



Alimentos congelados



Expediente

Presidente do Conselho Deliberativo

Roberto Simões

Diretor-Presidente

Luiz Eduardo Pereira Barreto Filho

Diretor Técnico

Carlos Alberto dos Santos

Diretor de Administração e Finanças

José Claudio Silva dos Santos

Gerente da Unidade de Capacitação Empresarial

Mirela Malvestiti

Coordenação

Nídia Santana Caldas

Equipe Técnica

Carolina Salles de Oliveira

Autor

flavio luís de souza lima

Projeto Gráfico

Staff Art Marketing e Comunicação Ltda.

<http://www.staffart.com.br>

Apresentação do Negócio

Aviso: Antes de conhecer este negócio, vale ressaltar que os tópicos a seguir não fazem parte de um Plano de Negócio e sim do perfil do ambiente no qual o empreendedor irá vislumbrar uma oportunidade de negócio como a descrita a seguir. O objetivo de todos os tópicos a seguir é desmistificar e dar uma visão geral de como um negócio se posiciona no mercado. Quais as variáveis que mais afetam este tipo de negócio? Como se comportam essas variáveis de mercado? Como levantar as informações necessárias para se tomar a iniciativa de empreender?

A partir da década de 80 os alimentos congelados passaram a ocupar um espaço importante no cardápio dos brasileiros, principalmente das classes média e alta, e em maior concentração em regiões onde a participação das mulheres no mercado de trabalho é grande. Os congelados tornaram-se uma opção para quem não quer, ou não pode dispor de tempo preparando seus próprios alimentos, mas também não abre mão de uma alimentação saudável e saborosa.

O congelamento é um eficiente sistema de conservação de alimentos. É considerado o melhor método de preservação dos mais variados produtos, mesmo daqueles tidos como perecíveis.

Para os donos de casa modernos, a aquisição de comida congelada tornou obsoleta a tarefa diária de cozinhar. Estes produtos ajudam na recepção de visitas inesperadas e eliminam o desperdício de comida, já que os pratos são retirados do freezer e aquecidos na quantidade certa para cada ocasião.

O empreendedor que tiver interesse em participar das oportunidades dessa área de negócios deve, em primeiro lugar,

definir claramente o espaço em que deseja atuar. As oportunidades são amplas, porém, é importante uma análise sobre os nichos a serem explorados e a decisão sobre o público a ser atingido, geralmente composto por solteiros e casais jovens. Desde comida light até massas e pizzas, a oferta de alimentos congelados precisa agradar o perfil da demanda local.

Outra opção lucrativa é a produção de pães de queijo, salgados e tortas para lanchonetes, bares, cantinas escolares, quiosques, pontos de conveniência, restaurantes e buffets. Este mercado traz vantagens de escala e custos menores de negociação.

O setor está sujeito a uma intensa regulamentação e fiscalização da Agência de Vigilância Sanitária. As empresas devem detalhar no rótulo as informações nutricionais e a validade dos alimentos. É importante atentar para a temperatura de congelamento, que não pode ser superior a 18 graus negativos.

É importante lembrar que os consumidores de alimentos congelados são muito exigentes. Portanto, deve-se primar pela qualidade dos produtos, pelas condições de higiene e pela criatividade na escolha do cardápio.

Atualmente, o mercado de congelados já não possui o mesmo apelo comercial de 15 anos atrás. Para superar as dificuldades, as empresas precisam investir na segmentação de mercado, buscar novos nichos e oferecer produtos diferenciados.

A produção de alimentos de forma sustentável tem aparecido cada vez mais como missão de empresas do ramo alimentício, que vêm nesse posicionamento uma maneira de geração de resultados positivos nos aspectos econômicos, sociais e ambientais, tanto para a empresa como para a sociedade em que esta está inserida.

Relacionando-se a atividade de produção de alimentos congelados ao tema de sustentabilidade socioambiental,

diversas são as ações que podem ser realizadas por estas empresas para se alinharem às tendências globais de consciência ambiental, tais como: contratação de mão de obra local, desenvolvimento de programas de qualidade de vida no trabalho, priorização de fornecedores que trabalhem com políticas de sustentabilidade, utilização de matérias primas orgânicas, sistema de coleta da água da chuva, uso racional de água, separação de resíduos para coleta seletiva, terceirização de coleta de óleo vegetal e de orgânicos para compostagem, tratamento de efluentes, utilização de embalagens recicláveis, dentre outras questões inovadoras que podem ser utilizadas nas políticas de engajamento econômico, social e ambiental das empresas.

