

## ***Restaurante***



### ***1) Objetivo Geral***

A partir do maior conhecimento dos trabalhos realizados num restaurante, os alunos deverão apreender sobre a qualidade dos produtos, o lixo produzido e formas de descarte e aproveitamento eficientes.

### ***2) Objetivo Específico***

Conhecer os diferentes tipos de produtos usados nas cozinhas dos restaurantes e os lixos envolvidos nos diversos produtos desde a aquisição, o uso e os resíduos sólidos advindos desse trabalho.

### ***3) Público Alvo:*** Ensino Fundamental II

***4) Número de aulas:*** O trabalho deverá ser desenvolvido em seis etapas, divididos em aulas a critério do professor.

### ***5) Áreas Contempladas***

- Temas Transversais
  - Homem e sociedade
    - Consumo
      - Tipos de alimentos
        - Uso de alimentos orgânicos
  - Lixo
    - Classificação e usos
      - Biogás
      - Composteiras

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

- Saúde e doença
  - Higiene
    - Higiene das pessoas e do ambiente de trabalho
    - Manipulação e manutenção dos alimentos de forma saudável
  - Obesidade
    - Influência da alimentação
    - Discriminação e Bullying
  - Alimentos e seus complementos
    - Óleo e azeite
      - Descarte adequado
      - Reciclagem
    - Vinhos
      - Importância das rolhas
      - Tipos de vinhos
      - Efeitos
        - Positivos e negativos
- Língua Portuguesa
  - Leitura e compreensão de texto
- Geografia
  - Importância da localização das vinícolas

## 6) Metodologia Aplicada

O trabalho deverá ser realizado em etapas.



### 1ª etapa

O objetivo é fazer a distinção entre vários tipos de culinária oferecidos num restaurante a partir de suas especialidades:

- Cozinha italiana
- Cozinha portuguesa
- Cozinha espanhola
- Cozinha japonesa
- Cozinha chinesa
- Cozinha judaica
- Fast Food
  - Lanchonetes

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

- Cozinha vegetariana
  - Comida natural
    - Alimentos orgânicos
- Outras

O trabalho se fará a partir da pesquisa de seus pratos típicos e ingredientes necessários. Para facilitar essa tarefa deve-se:

- Dividir a classe em grupos de acordo com o tipo de culinária;
  - Cada grupo será responsável por um tipo de comida, com a listagem dos produtos necessários para a produção dos pratos e o descarte dos mesmos de forma adequada.
    - Selecionar um ou mais pratos típicos de cada culinária;
    - Pesquisar os ingredientes necessários, assim como os temperos.

## 2ª etapa

Cada grupo de alunos deverá classificar as embalagens e os produtos necessários à receita culinária escolhida, em:

- Produtos orgânicos
- Papel
- Vidro
- Alumínio
- Plástico
- Outros

Pode-se discutir o uso de alimentos orgânicos nas receitas:

- Vantagens e desvantagens



Não se pode esquecer que na elaboração dos pratos, deve-se sempre manter uma higiene tanto nas pessoas que fazem a manipulação dos alimentos, na manutenção dos alimentos, assim como no ambiente de trabalho:

- Pessoas:
  - Uniformes

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

- Uso de luvas diversas adequadas ao tipo de material a ser manipulado
  - Luvas especiais para corte de carne;
  - Luvas para os demais produtos;
  - Toucas descartáveis;
- Necessidade de lavagem das mãos antes e depois da manipulação dos alimentos;
  - Sabonetes
  - Toalhas descartáveis
- Lixo para papéis usados
- Ambiente
  - Limpeza do fogão e fornos, além dos demais materiais
    - Batedeira
    - Liquidificador
    - Multiprocessador
    - Esprededor e centrífugas de frutas
    - Geladeiras e Freezer
    - Locais para a guarda dos produtos
      - Prateleiras
  - Limpeza dos materiais a serem usados na cozinha
    - Utensílios domésticos e industriais;
    - Travessas e locais para manipulação dos alimentos
      - Quentes
      - Frios
  - Coifas e sugadores de ar
    - Importância e usos



- Lixos diversos para os materiais
  - Embalagens
    - Latas de alumínio de alimentos
    - Latas de refrigerantes
    - Garrafas de vidro
    - Papel
    - Plástico
    - Outros

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*



- Restos de comida
  - Material orgânico
    - Restos de alimentos nos pratos e nas travessas
      - Podem ser usados na alimentação?
      - Uso de composteiras
        - Adubo natural
    - Papel com restos de alimentos

Deve-se discutir com os alunos a necessidade da classificação e destinação dos diversos tipos de lixo.

