra Mexicana



Com o objetivo de assegurar a segurança alimentar, a eficiência operacional e a melhoria contínua da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), o restaurante Tierra Mexicana adota um sistema de monitoramento interno de indicadores-chave de qualidade. Esses dados são acompanhados mensalmente pela gestão e pela responsável técnica, permitindo a antecipação de riscos, o controle de perdas e a análise precisa do desempenho da equipe e dos processos.

Indicadores Acompanhados

1. Perdas de Alimentos (%)

O controle do desperdício é feito com base no comparativo entre o peso bruto e o peso líquido dos ingredientes utilizados, bem como na quantidade descartada por avaria, validade expirada ou preparo em excesso. Mensalmente, a meta é manter as perdas totais abaixo de 8% do volume adquirido.

2. Temperatura dos Equipamentos

As temperaturas de geladeiras, freezers e câmaras são registradas duas vezes ao dia. A meta é manter 100% dos registros dentro da faixa segura: 0 a 5°C para refrigerados e ≤ -18°C para congelados. Equipamentos que apresentem variações fora do padrão são revisados imediatamente.

3. Frequência de Higienização Cumprida (%)

A equipe é monitorada quanto à execução dos planos de limpeza diária, semanal e mensal. Cada setor preenche seu checklist e a responsável técnica audita semanalmente a execução. O objetivo é alcançar pelo menos 95% de cumprimento do cronograma de limpeza.

4. Participação em Treinamentos

A adesão aos treinamentos é registrada por lista de presença. Espera-se que 100% dos colaboradores operacionais participem das capacitações trimestrais, sendo permitida ausência apenas com justificativa médica ou contratual.

5. Reclamações de Clientes

Todas as reclamações recebidas por canais oficiais (balcão, WhatsApp, redes sociais ou avaliações públicas) são registradas e analisadas. A meta é manter o índice de reclamações abaixo de 2% em relação ao total de atendimentos mensais. Os dados são tratados em reuniões internas, e cada ocorrência gera uma ação corretiva.



6. Produtos Vencidos Encontrados no Estoque

Mensalmente, é realizado um inventário com rastreio de validade. O objetivo é que nenhum produto esteja vencido nas prateleiras ou câmaras, e que todos os alimentos estejam com rotulagem de entrada e previsão de uso visível.

7. Cumprimento de POPs e Procedimentos Críticos

A aplicação prática dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) é avaliada por observação direta da responsável técnica e relatórios de turno. Os itens avaliados incluem higienização de utensílios, higiene pessoal, separação de resíduos e uso de EPI. Falhas reincidentes geram treinamentos corretivos.

✓ Análise dos Indicadores

Ao longo de cada mês, os dados são consolidados em planilhas específicas e revisados na última semana, com relatório entregue à direção. A comparação com os meses anteriores permite identificar tendências de melhoria ou regressão, facilitando a tomada de decisão. Esses relatórios também orientam os temas dos próximos treinamentos, ajustes no layout da cozinha e revisão das rotinas de armazenamento, sempre com foco em prevenção de riscos e excelência operacional.

📁 Armazenamento dos Dados

Os relatórios de indicadores são armazenados digitalmente e também disponíveis para auditorias da Vigilância Sanitária, auditorias internas ou visitas de consultores. Os registros têm validade mínima de 2 anos e são vinculados ao Livro de Ocorrências, POPs e fichas de controle sanitário.

Controle de Alergênicos - Tierra Mexicana



Com o compromisso de garantir a segurança dos consumidores e respeitar as diretrizes da RDC nº 26/2015 da ANVISA, o restaurante Tierra Mexicana adota um sistema de controle e comunicação de alergênicos em todas as etapas de produção, desde a seleção de ingredientes até o atendimento ao cliente.

Esse controle é fundamental para prevenir reações adversas causadas pela presença de substâncias que, mesmo em pequenas quantidades, podem causar alergias alimentares graves.

Substâncias consideradas alergênicas (segundo a ANVISA)

O restaurante monitora a presença, uso e risco de contaminação cruzada das seguintes substâncias:

- Glúten (trigo, centeio, cevada, aveia e derivados)
- Leite de vaca e derivados (incluindo lactose)
- Ovos
- Peixes
- Crustáceos (ex: camarão, lagosta)
- Amendoim
- Soja
- Castanhas (do Pará, de caju, nozes, etc.)
- Sulfitos (conservantes)
- Corantes artificiais e realçadores de sabor (em casos específicos)

Procedimentos adotados pela equipe

Todos os ingredientes utilizados nas preparações têm seus rótulos verificados no momento do recebimento e conferência. Caso apresentem algum dos alergênicos listados ou possibilidade de contaminação cruzada (ex: "pode conter traços de leite"), essa informação é registrada na ficha técnica do prato e comunicada à equipe.

Durante o pré-preparo e cocção, os alimentos com e sem alergênicos são manipulados separadamente, com uso exclusivo de utensílios, tábuas e luvas para evitar qualquer tipo de contaminação.

As superfícies são lavadas e higienizadas entre as preparações, e os utensílios são identificados com colorimetria e sinalização para alimentos com alergênicos.



Comunicação com o cliente

Todos os pratos do cardápio físico e digital serão atualizados com símbolos visuais (ícones pequenos) ou descrições claras informando a presença de alergênicos, como:

- ◀ Contém glúten
- ◀ Contém leite
- ◀ Contém ovos
- ✖ Não contém nenhum alergênico declarado

A equipe de atendimento está treinada para orientar os clientes sobre a composição dos pratos e encaminhá-los ao gerente ou responsável técnico em caso de dúvidas mais específicas.