Mais informações podem ser obtidas por meio da elaboração de um plano de negócios. Para a construção deste plano, consulte o SEBRAE mais próximo.

Mercado

Mercado Consumidor

O mercado consumidor de alimentos congelados no Brasil apresenta demanda fortificada e crescente, tendo por base a característica de praticidade destes produtos, que já vêm cortados, limpos e pré-cozidos, bastando apenas fritá-los ou aquecê-los para consumi-los. O ritmo atribulado do cotidiano e aumento do poder aquisitivo do brasileiro, auxiliado pelas inovações de soluções e variedade de produtos das indústrias do setor, juntamente com o barateamento de equipamentos tecnológicos de aquecimento de alimentos, fez com que o volume da procura por pratos congelados no país aumentasse 78,8%, entre 2004 e 2008, conforme pesquisa do Instituto

Nielsen publicada no portal da Associação Brasileira de Supermercados em 2010. Além dos produtos mais comuns, como salgados, empanados, hambúrgueres e massas, a linha de produtos congelados é cada vez mais extensa, encontrando-se no mercado até mesmo frutas e vegetais congelados.

Os clientes diretos dos produtos de uma fábrica de alimentos congelados, normalmente, são hiper e supermercadistas, comerciantes de menor porte “de bairro”, restaurantes, lanchonetes, bares. Já o consumidor final são os clientes e freqüentadores destes estabelecimentos ou ainda de uma loja de comercialização própria da empresa.

Segundo o banco de dados IPC Maps, elaborado pela empresa IPC Marketing com dados divulgados por instituições oficiais, em 2011, o consumo com alimentação no domicílio dos brasileiros foi de R\$ 251,17 bilhões de reais, a segunda categoria mais consumida depois de manutenção do lar, e R\$ 121,38 bilhões com alimentação fora do domicílio, totalizando o potencial de consumo de R\$ 372,55 bilhões para gastos dos brasileiros com alimentação em geral. Quanto à segmentação do mercado consumidor, dados de mesma fonte apontam que no potencial de consumo no Brasil em 2011 para alimentação no domicílio, destaca-se a participação das classes B e C com a soma de R\$ 203,86 bilhões de reais seguido da classe A com R\$ 24,39 bilhões de reais em gastos com alimentação no domicílio naquele ano. Em gastos com alimentação fora do domicílio aponta-se a classe B como a mais representativa com 46,8% dos gastos com essa categoria no país, seguida da C e A com respectivamente 30,64% e 17,74%.

Dessa maneira, pode-se observar que no Brasil o perfil do consumidor para os produtos da fábrica de alimentos congelados seria a população das classes A, B e C, cujas faixas de rendimento familiar estão compreendidas entre R\$ 933,00 e R\$ 14.366,00 reais mensais, conforme valores da

Associação Brasileira de Empresas de Pesquisa.

A consciência ambiental destes consumidores é evidente e tende a aumentar à medida que o tema sustentabilidade está cada vez mais em voga nas políticas públicas e meios de comunicação. Existe interesse latente em saber como os alimentos consumidos são produzidos, o que demanda das empresas de processamento de alimentos, maiores cuidados e reações diante destas novas expectativas, principalmente em torno da saúde e segurança do consumidor e cuidados com o meio ambiente.

Mercado Concorrente

O mercado concorrente atuante no Brasil apresenta-se bastante pulverizado e diverso, desde a presença de grandes fabricantes de alimentos congelados que atuam em todo o país, até pequenos produtores de pães e salgados congelados com produção quase que artesanal para atendimento ao mercado local.

A depender do modelo de negócios que a empresa escolher utilizar, com vendas a supermercados, estabelecimentos de food-service ou diretamente ao consumidor através de espaço próprio de vendas, fabricantes de diferentes portes e foco de mercado podem surgir como concorrentes.

Caso a fábrica deseje comercializar seus produtos diretamente ao consumidor em loja própria, lanchonetes e bares, os concorrentes diretos neste caso poderão ser as empresas de menor porte e locais, com produção principalmente de pratos prontos, pães e salgados.

