



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Análise de perdas e rentabilidade de matérias-
primas de origem piscícola e cárneos, numa
Unidade de Restauração Colectiva – Hospital
Geral dos Covões**

**Carla Sofia de Jesus Figueiredo Silva
Curso de Engenharia Biológica e Alimentar**

**Orientador interno: Prof. Nuno Rocha Pedro
Orientador Externo: Dr. Beatriz Oliveira**

Castelo Branco, Novembro 2008.



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Análise de perdas e rentabilidade de matérias-primas de origem piscícola e cárneos, numa Unidade de Restauração Colectiva – Hospital Geral dos Covões

Carla Sofia de Jesus Figueiredo Silva
Curso de Engenharia Biológica e Alimentar

Orientador interno: Prof. Nuno Rocha Pedro
Orientador Externo: Dr. Beatriz Oliveira

Castelo Branco, Novembro 2008.

*“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira
responsabilidade do seu autor”*

Titulo do trabalho: Análise de perdas e rentabilidade de matérias-primas de origem piscícola e cárneos, numa Unidade de Restauração Colectiva – Hospital Geral dos Covões

Local de realização do estágio: Hospital Geral dos Covões - Coimbra

Orientador interno: Prof. Nuno Rocha Pedro

Orientador externo: Dr. Beatriz Oliveira

Agradecimentos

A concretização deste trabalho e o esforço nele despendido teria sido inglório sem o estímulo e a colaboração de todos aqueles que comigo o partilharam.

Gostaria de expressar a minha gratidão a todos os que, de alguma forma, me ajudaram na concretização deste trabalho, nomeadamente:

Ao Prof Nuno Rocha Pedro pela disponibilidade na orientação do estágio, simpatia e amizade.

À Dr. Beatriz Oliveira e Dr. Isa Viana pela colaboração, apoio, simpatia e amizade.

À equipa do Hospital dos Covões, que sempre me ajudou desde o primeiro dia, com especial carinho à D. Olga.

Agradecimento especial ao meu namorado, que sempre me ajudou e que esteve sempre ao meu lado em momentos tão difíceis.

Agradecimento aos meus pais, irmão e avó, por tornarem possível a realização a nível pessoal.

A todos os que sempre me apoiaram e me deram força para levar avante os meus projectos, bem como todos aqueles que, de forma directa e indirecta, contribuíram para a conclusão do meu curso.

Faço questão de fazer sentir que, aqueles que têm por tarefa dirigir-nos, e de certa forma amenizar todas as nossas dificuldades, devem sobre maneira ser salientados. Com esta reflexão, quero deixar aqui um sincero agradecimento a todos os professores desta escola, que de todas as formas contribuíram para a minha formação.

A todos, sinceramente, **MUITO OBRIGADA.**

Índice

Lista de Abreviaturas	i
Índice de Tabelas	ii
Índice de Gráficos	iii
Resumo	iv
Abstract	v
1. Introdução	1
2. Objectivo	5
3. Linhas metodológicas	5
4. Amostra	6
5. Material	6
6. Construção da tabela tipo	7
7. Resultados	9
7.1 Peixe	9
7.1.1 Na Descongelação	9
7.1.2 Na Preparação	10
7.1.3 Na Confecção	12
7.1.4 Custos	14
7.2 Carne	15
7.2.1 Na Descongelação	15
7.2.2 Na Preparação	17
7.2.3 Na Confecção	20
7.2.4 Custos	22
8. Discussão	24
9 Conclusão	25
Referências Bibliográficas	26
Anexos	
Anexo 1 – Mapa Carne e Peixe	

Lista de abreviaturas

UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição

OP – Ordem de Produção

CHC – Centro Hospitalar de Coimbra

SAN – Serviço de Alimentação e Nutrição

DLU – Data Limite de Utilização

% R - Rendimento

Índice de Gráficos

Gráfico 1 – Perdas por método de confecção	13
Gráfico 2 – Perdas por método de confecção	21

Índice de Tabelas

Tabela 1 – Mapa carne/peixe	7
Tabela 2 – Perdas de água (%) na descongelação	10
Tabela 3 – Perdas (%) na preparação	11
Tabela 4 – Rendimento (%)	12
Tabela 5 – Valores das perdas em termos monetários	15
Tabela 6 – Perdas de água (%) na descongelação	17
Tabela 7 – Perdas (%) na preparação	19
Tabela 8 – Rendimento (%)	20
Tabela 9 – Valores das perdas em termos monetários	24

Resumo

Actualmente com o crescimento das refeições efectuadas em unidades de alimentação colectiva é notória a preocupação com a qualidade alimentar. No entanto, a informação sobre desperdício e perdas alimentares é escassa, sendo necessária intensificar a pesquisa nesta área.

Com o propósito de contribuir para a diminuição de perdas do valor nutricional e melhorar a qualidade das refeições, foi efectuado um estudo sobre a ocorrência de perdas e rentabilidade de matérias-primas de origem piscícola e carne em três fases.

Foi realizada a pesagem da carne e peixe, antes e após a sua descongelação, preparação e confecção. No total foram analisadas 11 matérias-primas de origem piscícola e 5 matérias-primas de origem carne.

No peixe as menores perdas na descongelação e preparação, é o Cardinal com 1,43% e Bacalhau com 1,27%, respectivamente, e maior rendimento a Abrótea com 89,71% e Pescada com 89,24% estufadas.

Na carne observou-se que as menores perdas na descongelação e preparação, é a Pá de porco em ambas as situações com 1,31% e 2,58%, respectivamente, e maior rendimento nas Coxinhas de frango assadas com 96,25%.

Os valores de perda encontrados, devido à sua significância devem ser tidos em consideração quando se estima *o per capita*, de forma a evitar o excesso ou défice de produção.

Palavras-chave: Perdas, descongelação, preparação, rendimento, carne, peixe.

Abstract

Nowadays, with the growing number of meals served in canteens and public places, it is possible to see the concern with the food quality. The wastefulness percentage is an aspect that allows the quality evaluation. However the information about wastefulness and food losses is not big, being necessary to intensify the research on this area.

In order to contribute to the diminishing of losses of the nutritional value and improve the quality of meals, it was made a study about losses and profitability of raw fish and meat in three different phases.

In this study it was made a weight of meat and fish before and after its unfreezing, preparation and cooking. 11 fish raw material and 5 meat raw material were analysed.

In fish the lesser losses found in unfreezing and preparation was "Cardinal" with 1,43% and Cod fish with 1,27%. The biggest gains were seen in "Abrótea" with 89,71% and Fished with 84,24%.

In meat it was observed that the fewer losses in unfreezing and preparation were seen in pork, both situations with 1,31% and 2,58%.

The loss values found, due to its insignificancy must be considered when we calculate the amount per capita, in order to avoid the excess or the lack of production.

Key words: Losses; Unfreezing; Preparation; Costs; Meat; Fish.

