

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
 - Espregador 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 maior 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 m³/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”