No caso de estratégia de inserção no mercado de super e hipermercados e em estabelecimentos franqueados de grandes redes de alimentação, deve-se atentar às grandes corporações do mercado de congelados que atuam no país, a exemplo das empresas catarinenses Brasil Foods (Sadia, Perdigão, Batavo),

Gomes da Costa e Seara, as paulistas Massa Leve, Wessel, Pratigel e Daucy, a alemã Dr. Otker e a canadense McCain. O mesmo perfil de empresas que atende supermercados pode surgir como concorrente no caso da empresa optar por atender o ramo de restaurantes, no qual a matéria prima para as refeições servidas é comprada preferencialmente crua e fresca, porém há opções para o segmento de congelados principalmente em torno de linha de cortes de aves e bovinos, suínos e peixes, batata, mandioca, polenta em palitos e vegetais congelados, com exceção dos estabelecimentos que fazem parte de grandes redes de fast food, que têm a maior parte de suas matérias primas congeladas.

As políticas adotadas pela empresa relacionadas à sustentabilidade, quando bem divulgadas através de ações de marketing ambiental que fortaleçam a imagem de uma organização preocupada com as questões ambiental, econômica e social, podem colocá-la em posição de destaque frente a seus concorrentes, já que o consumidor moderno, principalmente das classes A e B, valoriza mais a marca e paga mais pelos produtos de instituições preocupadas com estas questões. A empresa também pode atuar considerando questões de sustentabilidade econômica junto a seus concorrentes, através de ações de concorrência ética perante as outras empresas que atuam no mercado.

Mercado Fornecedor

Para uma fábrica de alimentos congelados que deseja se instalar no país, os principais fornecedores de insumos e material de operação são:

- Fabricantes de máquinas, equipamentos e utensílios como balanças, panelas, batedeiras industriais, liquidificadores, misturadores, formas para assar, fornos industriais, coifas, fritadeiras industriais, câmaras frias, estantes de congelamento,

bandejas para estantes de congelamento, refrigeradores, mesas para produção, talheres, máquinas empacotadoras, ventiladores e aparelhos de ar condicionado;

- Fornecedores de matéria prima como frutas, verduras, vegetais, carnes, farináceos, laticínios, condimentos, óleos, gorduras;
- Fabricantes de ingredientes e aditivos como conservantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes, leveduras, essências;
- Fabricantes de embalagens;
- Prestadores de serviço de assistência técnica especializada para os equipamentos e máquinas;
- Fornecedores de mobiliário;
- Fornecedores de equipamentos de tecnologia da informação;
- Fabricantes de produtos de limpeza;
- Fornecedores de material de expediente;
- Lojas de confecção de uniformes e aventais;

Quanto à presença destas empresas no país, estão disponíveis fornecedores de equipamentos de TI, fabricantes de produtos de limpeza, fornecedores de material de expediente, lojas de confecção de uniformes e fornecedores de mobiliário a nível local, já que estes não se configuram como fornecedores de equipamentos ou materiais necessários para a boa qualidade do que se chama a área principal do negócio da empresa, neste caso, a qualidade dos alimentos congelados.

A indústria de embalagens brasileira, responsável pelo fornecimento de envoltórios de papel e plásticos para os congelados, possui produção que cresce a taxas médias de 1,5% ao ano, e estima-se gerar R\$ 46 bilhões em 2012, segundo dados do estudo realizado pela Associação Brasileira de Embalagens e a Fundação Getúlio Vargas em 2011. De acordo com os números do setor, dentre os materiais utilizados para envoltórios de alimentos, as embalagens plásticas são as mais representativas, demonstrado pelo ocorrido em 2011, quando o decréscimo na produção de alimentos de 0,19% no

país ocasionou numa queda de 2,67% na produção de embalagens plásticas. As indústrias plásticas que atendem ao segmento alimentício encontram-se pulverizadas em todo o país, porém há destaque para a região sudeste e sul do Brasil. Os fornecedores de frutas, verduras, legumes, carnes, farináceos, laticínios, condimentos, as principais matérias primas dos alimentos congelados, configuram-se como mercados municipais, sacolões e feiras livres, cooperativas de agricultores, frigoríficos, atacadistas e grandes supermercados, enfatizando-se a maior disponibilidade destes fornecedores e variedade de produtos oferecidos em maiores centros urbanos. Quanto à disponibilidade de fornecedores de ingredientes e aditivos como conservantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes, leveduras e essências, segundo artigo científico publicado em 2006 publicado no portal do Instituto Uniemp o mercado de ingredientes e aromas é dominado por empresas multinacionais, com algumas exceções que se encontram principalmente no sudeste do país. No caso de uma empresa de pequeno porte destes ingredientes os mais utilizados são corantes, leveduras e essências, os quais podem ser adquiridos junto aos mesmos distribuidores de alimentos e grandes supermercados.

