

AVALIAÇÃO DE CUSTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS UTILIZADOS NAS AULAS PRÁTICAS DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA DE UMA UNIVERSIDADE PARTICULAR DE SÃO PAULO

Debora Tiemy Baba (IC) e Ana Carolina Almada Colucci Paternez (Orientador)

Apoio: PIBIC Mackenzie

RESUMO

A Gastronomia é uma área de conhecimento, composta pela seleção dos alimentos, as técnicas para o preparo e o desenvolvimento de novas receitas e novos sabores. No que se refere à formação em Gastronomia, o Curso de Tecnologia em Gastronomia está inserido no eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer. A base para toda gestão econômica é o conhecimento sobre custos. Para uma Unidade de Alimentação e Nutrição os custos que incidem e lhe interessam são os custos relativos aos gêneros alimentícios, mão-de-obra, materiais descartáveis, impostos e custos gerais da produção. Assim, o presente estudo tem por objetivo avaliar o custo de gêneros alimentícios utilizados nas aulas práticas do curso de Tecnologia em Gastronomia de uma Universidade Particular de São Paulo, bem como a caracterização dos itens de maior custo. Foram avaliados os custos por aula, custo por categoria de alimento e o custo total do semestre. O custo total dos alimentos foi de R\$63.840,30. Os alimentos não perecíveis foram os que obtiveram o maior custo com 32,6% dos gastos, em seguida os laticínios com 13,4% e aves com 3,6% foi o de menor custo. A aula de maior custo foi a de Técnicas de Cozinha Profissional, seguida da aula de Cozinha Internacional II e a aula de menor custo foi a de Tecnologia de alimentos. Em geral, o custo de gerenciamento de um curso de gastronomia é alto, devido à variedade e diversidade de itens utilizados, a confecção de preparações caras e pela grande quantidade de aulas práticas.

Palavras-chave: Gastronomia. Custos. Gêneros Alimentícios.

ABSTRACT

Gastronomy is an area of knowledge, made by the selection of food, techniques for the preparation and development of new recipes and new flavors. With regard to training in Gastronomy, the Food Technology course is inserted in the technological axis of Hospitality and Leisure. The basis for all economic management is the knowledge about costs. For a Food and Nutrition Unit costs that affect and interest they are the costs related to food, hand labor, disposables, general taxes and costs of production. Thus, this study aims to evaluate the cost of food used in the course of the practical lessons of Technology in Gastronomy of a Private University of São Paulo, as well as the characterization of the costliest items. The costs were evaluated by class, cost per food category and the total cost of the semester. The

total cost of food was R\$ 63,840.30 (Sixty-three thousand, eight hundred forty reais and thirty cents). The non-perishable foods were the costliest with 32.6% of spending, followed by dairy products with 13.4% and the poultry food with 3.6% was the lowest cost. The higher cost class was the Professional Kitchen Techniques, followed by the International Food II class and the lower cost class was the food technology. In general, the cost of managing a food of course is high, due to the variety and diversity of items used in making expensive preparations and the large number of practical classes.

Keywords: Gastronomy. Costs. Kinds of food.

INTRODUÇÃO

A palavra gastronomia vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). O que significa “as leis do estômago”. Esse termo foi criado pelo viajante e poeta grego Arquestratus. Apreciador da boa mesa, percorreu vastos territórios, observando as especialidades das cozinhas locais. O resultado de suas experiências foi compilado no *Hedypatheia*, um tratado dos prazeres da comida, com conselhos de comer bem e com a primeira definição de gastronomia (FREIXA; CHAVES, 2009). A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Atualmente, a área de Gastronomia se encontra em ampla expansão, o que pode ser observado pela intensa valorização do tema e, ainda, pela multiplicação de restaurantes, supermercados e programas televisivos direcionados à disseminação da cultura gastronômica.

Essa realidade tornou evidente a necessidade da oferta de cursos para a formação de profissionais que possam suprir as demandas do mercado de Gastronomia. Trata-se de um mercado exigente e promissor, que busca indivíduos capazes de planejar e gerenciar produções culinárias em diferentes serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos, sociais, de saúde e segurança alimentar.