**3ª etapa**



O enfoque será as pessoas que trabalham num restaurante e suas funções. Devem-se destacar as figuras do:

- Cozinheiro
  - Chefe de cozinha e auxiliares
- Nutricionista
- Garçom
  - Auxiliares
- Especialista na Carta de Vinhos
- Barman

O objetivo é o de focar a quantidade e a qualidade dos produtos oferecidos e a influência na obesidade.

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*



- Discutir se a obesidade é uma doença com múltiplos fatores ou apenas advém de uma alimentação inadequada.
- Prejuízos da obesidade para a pessoa e a sociedade
  - O obeso é discriminado?
  - Pode ocorrer Bullying no caso de alunos obesos?
    - Existe diferença de discriminação conforme os gêneros?

#### 4ª etapa

O trabalho será com os produtos usados e descartados de forma adequada nas cozinhas dos restaurantes:



- Óleo e azeite
  - Diferença entre os dois
  - Origem
    - Óleo de amendoim, girassol, milho, oliva, arroz.
  - Benefícios para a saúde
  - Coleta para ser reciclado
    - Produtos a serem feitos com o óleo descartado
      - Sabão
    - Benefícios para o meio ambiente
    - Prejuízos do óleo descartado nos encanamentos
      - Entupimento
        - Rompimento de rede de coleta
        - Necessidade do uso de produtos químicos para o desentupimento.

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

- Quando jogados no rio, causa problemas para os peixes
  - Falta de oxigenação
  - Impede a entrada de luz na água
  - Provoca uma camada gordurosa.
- Necessidade de contatar empresas especializadas na coleta desse tipo de material.
- Cascas de frutas
  - Uso em sucos naturais.
- Alimentos
  - Uso de trituradores nas pias
    - Suficientes para toda a produção de um estabelecimento comercial?

### 5ª etapa



O objetivo é o conhecimento do trabalho do enólogo, profissional responsável pela Carta de Vinhos de um restaurante. O trabalho a ser realizado é sobre os vinhos, assim como as rolhas que podem ser de cortiça natural, plásticos ou alumínio.

Para isso, deve-se pesquisar:



- Fabricação de rolhas de cortiça que se iniciou em Portugal;
  - O material é retirado de uma árvore chamada sobreiro
    - Processo de fabricação das rolhas de cortiça;
    - Necessidade de outros tipos de rolhas.

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

Outro assunto a ser pesquisado é sobre os vinhos nacionais e estrangeiros.

- Locais das vinícolas
  - Brasil
  - Itália, Portugal, Chile, e outras
    - Importância do
      - Clima, relevo, solo, polinização.
- Efeitos do álcool nas pessoas
  - Positivos e negativos
- Tipos de vinhos
  - Branco
  - Tinto
- Relação entre o vinho e o vinagre

## 6ª etapa

Leia essa notícia com os alunos para discussão:

### Notícias

#### Sobras de comida geram energia para transporte em cidade sueca

Data: 18/02/2011 11:59



Por: Redação TN / EcoD

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*



E se os resíduos alimentares provenientes de residências, restaurantes e cantinas de sua cidade fossem transformados em energia e fertilizantes? Na cidade de Linköping, na Suécia, as sobras de comida que iriam para o lixo viram biogás, além de contribuírem com a agricultura local. Implantado em 2001 pela prefeitura de Linköping, o projeto já resultou em menor volume de resíduos (que antes eram incinerados), em maior uso de combustível limpo para o transporte público da cidade e em mais disponibilidade de biofertilizante para a agricultura. A população do município é estimada em 97 mil pessoas.

Até o momento, a quantidade de resíduos incinerados diminuiu em 3.422 toneladas/ano; a produção de biogás aumentou em 1,3 milhão de m<sup>3</sup>/ano, equivalente a 12,65 GWh de combustível renovável por ano; a quantidade de biofertilizante para a agricultura aumentou em 3.422 toneladas/ano; a quantidade de fósforo para a agricultura aumentou 689 kg/ano - nutriente finito, o fósforo entra novamente no ciclo do ecossistema.

\*Com informações da Plataforma de Cidades Sustentáveis

<http://www.tnsustentavel.com.br/noticia/4478/Sobras+de+comida+geram+energia+para+transporte+em+cidade+sueca>

Temas a serem discutidos:

- Você acha possível esse tipo de trabalho na sua cidade? Como deveria ser feita a coleta de lixo?
- Existe algum aproveitamento que se pode fazer do lixo orgânico que leve a economia de energia? Sua cidade faz algum tipo de trabalho nessa área?