! Observação importante

Embora todos os cuidados sejam tomados para evitar contaminação cruzada, informamos que a cozinha do Tierra Mexicana pode conter traços de alergênicos, uma vez que alguns equipamentos e superfícies são compartilhados. Essa informação estará registrada com transparência no cardápio e será comunicada verbalmente em caso de dúvida.

Comprovante de Higienização da Caixa D'Água



Dados do Estabelecimento

- Razão Social: Tierra Mexicana LTDA
- CNPJ: 12.345.678/0001-95
- Endereço: Rua da Moeda, Recife/PE – CEP 50030-230
- Responsável Técnica: Carla Domingues da Costa – Nutricionista – CRN-6/12345

Informações da Caixa D'Água

- Local de instalação: Área técnica superior
- Capacidade total: 1000 litros
- Material da caixa: Polietileno (tampa com vedação)
- Frequência de limpeza: Semestral (a cada 6 meses)

Procedimento Realizado

Data da limpeza: 05/07/2025

Técnica utilizada:

1. Fechamento do registro geral
2. Esvaziamento parcial da caixa
3. Lavagem interna com escova de cerdas macias (sem sabão)
4. Remoção da água residual e detritos
5. Preenchimento com água limpa e adição de 1 litro de água sanitária (2,0 a 2,5% de cloro ativo)
6. Tempo de contato: 2 horas
7. Esvaziamento final e reabastecimento com água potável

Responsável pela Higienização

- Nome: João Batista de Lima
- Função: Serviços gerais (higienização interna)
- Treinamento em boas práticas: Sim (último em 20/03/2025)
- Assinatura: João Batista de Lima

Validade da próxima limpeza:

17 Prevista para: 05/01/2026

Declaro que a limpeza foi realizada conforme os padrões de higiene recomendados pela ANVISA (RDC 275/2002) e que o reservatório encontra-se em condições adequadas para armazenamento de água potável.

Assinatura da Responsável Técnica:

Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345

Laudo de Potabilidade da Água



Emitido conforme Portaria GM/MS nº 888/2021

Data da emissão: 10/07/2025

1. Identificação do Estabelecimento

- Razão Social: Tierra Mexicana LTDA
- CNPJ: 12.345.678/0001-95
- Endereço: Rua da Moeda, Recife/PE – CEP 50030-230
- Responsável Técnica: Carla Domingues da Costa – Nutricionista – CRN-6/12345

2. Resultados da Análise

Parâmetros Físico-Químicos:

- Cor Aparente: 3,0 uH
- Turbidez: 0,4 NTU
- pH: 7,2
- Cloro Residual Livre: 1,5 mg/L

Parâmetros Microbiológicos:

- Coliformes Totais: Ausente/100 mL
- Escherichia coli: Ausente/100 mL

Todos os resultados estão em conformidade com os padrões de potabilidade definidos pela Portaria GM/MS nº 888/2021.

3. Informações do Laboratório Responsável

- Laboratório: H2O Análises Ambientais Ltda
- CNPJ: 11.222.333/0001-44
- Responsável Técnico: Eng. Químico Felipe Andrade – CRQ-6/90876
- Data da coleta: 05/07/2025
- Data da análise: 06/07/2025
- Método de coleta: Torneira da cozinha principal após descarte inicial de 2 minutos
- Volume analisado: 1 litro

4. Conclusão

Este laudo confirma que a água utilizada nas instalações do estabelecimento está em conformidade com os parâmetros exigidos para consumo humano.



Produtos Utilizados

Durante a aplicação, foram utilizados exclusivamente produtos autorizados pela ANVISA, com registro ativo no Ministério da Saúde, aplicados de acordo com a recomendação técnica e conforme o tipo de praga-alvo:

- **Maxforce Gel:** Produto inseticida em formato de isca, aplicado diretamente em pontos estratégicos de difícil acesso. Utilizado para controle de baratas, com ação prolongada e baixa toxicidade. Registro MS nº 3.1234.0001.001-6.
- **K-Othrine CE 25:** Inseticida líquido de amplo espectro, aplicado por pulverização em rodapés, ralos, paredes e esquadrias das áreas de produção e sanitárias. Utilizado para controle de insetos rasteiros como formigas e baratas. Registro MS nº 3.1245.0002.002-1.
- **Biorat Raticida:** Isca raticida anticoagulante, instalada em portas-iscas lacradas nas áreas externas, especialmente na área de lixo e entorno do restaurante. Utilizado para o controle de roedores urbanos (ratos de telhado e de esgoto). Registro MS nº 3.1256.0003.003-9.

Todos os produtos foram aplicados respeitando as dosagens recomendadas, com registro em mapa de aplicação e sem prejuízo à rotina de produção de alimentos.

Certificado de Controle Integrado de Pragas Urbanas



Dados do Estabelecimento

- Razão Social: Tierra Mexicana LTDA
- Nome Fantasia: Tierra Mexicana
- CNPJ: 12.345.678/0001-95
- Endereço: Rua da Moeda, Recife/PE – CEP 50030-230
- Responsável Técnica: Carla Domingues da Costa – Nutricionista – CRN-6/12345

Empresa Responsável pelo Serviço

- Razão Social: BioAmbiente Serviços de Controle Integrado Ltda
- CNPJ: 04.567.890/0001-12
- Responsável Técnico: Eng. Agrônomo Rafael Almeida – CREA/PE 1212345678
- Licença Ambiental: 003245/2025 – CPRH/PE

Serviço Realizado

- 📅 Data da aplicação: 04/07/2025
📅 Próxima manutenção preventiva prevista: 04/10/2025

Método Utilizado:

- ✓ Monitoramento e aplicação seletiva de produtos com registro no Ministério da Saúde.
- ✓ Armadilhas não tóxicas em pontos críticos (ratos/baratas/formigas).
- ✓ Gel inseticida em pontos estratégicos de difícil acesso.
- ✓ Pulverização de perímetro externo e áreas técnicas com produto residual.