Os Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia são cursos de graduação que privilegiam a educação profissional. Seu objetivo maior é preparar o aluno para o mercado de trabalho, o que faz com que tenham menor duração – dois anos, com integralização máxima de três anos – e sejam mais específicos se comparados aos cursos tradicionais de graduação, considerados mais generalistas. A busca da aproximação da formação com o mercado de trabalho resulta em um curso de elevada carga horária prática, especialmente de disciplinas de cozinha, nas quais se executam diferentes produções gastronômicas. Estas disciplinas são extremamente valorizadas, uma vez que promovem o aperfeiçoamento da prática profissional de cozinha. No entanto, sob o ponto de vista administrativo e gerencial de um Curso de Gastronomia, tais disciplinas demandam atenção especial, em virtude da especificidade de materiais e gêneros alimentícios a serem adquiridos, bem como com relação ao elevado custo gerado.

Com base no exposto, o presente estudo teve por objetivo avaliar o custo de gêneros alimentícios utilizados nas aulas práticas do curso de Tecnologia em Gastronomia de uma Universidade Particular de São Paulo, bem como a caracterização dos itens de maior custo.

REFERENCIAL TEÓRICO

A história da alimentação começa há muito tempo, no período entre a pré-história e a idade antiga, desde a época em que nossos antepassados percorriam a terra em busca de seus alimentos. Eles caçavam a própria comida para poderem se alimentar e oferecer às suas famílias. Foi através dessa busca pela alimentação, que eles também introduziram na nossa história o hábito de cultivar cereais e condimentos (GIACOMETTI, 1989).

A história do Homem está intimamente vinculada à história da alimentação, uma vez que o ato de se alimentar está relacionado com a subsistência do homem. O hábito de comer e beber é determinante e indispensável, e tem grande responsabilidade por influenciar nas trajetórias históricas e adaptações das sociedades, sendo uma necessidade básica para o desenvolvimento do ser humano, tanto no que se refere às necessidades de manutenção do corpo como do desenvolvimento social (CASCUDO, 2011). Ao observarmos a importância do alimento é possível compreender que a alimentação é também uma forma de cultura, transmitida entre as gerações desde o nascimento. Frente a esta importância, se faz necessário o aprofundamento do conhecimento dos hábitos alimentares das populações, uma vez que o ato alimentar ultrapassa a necessidade apenas de “comer e se nutrir” (POULAIN, 2004).

Considerando, assim, a importância da alimentação nos contextos biológico, cultural e sensorial, a Gastronomia tem se destacado e abrange a arte de cozinhar e também proporcionar prazer ao se alimentar. A Gastronomia é uma área de conhecimento, composta pela seleção dos alimentos, as técnicas para o preparo e o desenvolvimento de novas receitas e novos sabores. Ainda é considerada uma prática social, que leva em consideração elementos individuais e coletivos (BRILLAT-SAVARIN, 1995; ROCHA, 2016). No que se refere à formação em Gastronomia, o Curso de Tecnologia em Gastronomia está inserido no eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer, que compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Segundo estudo realizado por Oliveira (2007), mais e mais vezes pode-se observar que as pessoas estão em busca do experimentar algo novo, em busca de novos sabores, realizando esse tipo de busca tanto em restaurantes como também em feiras gastronômicas e em outros eventos do setor da Gastronomia.

Nas últimas décadas o status da carreira de chef de cozinha é notório pelo mundo. No Brasil, esse processo se iniciou na década de 1990 e hoje a profissão representa um mercado potencial com grandes perspectivas. O campo de trabalho é abrangente: restaurantes, bufês, cozinhas industriais, serviço personalizado em residências e eventos. Desde o início do século XX aumentou progressivamente o número de escolas renomadas.

Há boa oferta de instituições de ensino privadas e públicas em segmentos de gastronomia, algumas com formação internacional (FREIXA; CHAVES, 2009).

