

ANÁLISE DE CUSTO NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM RESTAURANTE

**Pinheiro, Cláudio*; Strieder, Monique; Borba, Verônica; Grilo, Bruna; Fadanni, Odivane; Núñez, Fernanda; Malta, Danielle; Fagundes, Alexandre; Fernandes, Giordan; Gracia, Henrique; Bágio, Jéssica; Castro, João; Gaudêncio, Ruth; Benevides, Ana Caroline; Fernades, Larissa; (autor/es)
Augusto, Marta Maria Marquezan (orientador)
*claudiopinheiro11@hotmail.com**

**Evento: Seminário de Ensino
Área do conhecimento: Ciências Agrárias**

Palavras-chave: minimamente processados; rendimento; tempo

1 INTRODUÇÃO

O objetivo do trabalho foi analisar o rendimento da matéria-prima *in natura*, o tempo de produção específico, bem como o custo da mão-de-obra dos produtos acabados em um restaurante, e verificar a viabilidade de substituição do atual método de manipulação pelo uso de produtos minimamente processados.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Na preparação de refeições estão envolvidos muitos processos que causam impactos econômicos e ambientais, como o rejeito de folhas, cascas e outras partes não aproveitadas dos alimentos. Os produtos minimamente processados garantem qualidade e segurança, uma vez que a higiene e a sanitização são asseguradas durante o processamento do alimento. Além disso, permitem a rastreabilidade da matéria-prima, apresentam conveniência e o total aproveitamento do produto adquirido. As hortaliças pré-cortadas ou minimamente processadas (HMP) são definidas como produtos prontos para consumo, ou seja, produtos pré-preparados que passam por operações como limpeza, lavagem com água potável, sanitização, enxágue, descascamento, corte, embalagem e armazenamento. Os principais grupos de matérias-primas utilizados são folhosos (alface), raízes (cenoura, beterraba), frutos (pepino) e inflorescências (brócolis) (GOMES et al., 2005).

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Os acadêmicos do grupo PET foram divididos em quatro equipes que acompanharam as atividades dos manipuladores no preparo das refeições para o jantar no restaurante. As amostragens do tempo de preparo dos vegetais, desde a sua higienização, descasque e corte realizado pelos manipuladores foram realizadas no período de 13 de abril a 17 de abril, e de 11 de maio a 15 de maio de 2015. Sendo que os vegetais analisados foram de acordo com o cardápio do próprio estabelecimento.

O tempo de produção foi o tempo demandado pelos manipuladores para a execução das etapas de preparo dos vegetais, que antecede o cozimento. Para

determinação do custo de mão-de-obra levou-se em consideração o salário dos funcionários.

O rendimento da matéria-prima foi calculado pela Equação 1.

$$\% \text{Rendimento} = 100 - \frac{P_{\text{resíduo}} \times 100}{P_{\text{mp}}} \quad (1)$$

Onde:

$P_{\text{resíduo}}$ é o peso do resíduo (kg) e P_{mp} : peso da matéria-prima (kg)

O custo com mão-de-obra foi calculado pela Equação 2.

$$\text{CMO} = (t_{\text{esp}}) \times (n) \times (\text{salário mensal}) \quad (2)$$

Onde t_{esp} é o tempo de produção específica, n é o número de operadores.

4 RESULTADOS e DISCUSSÃO

O rendimento das hortaliças, tempo de produção e custo de mão-de-obra podem ser visualizados na Tabela 1.

Tabela 1 - Tempo de produção, custo de mão-de-obra e rendimento das hortaliças.

Produto	Tempo de produção (min)	Custo de mão-de-obra (R\$/dia)	Rendimento (%)	Resíduo (%)
Cenoura	31,6	10,65	78	22
Chuchu	75,0	25,27	62	38
Batata	49,5	16,68	56	44
Repolho	52,5	17,69	78	22

Observa-se na Tabela 1 que a média de rendimento do repolho e da cenoura foram os maiores, o repolho é uma hortaliça formada por inúmeras folhas que se imbricam, dando origem a uma “cabeça” que constitui a parte comestível da planta. A cabeça é usada totalmente no fatiamento, o que gera pouco resíduo. A casca da cenoura é fina e fácil de ser retirada, além de apresentar um formato regular que facilita seu descasque. A batata, ao contrário da cenoura, apresenta um formato irregular, o que justifica o baixo rendimento desse produto. O chuchu apresentou o parâmetro de tempo de produção mais elevado, devido que seu descasque é mais difícil e é realizado manualmente. Sendo assim, torna-se interessante, verificar uma forma de reduzir gastos e tempo de produção na preparação desses vegetais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos acompanhamentos, verificou-se que a cenoura e o repolho apresentaram maior rendimento, o menor tempo de produção foi apresentado pela cenoura. Já a batata gerou a maior quantidade de resíduos. Com base nos resultados deste estudo será feita uma avaliação para viabilizar ou não a utilização de alimentos higienizados no restaurante.

REFERÊNCIAS

GOMES, C. A. O.; ALVARENGA, A. L. B.; FREIRE, M. Jr.; CENCI, S. A. Hortaliças Minimamente Processadas. Emprapa Informação Tecnologia, Brasília, DF, 2005.