Áreas atendidas:

- Cozinha industrial
- Salão principal
- Estoques (seco, refrigerado, congelado)
- Vestiários e banheiros
- Lixo externo e área de carga/descarga

Pragas-alvo controladas:

🐜 Baratas • 🐂 Formigas • 🐀 Roedores • 🦟 Mosquitos

ASO - Atestado de Saúde Ocupacional



(Conforme NR-07 – Portaria nº 3.214/1978 do MTE)

1. Dados do Empregador

- Razão Social: Tierra Mexicana LTDA
- CNPJ: 12.345.678/0001-95
- Endereço: Rua da Moeda, Recife/PE – CEP 50030-230
- Atividade Econômica: Restaurante e serviços de alimentação
- CNAE: 5611-2/01

2. Dados do Empregado

- Nome completo: Lucas Andrade da Silva
- CPF: 123.456.789-00
- Data de nascimento: 12/08/1999
- Função: Estoquista
- Setor: Armazenamento e Distribuição

3. Tipo de Exame Realizado

- Admisional
 Periódico
 Demissional
 Mudança de função
 Retorno ao trabalho

4. Exames Clínicos e Complementares Realizados

- Exame clínico ocupacional geral
- Avaliação respiratória e lombar
- Exames complementares:
 - Hemograma completo
 - Audiometria
 - Exame de fezes (protocolo de manipuladores)

5. Conclusão do Médico Examinador

Após análise clínica e exames laboratoriais, o trabalhador acima está:

- Apto para a função declarada

6. Responsável Técnico pela Avaliação Médica

- Nome do Médico: Dr. Henrique Oliveira
- CRM/PE: 12345
- Especialidade: Medicina do Trabalho
- Assinatura e carimbo: _____
- Data da emissão: 03/07/2025

Comprovante de Descarte de Resíduos



1. Dados do Estabelecimento

- Razão Social: Tierra Mexicana LTDA
- CNPJ: 12.345.678/0001-95
- Endereço: Rua da Moeda, Recife/PE – CEP 50030-230
- Responsável Técnica: Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345
- Telefone para contato: (81) 99999-9999

2. Dados da Empresa Coletora

- Razão Social: EcoServ Limpeza Urbana e Ambiental Ltda
- CNPJ: 08.765.432/0001-88
- Responsável Técnico: Eng. Ambiental Ana Beatriz Nogueira – CREA/PE 1212121212
- Licença Ambiental: CPRH/PE nº 007654/2025
- Placa do veículo: PEX-1425
- Número do manifesto: 2025-RE-1045

3. Tipos de Resíduos Descartados

- Resíduos Orgânicos (restos de alimentos): 42 kg
- Resíduos Recicláveis (plástico, papel, vidro): 15 kg
- Óleo de cozinha usado: 12 litros
- Rejeitos (papel sanitário, resíduos não recicláveis): 18 kg

17 4. Data e Horário da Coleta

- Data: 02/07/2025
- Horário: 08h30

5. Observações Técnicas

Todos os resíduos foram separados conforme normas internas de boas práticas de manipulação e acondicionados em recipientes próprios, sinalizados, fechados e armazenados temporariamente em local coberto e ventilado. O óleo usado foi acondicionado em bombonas lacradas e identificado com data de origem.

6. Declaração

Declaramos que os resíduos listados acima foram coletados, transportados e encaminhados para destinação final ambientalmente adequada, conforme legislação sanitária e ambiental vigente.

Manual do Colaborador - Tierra Mexicana



Bem-vindo(a) à equipe do Tierra Mexicana!

Este manual foi criado para garantir que todos os colaboradores trabalhem com segurança, respeito, organização e em sintonia com os valores do nosso restaurante. Aqui você encontrará tudo o que precisa saber para desempenhar bem sua função e fazer parte de um ambiente profissional e acolhedor.

1. Identificação do Estabelecimento

- Razão Social: Tierra Mexicana LTDA
- CNPJ: 12.345.678/0001-95
- Responsável Técnica: Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345
- Endereço: Rua da Moeda, Recife – PE
- Contato: (81) 99999-9999

2. Conduta e Ética Profissional

Todos os colaboradores devem:

- ✓ Tratar colegas, clientes e superiores com respeito
- ✓ Evitar fofocas, palavrões ou discussões no ambiente de trabalho
- ✓ Ser pontuais e manter a frequência regular
- ✓ Usar o uniforme completo e limpo
- ✓ Manter postura profissional, mesmo em momentos de estresse
- ✓ Evitar o uso de celular durante o expediente (exceto com permissão)

3. Higiene Pessoal e Apresentação

É obrigatório:

- Lavar as mãos frequentemente (e sempre ao trocar de tarefa)
- Manter unhas cortadas, sem esmalte ou adereços
- Não usar anéis, brincos grandes, pulseiras ou relógios
- Prender os cabelos (touca obrigatória nas áreas de preparo)
- Tomar banho diário e manter boa higiene corporal