Além dessa busca pelo “novo”, a tendência crescente desse mercado se dá pelas transições no cotidiano das pessoas pois, cada vez mais, as pessoas estão se alimentando fora do lar, a mulher está ainda mais inserida no mercado de trabalho, e continuamente os indivíduos estão em busca do prático, rápido e fácil (AKUTSU et al., 2005; BEZERRA; SICHIERI, 2010). Dados apresentados pela Pesquisa de Orçamento Familiar realizada entre 2008 e 2009, apontam que cada vez mais os brasileiros estão se alimentando fora de casa (IBGE, 2011).

Para um bom funcionamento de um empreendimento de restaurante, é preciso a obtenção de um retorno financeiro que garanta a qualidade e a continuação do serviço prestado. Uma das mais importantes tarefas da empresa é um correto sistema de análise e de informação de custos. O custo é a soma dos valores de bens e serviços (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013; FREITAS; VEY, 2005).

O conhecimento sobre custos é importante para a obtenção de informações exatas, para tomar decisões e conhecer o lucro resultante das operações do negócio. Os custos em destaque em um restaurante são os gastos realizados na produção de alimentos e bebida e com a comercialização. Os custos com os gêneros alimentícios são considerados custos variáveis (SEBRAE, 2014). São aqueles que aumentam ou diminuem em relação ao volume de produção, tais como mão-de-obra direta, matéria-prima, energia elétrica, gás, etc (ZANELLA, 2007).

A base para toda gestão econômica é o conhecimento sobre custos. Para um restaurante os custos que incidem e lhe interessam são os custos relativos aos gêneros alimentícios, mão-de-obra, materiais descartáveis, impostos e custos gerais da produção. Os custos de gêneros alimentícios, dentro da composição total dos custos, são o maior item apresentado, com 56,3%, sendo que a aquisição de carnes contribui com 27,6% dos custos de produção (CAVALLI; SILVA; ZIMMERMANN, 2007; VEGLIANO; CYRILLO, 2001)). Segundo Avegliano e Cyrillo (2001), os custos unitários de gêneros alimentícios estão relacionados ao processo de produção.

Os restaurantes controlam seus custos para assegurar sua sobrevivência, para isso utilizam a diminuição de seus gastos com matéria-prima. Os gêneros alimentícios são os itens dos custos de uma empresa de alimentação que podem ser alterados. Não basta apenas adotar métodos de compras eficazes, através de boas cotações, com bons fornecedores, com bons prazos de pagamentos, ou o planejamento adequado das quantidades de compra, ou possuir um estoque bem mensurado e apropriado, ou realizar a

escolha de cardápios e preparações de baixo custo. É preciso otimizar os custos de todos os controles operacionais (RIBEIRO, 2002).

MÉTODOLOGIA

Tipo de estudo

Trata-se de um estudo de delineamento transversal.

Local de estudo

Os dados foram coletados em um curso de Tecnologia em Gastronomia de uma universidade particular do município de São Paulo.

Período de estudo

Os dados foram coletados, pelo próprio pesquisador, durante o segundo semestre letivo de 2015.

Coleta de dados

Foram, inicialmente, identificadas e quantificadas as disciplinas de natureza prática ministradas em todos os semestres do Curso (do 1º ao 4º semestre).

A partir da requisição de aulas de cada professor, no que se refere aos gêneros alimentícios, foram identificados todos os itens, quantidades e suas respectivas unidades de medidas solicitadas. Os alimentos foram subdivididos em 9 categorias: não perecíveis, bebidas, carnes (bovina, suína e outras), aves, pescados, frutas, hortaliças, laticínios e outros perecíveis. Após a aquisição dos itens (procedimento sob a coordenação do responsável técnico do Curso), o pesquisador fez o levantamento do custo destinado a cada item e quantidade descritos.

Análise dos dados

Os dados foram analisados conforme a requisição, pedido de compras e aquisição de cada aula prática, sendo avaliados por disciplina prática, por aula e por categoria de gênero alimentício. Foram avaliados os custos por aula, custo por categoria de alimento e o custo total do semestre. Os resultados foram analisados por meio da utilização do software Microsoft Excel e apresentados na forma de tabelas.