As máquinas, equipamentos e utensílios de refrigeração e cozinha industrial mais comuns e de menor custo, como balanças, panelas, liquidificadores, ventiladores e aparelhos de ar condicionado, além dos materiais de aço inoxidável, como formas para assar, mesas para produção, coifas, bandejas para estantes de congelamento e talheres podem ser adquiridos em lojas de equipamentos e utilidades para cozinhas industriais, disponíveis nas principais cidades do país. A maquinaria mais pesada – fornos, batedeiras industriais, misturadores, fritadeiras industriais, câmaras frias, estantes de congelamento, refrigeradores, máquinas empacotadoras, por exemplo – pode ser fornecida pelas próprias empresas fabricantes existentes no

país, distribuidores ou as mesmas lojas de equipamentos e utilidades para cozinhas industriais, que representam diversas indústrias nacionais e importadas.

Levando-se em consideração os elementos de sustentabilidade, no momento da escolha dos fornecedores, pode-se priorizar a seleção de fornecedores locais como organizações regionais, agricultores e cooperativas para que a economia da região seja beneficiada com as atividades da empresa, uma prática socialmente justa. Da mesma forma, a preocupação com o meio ambiente também deve ser levada em consideração a partir da escolha por empresas cujas políticas e diretrizes sociais e ambientais estejam alinhadas com as suas, como escolha por fornecedores sustentáveis e certificados. A questão da sustentabilidade econômica também deve ser observada nas negociações com os fornecedores, que devem ser justas e apresentar viabilidade para ambas as partes do negócio.

Localização

No momento da escolha do ponto para localização da empresa deve-se primeiramente levantar a questão de como pretende ser sua configuração perante o mercado: se somente atuar através de uma fábrica com vendas por distribuidores e atacado, por exemplo, ou se contará ainda com um ponto comercial próprio para comercializar seus produtos.

No caso da atuação da empresa ser através de uma fábrica com vendas para distribuidores e atacado, a região de localização da fábrica deve priorizar a escolha por regiões periféricas aos municípios, as quais normalmente apresentam opções de compra ou aluguel de espaço de custo mais baixo do que em bairros residenciais e comerciais. Neste caso, não há necessidade de se localizar próximo ao mercado

consumidor, mas se deve atentar à escolha por um local que tenha fácil acesso rodoviário para a chegada de fornecedores e transporte de mercadorias.

Caso a fábrica opte por possuir uma loja anexa ou um ponto comercial separado da unidade de produção, para que os produtos possam ser comercializados, deve-se dar preferência para instalação em zonas de grande concentração de pessoas, localizada estrategicamente no caminho de volta do trabalho para casa das pessoas, por exemplo. A escolha por bairros que tenham população residente e trabalhadores locais com o perfil que se pretende atingir e a observância da concorrência do local são outros fatores que podem acarretar em maior sucesso do empreendimento.

Algumas especificidades do imóvel devem ser observadas:

- As atividades a serem desenvolvidas no local devem respeitar o Plano Diretor do Município;
- A planta do imóvel deve estar aprovada pela Prefeitura do município;
- Custos de aquisição ou aluguel, impostos, taxas, assim como os custos para adaptar o imóvel para a realização de atividades de fabricação de alimentos congelados;
- Os pagamentos das taxas e impostos do imóvel em dia;
- O imóvel atende às necessidades operacionais referentes à localização, capacidade de instalação do negócio, possibilidade de expansão, características da vizinhança e disponibilidade dos serviços de água, luz, esgoto, telefone e internet.
- O ponto é de fácil acesso, possui estacionamento para veículos, local para carga e descarga de mercadorias e conta com serviços de transporte coletivo nas redondezas.
- O que a legislação local determina sobre o licenciamento das placas de sinalização.