4. Horários, Folgas e Atrasos

- A jornada de trabalho segue a escala definida pela gerência
- O atraso deve ser justificado com antecedência (ou o mais rápido possível)
- Folgas serão rotativas e organizadas pela chefia
- É proibido abandonar o posto sem autorização
- Solicitações de troca de horário devem ser feitas por escrito

5. Acesso e Segurança

- Entradas e saídas devem ser registradas no ponto
- Visitantes e entregadores não podem entrar na cozinha
- É proibido remover alimentos ou utensílios do restaurante
- Equipamentos perigosos só podem ser usados com orientação prévia

6. Direito à Refeição

- Todos os colaboradores têm direito a 1 refeição por turno
- A refeição é servida em local apropriado e em horário definido
- Não é permitido levar marmitas ou entregar alimentos da cozinha a terceiros

7. Treinamentos e Avaliações

- Os treinamentos são obrigatórios e acontecem periodicamente
- A ausência só será permitida com justificativa válida
- Todos passarão por avaliações internas para promoção ou ajuste de função
- Dúvidas podem ser tiradas diretamente com a responsável técnica ou o gerente

8. Faltas Graves (sujeitas a advertência ou desligamento)

- Agressões físicas ou verbais
- Roubo, furto ou desvio de produtos
- Descumprimento de normas sanitárias
- Abandono de posto
- Falsificação de atestados ou registros de ponto
- Embriaguez ou uso de entorpecentes no ambiente de trabalho

9. Comunicação e Ouvidoria Interna

Caso o colaborador queira fazer uma sugestão, reclamação ou denúncia, poderá:

- Falar diretamente com a gerente ou RT
- Registrar no caderno de ouvidoria interna
- Agendar reunião individual para diálogo

Plano de Ação - Atendimento a Reclamações de Clientes



🎯 Objetivo

Garantir que todas as reclamações recebidas por clientes sejam tratadas de forma rápida, respeitosa e segura, com registro, análise e correção adequada, prevenindo reincidência e fortalecendo a confiança no restaurante.

❖ Etapas do Atendimento

1. Escutar com respeito e calma

- Nunca interrompa o cliente.
- Mantenha uma postura tranquila, acolhedora e profissional.
- Anote a reclamação exatamente como foi relatada.

2. Classificar o tipo de reclamação

- ✓ Qualidade do alimento (ex: sabor, temperatura, textura)
- ✓ Atendimento (ex: demora, grosseria, falta de atenção)
- ✓ Ambiente (ex: limpeza, barulho, acessibilidade)
- ✓ Saúde / alergênico / contaminação cruzada
- ✓ Outro (especificar)

🔧 Ações Imediatas (por tipo)

⚠️ Reclamações sobre comida

- Nunca discutir ou duvidar do cliente.
- Oferecer substituição ou reembolso, conforme política do restaurante.
- Recolher o prato para avaliação (se possível) e evitar que outros iguais sejam servidos antes da checagem.

⚠️ Reclamações sobre higiene

- Afastar o produto ou área envolvida.
- Acionar imediatamente a responsável técnica (RT) ou gerente.
- Registrar com fotos se necessário.

⚠️ Reclamações sobre alergênicos

- Verificar se o cardápio apresentava aviso de forma clara.
- Informar o cliente com transparência.
- Em caso de sintoma físico, oferecer assistência médica imediata e preencher relatório de incidente.



- Conversar com o colaborador envolvido somente após o atendimento ao cliente.
- Registrar o ocorrido para avaliação pela gerência.

Registro Obrigatório

Todas as reclamações devem ser anotadas no Livro de Ocorrências com as seguintes informações:

- Data e horário
- Nome do colaborador que recebeu a reclamação
- Relato do cliente (fiel ao que foi dito)
- Tipo de reclamação
- Ação tomada na hora
- Nome do cliente (se autorizado)
- Assinatura da RT e responsável do turno

Acompanhamento

- A cada nova ocorrência, será aberta uma ação corretiva interna, que pode envolver:
 - Treinamento específico
 - Reforço na sinalização
 - Revisão da ficha técnica ou POP
 - Advertência (se aplicável)
- A RT e o gerente devem se reunir semanalmente para revisar os registros do livro de ocorrências.

Comunicação com o Cliente

Se o cliente reclamar presencialmente:

→ Resolver no ato, com empatia e respeito.

Se for via WhatsApp, redes sociais ou telefone:

→ Dar retorno até 24h úteis com solução e agradecimento pelo feedback.

Nunca ignorar ou apagar uma reclamação pública sem resposta.

Responsáveis pela aplicação do plano:

- Gerência geral
- Responsável Técnica (RT)
- Líder de atendimento ou garçom responsável

Plano de Capacitação Anual da Equipe



Objetivo

Garantir que todos os colaboradores do Tierra Mexicana estejam capacitados para executar suas funções com segurança, qualidade e profissionalismo, de acordo com a legislação sanitária vigente (RDC 275/2002), e as boas práticas exigidas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

Este plano contempla temas operacionais, sanitários, comportamentais e de segurança, com capacitações mensais adaptadas à rotina do restaurante.

Cronograma de Treinamentos (formato contínuo)

Janeiro será destinado à integração institucional, com apresentação da cultura do restaurante, estrutura organizacional, rotina de trabalho, regras internas e entrega do Manual do Colaborador para os recém-contratados.

Em Fevereiro, o foco será nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, incluindo higienização pessoal, lavagem correta das mãos, controle de uniformes, higiene respiratória e cuidados durante a manipulação de alimentos crus e prontos.