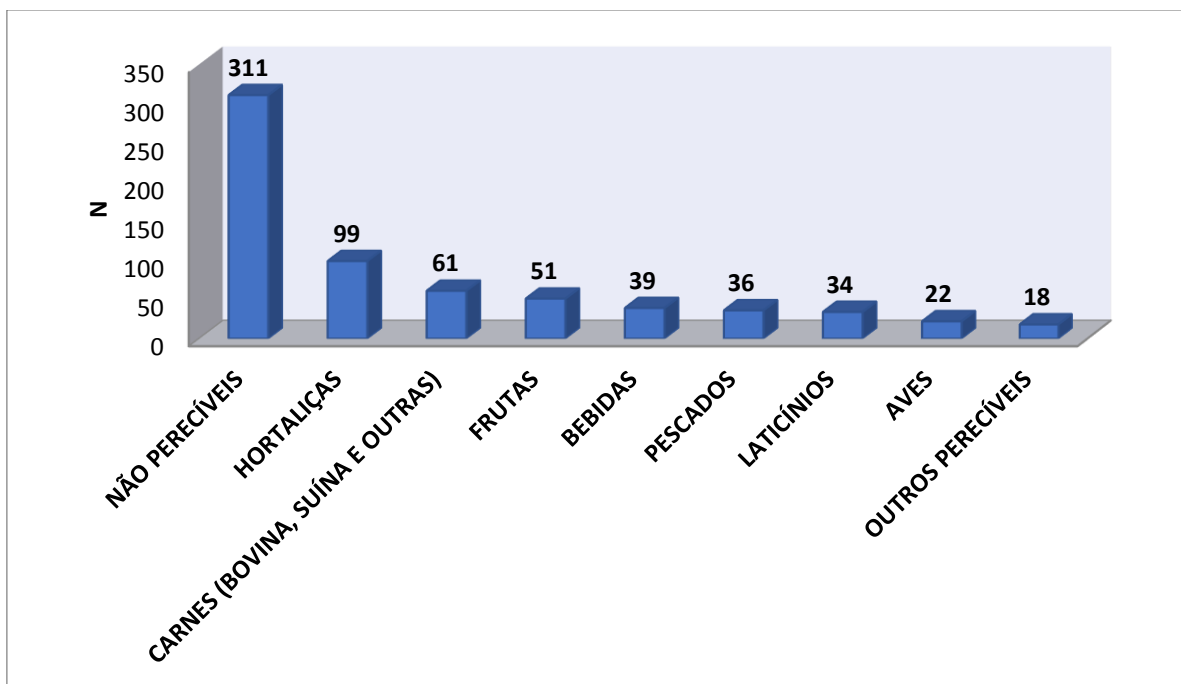
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram avaliados 671 itens de alimentos utilizados em 11 disciplinas do curso de gastronomia, sendo elas: Técnicas de Cozinha Profissional, Cozinha Internacional I e II, Garde Manger, Cozinha Brasileira I e II, Confeitaria e Panificação I e II, Café da Manhã, Seleção e Preparo e Tecnologia de Alimentos. Os alimentos foram subdivididos em 9, como: não perecíveis, bebidas, carnes, aves, pescados, frutas, hortaliças, laticínios e outros perecíveis.

Foram pesquisados os preços dos 671 itens de alimentos, sendo que 311 eram não perecíveis, 22 de aves, 61 de carnes, 51 de frutas, 99 de hortaliças, 34 de laticínios, 36 de pescados, 39 de bebidas e 18 itens de outros perecíveis (Figura 1).

Segundo Braga (2012) uma questão imprescindível é conhecer a margem de contribuição de cada alimento processado, identificando os mais rentáveis ou se há algum alimento operando no prejuízo. Ao se juntarem todos os insumos num relatório diário, o exercício de maximizar o lucro fica comprometido. Os relatórios dos almoxarifados de um restaurante precisam ser elaborados de acordo com a dimensão que se deseja alcançar com o controle, a começar pela checagem que deve ser feita, diária, semanal ou mensal para garantir a utilização dos insumos para a produção, evitando-se desvios (STAEVIE; ANTUNES; SOUZA, 2015).

Figura 1. Produtos Alimentícios Adquiridos, segundo categoria. Curso de Tecnologia em gastronomia, São Paulo, 2016.



