



ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA



Combate ao Desperdício Alimentar

Ponta Delgada, 19 de Setembro de 2016

Formador: Sandro Meireles

Evitar o desperdício na restauração

- Maior controlo despesa com mercadoria;
- Melhor atendimento para o cliente.

Na encomenda e receção

- Controlar as quantidades em relação às vendas;
- Controlar o peso entregue;
- Verificar a qualidade e frescura das matérias primas;
- Medir a temperatura dos produtos;
- Verificar o prazo de validade.

No armazenamento

- Utilizar os produtos consoante o PEPS's:
Primeiro a expirar, primeiro a sair;
- Armazenar as mercadorias em ambientes com temperatura e humidade adequadas;
- Manter a área de armazenamento devidamente higienizada e organizada;
- Controlar diariamente a qualidade dos produtos perecíveis.

Na confecção

- Respeitar as temperaturas de confecção e refrigeração para cada matéria-prima;
- Evitar contaminação cruzada;
- Evitar preparações excessivas;
- Identificar adequadamente os produtos;
- Reutilizar as aparas ou sobras de determinado produto;
- Controlar as porções.

Na venda

- Promover os pratos recomendados pela cozinha;
- Gerir os enganos nos pedidos;
- Controlar os acidentes no transporte de comida.

Novos Processos de Confeção

Sistema Cook-Chill, Vácuo e Sous-vide

- **Porquê da adoção destas metodologias?**

- Poupança de pessoal;
- Poupança de energia;
- Redução geral de custos;
- Manter as características organoléticas do produto;
- Preservar os valores nutricionais.

Cozinhar – sua definição

- Ato de aplicar calor ao alimento com o objetivo de penetrar ao centro, minimizando a proliferação bacteriana e a perda de nutrientes importantes;
- Dos processos de confecção resultam alterações positivas e negativas no aspeto organolético e nutricional dos alimentos, com relação ao tempo de cozedura, temperatura e método utilizado.

Cozinhar

Mudanças organoléticas

- Cor +/-
- Aroma +/-
- Sabor +
- Peso -
- Digestibilidade +/-

Cozinhar

Mudanças nutricionais

Macro nutrientes

Proteínas

Lípidos

Glícidos

Micro nutrientes

Vitaminas

Sais minerais

Cook-chill

- Sistema completo de Catering baseado na preparação de comida em grande quantidade numa cozinha central ou numa Área de Produção Adequada, que é de seguida rapidamente arrefecida com novas técnicas e equipamentos, armazenado em frigorífico, até ser necessário para o serviço, ou distribuído para uma cozinha satélite.

Cook-chill

Vantagens

1. **Melhor formação** dos ativos para melhorar a performance;
2. Melhor gestão de compras com **melhoria de custo**;
3. Preparação e confeção em grosso, **melhoria de tempo** e custo final;
4. Bom planeamento, **melhor eficácia** e **melhor rentabilidade** do equipamento e pessoal;
5. **Mais oferta**, cliente mais satisfeito;
6. Melhor controlo de qualidade e salubridade do alimentos, **mais segurança**;
7. Concentração do investimento numa unidade, **menos equipamento** nas unidades satélites;
8. Espaço reduzido nas unidades satélites, **oportunidades de negócio**.

Cook-chill

Etiquetagem

- Todo o produto embalado deve possuir uma etiqueta;
- Esta etiqueta deve mencionar de uma forma clara:
 - O conteúdo da embalagem
 - O dia de produção
 - O último dia de consumo
 - Instruções para o armazenamento e para a cozinha de regeneração.