Durante o mês de Março, os colaboradores da linha de frente, como garçons, atendentes e caixa, receberão capacitação sobre atendimento humanizado, postura profissional e resolução de conflitos com clientes.

Abril será dedicado ao treinamento sobre controle de alergênicos e prevenção de contaminação cruzada. A equipe aprenderá a identificar alimentos críticos, seguir as fichas técnicas corretamente e orientar o cliente com segurança.

No mês de Maio, haverá reforço dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) de limpeza e sanitização. Serão feitos treinamentos práticos sobre higienização de utensílios, bancadas, pisos, geladeiras e áreas externas.

Junho trará o tema prevenção de desperdícios e controle de porções, com orientações sobre aproveitamento integral de alimentos, conferência de fichas técnicas e controle de gramaturas.

Em Julho, o foco será preparar a equipe para inspeções da Vigilância Sanitária, Procon e Corpo de Bombeiros, com simulações de atendimento e revisão de documentos obrigatórios.

No mês de Agosto, a cozinha receberá treinamento técnico sobre a higienização e manutenção preventiva de equipamentos, como coifas, refrigeradores, freezers e utensílios elétricos.

Setembro será dedicado à comunicação interna, empatia e colaboração entre os setores. Os líderes reforçarão a importância da escuta ativa e do respeito no ambiente de trabalho.

Outubro trará capacitação sobre segurança do trabalho e uso correto de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs). Serão abordados os riscos físicos, químicos e biológicos presentes na rotina da UAN. Em Novembro, será realizado o treinamento da Brigada de Incêndio, com teoria e prática sobre o uso de extintores, evacuação de emergência e segurança estrutural.

Dezembro será reservado para a avaliação anual e reciclagem geral, com revisão dos temas abordados durante o ano e diagnóstico das principais dúvidas ou pontos críticos da equipe.

Registro e Acompanhamento

Todos os treinamentos terão lista de presença assinada, conteúdo documentado e serão incluídos no histórico de cada colaborador. Ausências serão justificadas e compensadas com agendamento de reposição. A nutricionista responsável técnica e o gerente operacional acompanharão cada etapa, podendo contar com facilitadores externos quando necessário.

Observações Finais

Esse plano poderá ser ajustado a qualquer momento, conforme novas exigências legais, mudanças operacionais ou necessidades específicas identificadas pela gestão ou pela equipe técnica.





Plano de Redução de Desperdícios e Sustentabilidade

🎯 Objetivo

O restaurante Tierra Mexicana adota o compromisso de minimizar desperdícios, otimizar recursos e promover práticas sustentáveis em todas as etapas da produção e atendimento. Este plano visa garantir o uso consciente dos insumos, reduzir os impactos ambientais e estimular a cultura da responsabilidade entre todos os colaboradores.

➕ Aproveitamento de Alimentos

O controle de desperdícios começa na etapa de pré-preparo, onde todos os manipuladores são treinados para:

- Utilizar o máximo possível de cascas, talos e folhas em caldos, molhos e acompanhamentos
- Seguir as fichas técnicas padronizadas, que indicam rendimento, porcionamento e gramaturas exatas
- Separar corretamente os resíduos orgânicos para destinação adequada ou reaproveitamento, quando possível

Durante o preparo, as equipes são orientadas a manter as porções padronizadas, evitando excesso no prato do cliente e mantendo a consistência da apresentação.

📦 Controle de Estoque e Validade

O Tierra Mexicana adota o sistema PEPS (Primeiro que Entra, Primeiro que Sai) em todos os estoques: seco, refrigerado e congelado. Diariamente, os estoquistas verificam:

- Temperatura correta de conservação
- Data de validade dos produtos
- Condição das embalagens e dos alimentos

Essas rotinas reduzem perdas por vencimento e garantem a segurança dos alimentos.

♻️ Separação de Resíduos e Reciclagem

Os resíduos são separados corretamente desde o descarte:

- Orgânicos: restos de alimentos não aproveitáveis
- Recicláveis: plástico, papel, vidro e metal (limpos e secos)
- Rejeitos: papel sanitário, luvas e itens contaminados

O restaurante mantém parceria com uma empresa especializada em coleta seletiva e descarte correto de óleo de cozinha usado, que é armazenado em bombonas fechadas e coletado periodicamente.

O restaurante mantém parceria com uma empresa especializada em coleta seletiva e descarte correto de óleo de cozinha usado, que é armazenado em bombonas fechadas e coletado periodicamente.

Ações com os Clientes

- Porções são bem ajustadas à necessidade, evitando sobras excessivas
- Quando possível, o cliente é orientado sobre o tamanho do prato
- Embalagens adequadas são oferecidas para levar as sobras para casa, incentivando o consumo consciente

Uso Consciente de Recursos

Toda a equipe é orientada a:

- Fechar torneiras ao ensaboar louças ou escovar superfícies
- Usar panos reutilizáveis em vez de papel descartável sempre que possível
- Desligar equipamentos e luzes em áreas sem uso
- Fazer o descarte correto de materiais de limpeza, seguindo os POPs

Monitoramento e Avaliação

O restaurante mantém um controle interno mensal dos seguintes indicadores:

- Quantidade de resíduos por setor
- Quantidade de óleo descartado
- Desperdício médio por prato (em gramas ou porção)
- Participação da equipe nas ações de reaproveitamento

Os dados são apresentados em reuniões internas e usados para melhoria contínua, ajustes de cardápio e treinamentos.

Compromisso Institucional

Este plano faz parte da identidade do Tierra Mexicana. Sabemos que sustentabilidade vai além do marketing: é uma postura ética, uma atitude de respeito ao alimento e uma forma de honrar nossa cultura e o planeta.