A escolha de local para a localização da empresa deve levar em consideração as questões de sustentabilidade cultural, através da observância do perfil do bairro ou da região em que

se pretende instalar. Após a escolha do local, devem-se pesquisar as iniciativas ecológicas realizadas no bairro para se inserir no programa.

Exigências legais específicas

No momento da escolha do município em que o estabelecimento irá se instalar, para que uma empresa possa iniciar suas atividades, diversas exigências estaduais e municipais devem ser observadas e seguidas para o sucesso da implantação do negócio. Para tanto, recomenda-se a contratação de um contabilista ou uma empresa de contabilidade para auxílio durante o processo.

As etapas para formalização da fábrica de alimentos congelados no país são:

- Registro da empresa na Junta Comercial do estado de instalação da fábrica, cujo processo normalmente inclui a emissão de alvará de funcionamento da prefeitura e do corpo de bombeiros, sem a necessidade de realizar os processos separadamente;
- Registro da empresa no CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) da Secretaria da Receita Federal através do aplicativo Coleta web do portal <http://www.receita.fazenda.gov.br>;
- Cadastro na Previdência Social junto a Agência da Previdência Social do município da empresa e de seus responsáveis legais, para assim poder contratar pessoal (INSS/FGTS);
- Autorização junto a Secretaria do Estado da Fazenda para impressão de notas fiscais e autenticação de livros fiscais;
- Inscrição no cadastro de contribuintes do ICMS da Secretaria do Estado da Fazenda;
- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal correspondente

às atividades da empresa;

- Alvará sanitário de Indústria de Alimentos expedido pela VISA do estado de instalação da fábrica, a ser requerido com o envio dos seguintes documentos: requerimento da Divisão da Vigilância Sanitária (DVS), Contrato Social/Alterações, cópia atualizada de CNPJ (jurídica) ou CPF (física), Croqui de Localização, Taxa de Emissão do Alvará;
- Preenchimento do formulário de comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro de acordo com a Resolução nº 23 de 15.03.2000 da Vigilância Sanitária, por se tratar de produtos alimentícios congelados, sendo que todos os produtos constantes do Anexo II da resolução referente devem ser registrados junto ao órgão de Vigilância Sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município onde uma das unidades fabris da empresa esteja localizada;
- Confecção de um Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais padronizados, de acordo com a Resolução 216 de 2004 da ANVISA, que consiste em um documento que descreve de maneira fiel todos os cuidados que a empresa possui a fim de garantir a qualidade do alimento, sendo que este deve ser mantido em local acessível aos colaboradores e às autoridades sanitárias e atualizado constantemente conforme novas ações e mudanças realizadas. No manual deve-se indicar um responsável do corpo de colaboradores pelas atividades de manipulação de alimentos, implantação e manutenção das “Boas Práticas de Fabricação, Manipulação - BPFM, Controle de qualidade dos Alimentos” e do “Procedimento Operacional Padronizado – POP”, o qual deverá ter comprovadamente participado de cursos de capacitação nos temas “contaminantes alimentares”, “doenças transmitidas por alimentos”, “manipulação higiênica dos alimentos” e “boas práticas”;
- Registro de marca junto ao INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual) para que seja garantido o uso

exclusivo da marca por seu detentor em todo o território nacional, e não somente a garantia de exclusividade de nome empresarial em seu Estado e para o mesmo ramo, serviço este garantido pela Junta Comercial no momento do registro empresarial. Uma série de documentos é exigida como cópias do Contrato Social e suas devidas alterações, cópia do cartão do CNPJ, assim como pagamento de taxa pelo serviço do Instituto, que irão variar de acordo com o pedido de registro de marca de produto, se de apresentação nominativa (palavras, letras ou algarismos), mista (elementos nominativos e figurativos), figurativa (desenho, imagem, formas) ou tridimensional (forma plástica distintiva) e se a característica do usuário (pessoa física, jurídica, microempresa). Em relação aos principais impostos e contribuições que devem ser recolhidos pela empresa, recomenda-se consultar um contador acerca da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (disponível em <http://www.leigeral.com.br>), em vigor a partir de 01 de julho de 2007.

Estrutura

A estrutura necessária para as atividades de fabricação de alimentos congelados depende principalmente do volume de produção a ser trabalhado e da variedade de produtos oferecida.

A estrutura básica para a organização do processo produtivo em questão compreende o depósito de matéria-prima, a área de produção, a área para estocagem dos produtos acabados, um escritório, e espaço destinado a comercialização dos produtos anexo a fábrica, caso haja a opção de atendimento ao público desta maneira.