O custo total dos alimentos durante o semestre foi de R\$63.840,30. Os alimentos não perecíveis foram o que apresentaram o maior custo durante o semestre com 32,6% dos gastos, seguidos pelos laticínios com 13,4%. As carnes de aves com 3,6% foi o de menor custo (Tabela 1).

Dentre os alimentos não perecíveis os itens de maior custo foram: azeite de oliva, os chocolates em barra e em gotas, óleo de avelã, pinole e semente de papoula. Dentre as aves foram, Foie Gras e peito de pato. Entrecôte bovino, lombo de cordeiro, presunto cru e salsicha de porco foram os itens de maior custo entre as carnes. Dentre as frutas, mirtilo fresco, morango congelado e maduro e polpa congelada de Umu foram os que apresentaram maior custo. Das hortaliças foram aspargos, cogumelo Shitake e ervilha torta. Dos laticínios foram: queijo de cabra cremoso, queijo Emmental, queijo pecorino, queijo Roquefort e sour cream. Dos pescados, bacalhau dessalgado, caviar preto, salmão defumado e vieiras frescas. Das bebidas alcoólicas foram kirsh, rum, Scotch Whisky, whisky Bourbon e xerez. Dos outros perecíveis, manteiga de cacau, massa para rolinho primavera, tofu e tucupi foram o de maior custo.

Amorim e Jokl (2014) em seu estudo sobre análise dos custos das preparações e das sobras do almoço de uma Unidade de Alimentação self service, consideraram a importância do desperdício de alimentos no controle do custo da UAN. Obtiveram como objetivo analisar os custos de um restaurante e as respectivas sobras. Com base nos custos das preparações o prato principal foi a preparação de maior custo com 61,7%, seguidos da salada com 11,4%, sobremesas 9%, guarnição 8%, arroz 4,5%, feijão 3% e temperos 2,4 %. Diferente do presente estudo, por não ser uma Unidade de Alimentação e Nutrição com fim comercial, os gêneros alimentícios de maior custo foram os não perecíveis, sendo que as carnes obtiveram o quarto item de maior custo, pescados o sexto item e aves o de menor custo.

Para Abreu, Spinelli e Pinto (2013), o encarecimento dos gêneros alimentícios, aliado ao custo de manutenção geral dos serviços, constituem uma excelente oportunidade para uma avaliação do que vem sendo feito a fim de obter, enquanto possível, um aumento na produtividade e a correspondente redução de custos, sem prejuízo de desempenho. Apesar de variáveis, as quantidades gastas com matéria-prima e as bases fundamentais do controle de custos são as mesmas para todas as Unidades de Alimentação e Nutrição. O cardápio e tipo de serviço, métodos de compras, procedimentos de armazenamento, controle de perdas na produção, na distribuição, uso de receitas padrão determinam em grande parte a efetividade de controle.

É importante manter uma porcentagem para cada um dos componentes do cardápio, pois permite um acompanhamento do custo diário. O custo, em média, se distribui nos seguintes intervalos: salada 5-6%, prato proteico 39-58%, guarnição 6-11%, prato base 5-17%, complemento 8-12%, sobremesa 8-12%, bebidas 5-7%, material descartável 2,5-4% e produtos de limpeza 2,5-4% (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2013).

Tabela 1. Custos dos Gêneros Alimentícios utilizados nas aulas práticas semestral.

Gênero Alimentício	Custo R\$	%
Não perecíveis	20.809,3	32,6
Laticínios	8.557,4	13,4
Hortaliças	7.844,2	12,3
Carnes (Bovina, suína e outras)	6.975,8	11,0
Frutas	6.446,8	10,1
Pescados	3.879,8	6,0
Outros Perecíveis	3.683,2	5,7
Bebidas Alcolólicas	3.361,5	5,3
Aves	2.282,3	3,6
Custo Total do Semestre	63.840,30	100