#### 7) *Produto Final*

- Pesquisar sobre a quantidade e qualidade de alimentos servidos nas porções dos restaurantes, dando ênfase na preocupação com alimentação saudável.
- Criação de um Selo de Qualidade Sustentável aos restaurantes que forem ecologicamente adequados. Se for possível, solicitar a leitura do texto abaixo:

### Porque ser um restaurante preocupado com a sustentabilidade?

Posted on agosto 9th, 2010 por alisonalves



A sustentabilidade é tema atual nas discussões dos ambientalistas, empresas e pessoas preocupadas com o futuro do nosso planeta. Empresas de vários seguimentos da indústria e serviços já estão envolvidas no processo de sustentabilidade. Mas e os restaurantes em questão, podem contribuir para a sustentabilidade do planeta? E quem ganha com isso?

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

A grande maioria dos restaurantes envolvidos com a prática de sustentabilidade estão localizados no hemisfério norte, há um movimento tímido no Brasil, mas que pode se expandir ainda mais se associações como o [GRA \(Green Restaurant Association\)](#) atuassem do outro lado do hemisfério.



O [Green Restaurant Association](#) é uma ONG fundada com o objetivo de criar uma rede de Restaurantes ecologicamente sustentáveis. Com quase 20 anos de experiência neste segmento esta ONG procura ajudar os restaurantes a se tornarem ecologicamente sustentáveis. A ONG certifica restaurantes com um selo de 2,3 ou 4 estrelas dependendo do número de pontos adquiridos com as avaliações nos estabelecimentos. Os itens avaliados vão desde o tipo de papel toalha que é oferecido aos seus clientes, o destino dado à água utilizada, o consumo de energia, o destino de resíduos gerados por seu restaurante. É neste quesito que o GRA entra

para auxiliar e também classificar o seu estabelecimento.

Mas quem ganha com isso?

Não só o nosso planeta que é o objetivo principal de todo este esforço, mas também os Restaurantes que se envolvem nesta causa. Veja quais os benefícios de se tornar uma empresa envolvida com a sustentabilidade do Planeta.

**Publicidade** – A preocupação com a sustentabilidade do planeta tem tido grande foco na mídia. A mídia gosta de expor o que é ecologicamente correto. Por consequência disto seu restaurante pode ficar exposto à mídia atraindo mais clientes.

**Cortar Custos** – Nos Estados unidos o governo de dado incentivos fiscais a empresas que efetuaram redução no consumo de energia, água e geração de resíduos. Além da própria economia obtida pelo restaurante por economizar nestes recursos.

**Melhoria da produtividade e Moral da equipe** – Com a certificação dos restaurantes pela [GRA](#) os colaboradores passaram a ter mais interesse em trabalhar em estabelecimentos que estão fazendo o real, credível, transparente e mudanças ambientais.

**Fidelização de clientes e atração de novos clientes** – Pessoas engajadas nesta causa podem contribuir com a sustentabilidade do planeta apenas por decidir em almoçar ou jantar em um restaurante que possui uma certificação como a oferecida pelo [GRA](#). Existe uma nova gama de clientes que podem ser atraído para o estabelecimento não somente pela refeição ou serviço, mas também sobre sua preocupação com o meio ambiente.

**Estar à frente da Legislação** – A Vigilância Sanitária está envolvida na fiscalização rígida dos restaurantes sobre processos de fabricação e destinação de resíduos. As

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*

empresas que se antecipam às legislações ambientais voluntariamente são capazes de continuar a executar seus negócios sem grande impacto, enquanto seus concorrente estão preocupados em cumprir à tempo as exigências de uma nova legislação para evitar multas.

Independente de não possuímos algo parecido no Brasil é certo de que cada um pode fazer a sua parte. Seu restaurante pode ganhar novos clientes e o planeta? Ele agradece.

**Fonte: Gestão de Restaurantes**

<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/2010/08/09/porque-ser-um-restaurante-preocupado-com-a-sustentabilidade/>

#### 8) *Sites pesquisados*

<http://www.tnsustentavel.com.br/noticia/4478/Sobras+de+comida+geram+energia+para+transporte+em+cidade+sueca+>  
<http://gestaoderestaurantes.com.br/blog/index.php/2010/08/09/porque-ser-um-restaurante-preocupado-com-a-sustentabilidade/>  
<http://www.mesasustentavel.com.br/2010/08/23/aliados-do-planeta/>  
<http://www.aesbuc.pt/twt/ETGI/MyFiles/MeusSites/Enologia/2007/historia/rolha.htm>  
<http://www.nelsonmendes.net/vinhos/2008/05/11/analise-de-tres-tipos-de-rolha/>  
<http://www.gradega.com.br/novo/descubra-como-as-rolhas-de-vinho-sao-feitas-N92.html>  
<http://www.adega24.com/Interessante/Tampasparagarrafasdevinho/tabid/493/Default.aspx>

#### 9) *Autoria: Melanie Grunkraut*

*Autora: Melanie Grunkraut*

*“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”*