ÍNDICE GERAL DOS DOCUMENTOS



SEÇÃO 1 – DOCUMENTAÇÃO LEGAL

- 1.1 CNPJ e Contrato Social
- 1.2 Alvará de Funcionamento (Prefeitura do Recife)
- 1.3 Licença Sanitária (CMVS – Vigilância Sanitária)
- 1.4 Licença dos Bombeiros (AVCB – CBMPE)
- 1.5 Registro na Junta Comercial (NIRE)
- 1.6 Inscrição Estadual e Municipal
- 1.7 Cadastro na ANVISA
- 1.8 Manual de Boas Práticas

SEÇÃO 2 – SEGURANÇA SANITÁRIA E INFRAESTRUTURA

- 2.1 POPs (8 Procedimentos Operacionais Padronizados)
- 2.2 Laudo de potabilidade da água
- 2.3 Comprovante de limpeza da caixa d'água
- 2.4 Certificado de Controle de Pragas Urbanas
- 2.5 Plano de Limpeza diário, semanal e mensal
- 2.6 Planta física da UAN – Layout 2D e 3D
- 2.7 Controle de temperatura (geladeiras e freezer)
- 2.8 Checklists de higienização por setor

SEÇÃO 3 – OPERAÇÃO E PRODUÇÃO

- 3.1 Fichas Técnicas de Preparações (com perdas e rendimento)
- 3.2 Tabelas de custo e precificação (markup por item)
- 3.3 Planejamento e controle de estoques (PEPS e validade)
- 3.4 Plano de Contingência (falhas, contaminações, emergências)
- 3.5 Controle de alergênicos e orientações para equipe

SEÇÃO 4 – GESTÃO DE PESSOAS E TREINAMENTOS

- 4.1 Manual do Colaborador
- 4.2 Plano de Capacitação Anual da Equipe
- 4.3 Lista de Presença dos Treinamentos
- 4.4 ASO (Atestado de Saúde Ocupacional dos colaboradores)
- 4.5 Livro de Ocorrências e Reclamações
- 4.6 Plano de Ação em Caso de Reclamações
- 4.7 Escala de folgas e férias



5.1 Plano de Redução de Desperdícios

5.2 Controle de descarte de resíduos (lixo, recicláveis, óleo)

5.3 Registro de coleta de óleo vegetal usado

5.4 Parcerias com coleta seletiva

5.5 Ações socioambientais (se houver)

SEÇÃO 6 – IDENTIDADE VISUAL E COMUNICAÇÃO

6.1 Logotipo e elementos visuais do restaurante

6.2 Cardápio oficial (físico e QR Code)

6.3 Apresentação institucional da marca

6.4 Política de atendimento ao cliente

6.5 Canais de contato e ouvidoria interna

📌 INSTRUÇÕES DE USO DO KIT

- Cada item pode ser apresentado impresso ou digitalmente, com número de protocolo e data.
- Documentos atualizados a cada 6 meses ou conforme exigência legal.
- Versão oficial organizada por: Carla Domingues da Costa – RT
- Última atualização: 10/07/2025

Política de Atendimento a Fiscais



🎯 Objetivo

Esta política tem como finalidade garantir que qualquer fiscalização recebida no Tierra Mexicana seja conduzida de forma respeitosa, segura, organizada e dentro dos parâmetros legais, demonstrando transparência, compromisso sanitário e responsabilidade operacional.

⚖️ Tipos de Fiscalização Esperados

- Vigilância Sanitária (CMVS)
- Corpo de Bombeiros (AVCB)
- Prefeitura / Secretaria de Urbanismo
- PROCON / Defesa do Consumidor
- ANVISA (em casos especiais de cadastro)
- Junta Comercial ou Receita Estadual (registro e nota fiscal)

📌 Procedimento de Atendimento

1. Identificação

Todo fiscal deve apresentar:

- Documento oficial de identidade funcional
- Crachá com nome, cargo e órgão
- (Se possível) ordem de serviço ou número do processo

Atenção: Nunca impedir a entrada. Sempre anotar nome completo, matrícula e órgão.

2. Acolhimento e Comunicação

- O colaborador da recepção ou atendimento deve chamar imediatamente o gerente ou a Responsável Técnica (RT).
- A conversa com o fiscal deve ser feita em local calmo, limpo e reservado, longe do fluxo de clientes.



Os seguintes documentos devem ser entregues (impressos ou digitais, conforme solicitado):

- Kit Fiscalização completo
- POPs e Manual de Boas Práticas
- Fichas técnicas das preparações
- Licenças e autorizações (Prefeitura, Bombeiros, CMVS, ANVISA)
- Laudos de água e controle de pragas
- Comprovantes de treinamento e ASOs
- Planta física da UAN

Os documentos ficam sob responsabilidade da RT ou gerente geral e devem estar atualizados.

4. Acompanhamento da Inspeção

- A inspeção deverá ser acompanhada pela RT, gerente ou supervisor técnico.
- Toda observação feita pelo fiscal deve ser anotada no Livro de Ocorrências ou Ficha de Fiscalização.
- Não se deve discutir ou confrontar a autoridade – apenas esclarecer dúvidas, com firmeza e educação.

5. Registro Interno

- Após a visita, registrar imediatamente:
 - Nome e órgão do fiscal
 - Motivo da inspeção
 - Áreas verificadas
 - Pendências ou exigências emitidas
 - Data limite para retorno (se houver)
 - Assinatura da RT ou gerente

6. Pós-fiscalização

- Se houver auto de infração ou notificação, providenciar as correções imediatamente.
- A RT deverá elaborar um plano de ação corretivo e, se necessário, enviar resposta oficial ao órgão.
- Toda a equipe será comunicada dos pontos levantados e das melhorias a serem feitas.