O fator de correção dos alimentos permite observar e comparar a qualidade do fornecimento dos insumos. A opção por preços mais baixos deve-se uma atenção aos desperdícios. Quanto maior o desperdício, maior o fator de correção e menor qualidade do fornecedor. Os insumos de alto consumo ou caros necessitam ser analisados com frequência e acuidade. Há épocas em que alguns alimentos estão fora de safra e podem apresentar problemas de qualidade, com alterações de perda e com significativa elevação de custo (BRAGA, 2012; RIBEIRO, 2002). Para a escolha de produtos e de fornecedores de insumos para as aulas práticas de um curso de gastronomia, deve-se obter uma atenção, para o fornecimento de produtos de qualidade, para a diminuição de desperdícios e o aumento do custo. Diferente de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, em que o cardápio pode ser alterado de acordo com a sazonalidade de um alimento, as aulas do curso não podem ser alteradas caso algum alimento não esteja na época. Com isso, há o aumento do custo com os gêneros alimentícios.

Foi também analisado o custo dos gêneros alimentícios das aulas práticas que compõem o curso de gastronomia e a disciplina de maior custo foi a de Técnicas de Cozinha Profissional ministrada no primeiro semestre do curso, com 15,5% do custo total do semestre, seguida da aula de Cozinha Internacional II ministrada no terceiro semestre, com 15,3% de contribuição do custo e a aula de menor custo foi a de Tecnologia de Alimentos com 0,3% de contribuição, lecionada do segundo semestre do curso (Tabela 2).

Tabela 2. Custo total das aulas práticas Semestral e contribuição em porcentagem, por disciplina. Curso de Tecnologia em Gastronomia, São Paulo, 2016.

Aula	Custo R\$	%
Técnicas de Cozinha Profissional	9.902,3	15,5
Cozinha Internacional II	9.790,8	15,3
Garde Manger	8.484,6	13,3
Cozinha Brasileira I	7.627,4	11,9
Cozinha Internacional I	6.979,8	10,9
Confeitaria e Panificação II	5.625,6	8,8
Café da Manhã	4.522,0	7,1
Cozinha Brasileira II	4363,6	6,8
Seleção e Preparo	4147,4	6,5
Confeitaria e Panificação I	2188,3	3,4
Tecnologia de Alimentos	208,5	0,3
Custo Total do Semestre	63840,30	100

Em um restaurante, assim como em aulas práticas do Curso em Tecnologia em Gastronomia é fundamental a elaboração de ficha técnica das preparações, contendo toda a informação do preparo do produto de modo a facilitar a análise gerencial. A ficha técnica deve conter desde a composição do prato, peso, ou volume dos insumos utilizados, número de porções, preço de venda e margem de contribuição que mostra a importância do prato na formação do lucro (BRAGA, 2012).

Mascarenhas e Torres (2012), em seu estudo realizado demonstraram que os custos com matérias-primas representam mais de 60% dos custos totais de uma UAN. Esses custos deveriam ser controlados para manter a lucratividade da empresa. O controle dos

itens de maior custo, produtos perecíveis como de origem animal, deveria ser mais efetivo. Registros de consumo, perdas e sobras poderiam ser implantados para a redução do desperdício e consequentemente diminuição do custo com matérias-primas. O armazenamento e o abastecimento das matérias-primas constituem outro ponto relevante para controlar o custo. A garantia de preços melhores e a redução de perdas durante a estocagem reduz o custo destas. No caso do presente estudo, os itens de maior custo como os produtos não perecíveis, laticínios e as hortaliças necessitam de controle mais efetivo de custo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O curso superior Tecnologia em Gastronomia apresenta em um cenário de evolução e crescimento. Isso demonstra o grande potencial em seu desenvolvimento, o que tem atraído um grande e variado número de interessados. A área de serviços encontra-se em expansão, o que possibilita o desenvolvimento econômico do país, devido oportunidades que esta área oferece. Tendências comprovam que o futuro do país está direcionado nesta área e a Gastronomia é uma grande oportunidade na área de serviços (ROCHA, 2016).

Em geral, o custo de gerenciamento de um curso de gastronomia é alto, devido à variedade e diversidade de itens utilizados, a confecção de preparações caras e pela grande quantidade de aulas práticas.

Os gêneros alimentícios de maior custo utilizados nas aulas práticas foram os não perecíveis devido o alto custo de alguns produtos e também pela grande quantidade e variedade desses itens, os laticínios pelo alto custo de queijos e seus subprodutos e as hortaliças, pela grande quantidade utilizadas nas aulas práticas e possível desperdício. O custo total dos gêneros alimentícios durante um semestre foi de R\$63.840,30.

Apesar da grande importância da gastronomia no Brasil, estudos sobre o curso superior e o seu gerenciamento são muito escassos.

REFERÊNCIAS

- ABREU, E.S; SPINELLI, M.G.N; PINTO, A.M.S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**. 5.ed. São Paulo: Editora Metha, 2013.342p.
- AKUTSU, R.C, et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Rev Nutr**, V.15, N.5, p.669-680, 2005.

AMORIM, M.M.A; JOKL, L. Análise dos custos das preparações e das sobras do almoço de uma Unidade de Alimentação Self service de Belo Horizonte. **EFDeportes.com. Revista Digital. Buenos Aires. V.19.n. 194, 2014.**

AVEGLIANO, R. P; CYRILLO, D. C. Influência do tamanho das plantas de produção nos custos de refeições das unidades de alimentação e nutrição da divisão de alimentação COSEAS/USP. **Rev. Nutr., Campinas**, n. 14, p. 21-26, 2001.

BEZERRA, I. N.; SICHIERI, R. Características e gastos com alimentação fora do domicílio no Brasil. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, v. 44, n. 2, 2010.

BRAGA, R.M.M. **Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro**. 3. ed. São Paulo: Editora Senac, 2012. 187p.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.p.55-61

CASCUDO, L. C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global: 2011. p.339-402.

CAVALLI, S; SILVA, G.C; ZIMMERMANN, A.A. gestão financeira do restaurante da Associação dos Funcionários da Assembléia Legislativa do Estado de Santa Catarina-AFALESC. **Nutrire**, V.32, N. Suplemento (9º Congresso Nacional SBAN), p. 294, 2007.

GIACOMETTI, D.C. **Ervas condimentares e especiarias**. São Paulo, Ed. Nobel, 1989. p.11- 43.

FREITAS, A.L; VEY,I.H. Custos nas refeições industriais: estudo de caso. **Revista Eletrônica de contabilidade, curso de Ciências Contábeis UFSM**, 2005.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2009. p. 304.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) 2008-2009: Análise do Consumo Alimentar Pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011.

MASCARENHAS, M.C.K; TORRES, I.A. Estrutura de custos de uma refeição em uma unidade de alimentação e nutrição do DF. **Universitas Gestão e TI**, v.2, n.1,p. 93-112, 2012.

OLIVEIRA, S. La importância de la gastronomía en el turismo: un ejemplo de Mealhada – Portugal. **Estudios y perspectivas en Turismo**, Buenos Aires, v. 16, n. 3, p. 261-280, 2007.

POULAIN, J.P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC; 2004. p.155-166.

RIBEIRO, C.S.G. Análise de perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs): Estudo de caso em restaurantes industriais. 2002. Dissertação. 128p. Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção, Florianópolis, 2002.

ROCHA, K.A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. **Contextos da Alimentação, Revista de Comportamento e Sociedade**, v.4, n.2, 2016.

SEBRAE. Gostar de cozinhar não é o bastante para empreender em gastronomia. Recife: Perfil de negócios de gastronomia- SEBRAE, 2014.

STAEVIE, E; ANTUNES, M.T; SOUZA, M.A. Análise de custos e resultados em um restaurante comercial. **Caderno Pedagógico, Lajeado**, v. 12, n.1, p.124-136, 2015.

VEGLIANO, R.P; CYRILLO, D.C. Influência do tamanho das plantas de produção nos custos de refeições das unidades de alimentação e nutrição da divisão de alimentação COSEAS/USP. **Rev. Nutr., Campinas**, v.14, p.21-26, 2001.

ZANELLA, L.C. **Instalação e administração de restaurantes**. São Paulo: Editora Metha, 2007. P.352.

Contato: detiemy_858@hotmail.com e ana.colucci@mackenzie.br