Responsáveis por aplicar esta política

- Responsável Técnica: Carla Domingues da Costa – CRN-6/12345
- Gerente Operacional
- Colaborador da recepção ou primeiro contato

17 Atualização e Revisão

Esta política deverá ser revisada a cada 12 meses ou sempre que houver alteração nos protocolos de fiscalização.

Manual de Prevenção de Responsabilidade Civil e Penal



🎯 Objetivo

Este manual orienta os gestores, colaboradores e responsáveis técnicos do Tierra Mexicana sobre como agir de forma segura, documentada e legal em casos que possam gerar responsabilidade civil, trabalhista ou penal, com foco em:

- Segurança sanitária
- Atendimento a clientes com queixas de saúde
- Preservação de evidências
- Respostas oficiais e proteção jurídica

🔴 Situações Críticas que Devem Ser Tratadas com Rigor

1. Suspeita de intoxicação alimentar por cliente ou funcionário
2. Reclamação grave envolvendo alergênico não informado
3. Acidente físico com cliente dentro do restaurante
4. Infração sanitária com lavratura de auto de infração
5. Acidente de trabalho com afastamento
6. Atendimento de fiscalização que resulte em notificação ou interdição parcial

🛡️ Medidas Imediatas de Prevenção e Resposta

1. Preservar a calma e a integridade do atendimento

- Priorizar a assistência imediata ao cliente ou colaborador
- Nunca tentar esconder, apagar ou ignorar o ocorrido
- Informar imediatamente a Responsável Técnica ou gerente geral

2. Registrar tudo com clareza

- Preencher a Ficha de Ocorrência Interna com:
 - Data e horário do fato
 - Nome de envolvidos
 - Relato completo (sem julgamento)
 - Ação imediata tomada
 - Nome de quem presenciou
- Anexar fotos, ficha técnica do prato (se for alimento) e amostras físicas, quando possível



- Não descartar alimentos suspeitos sem autorização
- Guardar por 24 horas, rotulado, em embalagem lacrada
- Registrar número de lote, validade e origem do insumo envolvido
- Manter cópia da ficha técnica da preparação servida naquele dia

4. Ação junto ao cliente (se houver)

- Registrar o relato com assinatura do cliente (se ele autorizar)
- Oferecer auxílio médico, se necessário
- Nunca fazer promessas informais ou oferecer indenização sem orientação jurídica

5. Resposta técnica e legal

- A RT deverá elaborar um relatório técnico do caso
- O gerente decidirá se será necessário acionar:
 - Advogado do restaurante
 - Seguro de responsabilidade civil (se houver)
 - Defesa formal ao órgão fiscalizador

! Reforço sobre Alergênicos

O restaurante deve seguir rigorosamente os protocolos de controle de alergênicos:

- Fichas técnicas devem informar presença ou possibilidade de traços
- O cardápio físico e digital deve conter alertas claros
- Os atendentes devem ser treinados para responder com precisão
- Toda reclamação envolvendo reação alérgica deve ser tratada com urgência e registrada imediatamente

Arquivamento e Histórico

Todos os documentos relacionados à ocorrência (relatórios, imagens, fichas, autos) devem ser arquivados digitalmente e fisicamente por no mínimo 5 anos, para fins legais, auditorias e defesa administrativa, se necessário.

✓ Responsáveis por aplicar este manual

- Carla Domingues da Costa – Responsável Técnica
- Gerente Operacional
- Advogado contratado (em casos de notificação ou litígio)
- Demais líderes de setor, conforme necessidade

📌 Atualização e Validade

Este manual deve ser revisado anualmente ou após qualquer incidente significativo, para que os procedimentos permaneçam atualizados com a legislação vigente e a realidade operacional do restaurante.

Checklist de Auditoria Interna de Boas Práticas



🎯 Objetivo

Este checklist tem como finalidade simular uma inspeção sanitária oficial, permitindo que a equipe do Tierra Mexicana antecipe falhas, corrija não conformidades e mantenha a excelência no cumprimento das normas sanitárias e operacionais.

Ele deve ser utilizado mensalmente pela Responsável Técnica (RT) ou pela gerência como parte do plano de controle interno.

📝 Instruções de Preenchimento

- Realizar a auditoria no início do mês ou após treinamentos importantes
- Marcar cada item como:
 - ✓ Conforme
 - ⚠ Não conforme
 - ✗ Não se aplica
- Toda não conformidade deve gerar uma ação corretiva imediata
- Arquivar o checklist preenchido por pelo menos 1 ano

📁 Setores Avaliados

1. Cozinha

- Bancadas limpas e desinfetadas antes e após o uso
- Presença de sabonete líquido, papel toalha e pia exclusiva para mãos
- Presença e uso correto de toucas, aventais e calçados fechados
- Coifas e exaustores limpos e sem acúmulo de gordura
- Lixeiras com tampa e pedal, sacos fechados e esvaziadas com frequência
- Piso limpo, sem resíduos visíveis
- Ralos protegidos com telas

2. Armazenamento

- Alimentos organizados por categoria (secos, frios, congelados)
- Sistema PEPS sendo respeitado
- Alimentos com rótulos visíveis e legíveis
- Prateleiras limpas e elevadas do chão
- Embalagens em boas condições
- Temperaturas dos equipamentos registradas e dentro do padrão



- Produtos separados dos alimentos
- Frascos identificados corretamente
- Soluções diluídas rotuladas com concentração e data
- Presença de ficha técnica ou POP de diluição

 **4. Manipuladores**

- Uniforme completo e limpo
- Unhas curtas e sem esmalte
- Sem uso de anéis, brincos grandes, relógios
- Conhecimento dos POPs e ficha técnica do dia
- Lavagem de mãos frequente observada

 **5. Banheiros e Vestiários**

- Pia com sabonete líquido e papel toalha
- Lixeira com tampa e pedal
- Limpeza diária registrada
- Acesso separado da área de manipulação
- Vestiário organizado, sem objetos pessoais na cozinha

 **6. Documentos obrigatórios**

- Manual de Boas Práticas atualizado
- POPs disponíveis e visíveis
- Fichas técnicas arquivadas e padronizadas
- Checklists de limpeza preenchidos
- Controle de temperatura visível e atualizado
- Licenças sanitárias e laudos disponíveis

 **7. Pontos críticos**

- Presença de vetores/pragas (baratas, roedores, formigas)
- Presença de alimentos vencidos ou mal armazenados
- Presença de produtos sem rótulo
- Mau odor, água parada ou lixo acumulado

Obrigado por acompanhar este projeto!

Todo o material aqui apresentado foi cuidadosamente elaborado para garantir a operação eficiente, padronizada e segura do restaurante Tierra Mexicana. Este dossiê reúne os principais documentos legais, fichas técnicas, POPs, indicadores e planos de controle, todos pensados para refletir a identidade e os valores da nossa marca.

Acesse também nosso site oficial

Complementando este documento, desenvolvemos um site exclusivo com algumas das principais informações aqui contidas, de forma interativa e acessível:

www.tierramexicana.com.br

Lá você encontrará:

- Menu digital e atualizado
- Informações institucionais
- Galeria de pratos
- Contato e localização

Reforço dos próximos passos:

1. Revisar este material com a equipe interna
2. Treinar colaboradores conforme os POPs definidos
3. Manter controle periódico dos indicadores operacionais
4. Atualizar o site conforme cardápio e equipe evoluírem

Contato

Para dúvidas, sugestões ou novos projetos, entre em contato:

Responsável: Tarciso Ferreira

 contato@tierramexicana.com.br

 (00) 00000-0000

 Localização: Rua da moeda, Recife, PE

| ¡Gracias y bienvenidos a Tierra Mexicana! 

| A cultura, o sabor e a experiência que você encontra aqui, não se esquece nunca mais.

1. Fontes Legais e Regulatórias (Obrigatórias)

Estas são as principais normas, resoluções e leis que regem o funcionamento sanitário, estrutural e administrativo de restaurantes e UANs no Brasil:

◆ ANVISA / Legislação Sanitária

- RDC nº 275/2002 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação
- RDC nº 216/2004 – Boas Práticas para Manipulação de Alimentos (substituída pela RDC 275 em alguns estados)
- RDC nº 52/2009 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas
- Lei nº 9.782/1999 – Criação da ANVISA

◆ Ministério do Trabalho

- Portaria nº 3.214/1978 – NR-07 – PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional)
- NR-24 – Condições sanitárias e conforto nos locais de trabalho
- NR-6 – EPIs obrigatórios

◆ Corpo de Bombeiros / Legislação Estadual de PE

- Lei Estadual nº 11.186/1995 (PE) – Normas de segurança contra incêndio
- Decreto nº 20.657/1998 (PE) – Regulamento de edificações e segurança em Pernambuco
- Normas Técnicas do CBMPE – Para emissão do AVCB/SCIP

◆ Prefeitura de Recife

- Código Sanitário Municipal (Decreto Municipal nº 25.713/2011)
- Requisitos para emissão de alvará de funcionamento
- Cadastro de CMVS e consulta pública

◆ Códigos Complementares

- Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990)
- Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos
- Código Civil – Responsabilidade Civil (Art. 927 e seguintes)





2. Manuais Técnicos, Guias e Boas Práticas Profissionais

◆ Guias ANVISA

- Manual de Boas Práticas da ANVISA (modelos regionais e federais)
- Guia para elaboração de POPs (várias vigilâncias municipais)
- Manual do Manipulador de Alimentos – Ministério da Saúde

◆ Manuais Regionais (referência técnica usada)

- Manual do Manipulador de Alimentos – Vigilância Sanitária de São Paulo
- Cartilha de Boas Práticas – Vigilância de Recife
- Guia de Prevenção de Riscos em Restaurantes – SES-PE

3. Fontes Profissionais de Gestão de Restaurantes

◆ Fontes práticas e administrativas:

- SEBRAE – Cartilha “Como montar um restaurante”
- SENAC – Conteúdo técnico sobre ficha técnica, precificação, estoque e controle de qualidade
- IFRS / IFPE – Modelos acadêmicos sobre UAN, POPs, layout e estruturação de restaurantes
- Consultorias gastronômicas privadas – Como Inspirali, Cozinha Escola, A Ficha Técnica, etc.

4. Fontes Visuais e Estéticas

◆ Tipografias utilizadas na identidade visual:

- Cinzel Decorative – para títulos (estilo clássico e elegante)
- Poppins – para textos (moderna, limpa, com boa leitura)

◆ Paleta visual (dark mode com destaque âmbar):

- #121212 (fundo escuro)
- #fbff24 (âmbar dourado)
- #e5e7eb (texto claro)
- #374151 (cinza escuro neutro)