Para instalação de um negócio de produção de alimentos

congelados, de pequeno a médio porte, com loja para comercialização dos produtos anexa a fábrica, sugere-se uma área de pelo menos 100m².

O depósito de matéria prima deve acondicionar de maneira adequada os vegetais, legumes, carnes, farináceos, laticínios, frutas, condimentos, dentre outros insumos utilizados para a fabricação dos alimentos. Deve possuir equipamentos adequados para a manutenção do que será estocado, como estantes, caixas, geladeiras, freezers, assim como ser gerenciado por um sistema de controle de entradas e saídas de produtos no estoque, contendo data de validade, data de entrada no estoque e identificação do fornecedor de cada matéria. Assim como os outros locais da fábrica, deve ser um ambiente seco, arejado e limpo.

A cozinha deve ter um layout de máquinas e mesas para fabricação dos alimentos de forma a organizar e agilizar o processo produtivo, permitindo livre circulação de pessoas e materiais. Deve acomodar todo o aparato para beneficiamento e preparo de alimentos como armários, pias, bancadas, mesas de preparo, balanças, fogões, fornos, fritadeiras, máquinas empacotadoras. Esta deve ser a área em que deve se ter maior atenção quanto às paredes, teto e chão, para que sejam de fácil limpeza e garantir a higiene, assim como deve ser uma área seca e arejada. Por demandar maior número de funcionários alocados e maquinário para as atividades, deve contar com aproximadamente 30 m².

A área de estocagem dos produtos acabados deve conter câmaras frias, estantes de congelamento, freezer, dentre outros equipamentos para a manutenção dos produtos a temperatura máxima de -18°C, conforme estipula a regulamentação da Anvisa a respeito da conservação de alimentos congelados. Além disso, deve haver também um sistema de controle de entrada de produtos acabados no estoque final, com informações de data de entrada e validade do produto. A

metragem da área dependerá do volume de produção estocada no local.

Um escritório deve ser disposto na fábrica para a realização dos trabalhos administrativos e financeiros e também para realização de atendimento a clientes e fornecedores, contendo aparatos básicos para o apoio as atividades, como computador com internet, telefone, fax, mobiliário de escritório.

No caso de opção por vendas de seus produtos em loja própria para funcionar anexa a fábrica ou em outra localização, esta deve contar com um espaço mínimo de 50 m². A loja deve contar com equipamentos refrigerados para disposição dos produtos ao público como balcões frigoríficos e balcões de resfriamento, assim freezers para manutenção de um pequeno estoque de produtos no caso do estabelecimento atuar em local separado da fábrica. Além disso, deve dispor de equipamentos e materiais utilizados para comércio como computador, equipamento de emissão de cupom fiscal, máquinas para pagamento através de cartões de crédito e débito, mobiliário adequado, dentre outros auxiliares.

Por se tratar de atividades de manipulação e preparo de alimentos, deve-se atentar a todo o momento pela limpeza e sanitização de todo o espaço da fábrica e loja, desde a cor de pintura dos ambientes para fácil identificação de sujeira à compra de lixeiras que não necessitam de toque para abertura. Dentre outras questões a serem levadas em consideração estão a opção por equipamentos e superfícies de fácil limpeza, colocação de telas nas janelas para impedir a entrada de insetos, caixas de gordura e de esgoto localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.

A estrutura da fábrica também pode estar alinhada com questões de sustentabilidade. Na questão ambiental pode-se investir na construção de uma estrutura para captação de água da chuva para ser utilizada nos sanitários e limpeza de pisos. Também pode ser utilizada a radiação solar para geração de

eletricidade, energia limpa cuja utilização cresce conforme a conscientização da sociedade e a redução do preço dos equipamentos para a geração desta energia fotovoltaica. A luz do sol deve ser utilizada sempre que possível para iluminação interna dos recintos, o que demanda a construção de janelas e portas em locais que recebam o máximo de luminosidade durante o dia.

Pessoal

O pessoal alocado para a operacionalização do negócio de fabricação de alimentos congelados irá depender do porte da empresa e capacidade produtiva que esta pretende atingir, tanto em número de colaboradores quanto em nível de capacitação exigido para trabalhar na empresa. Uma fábrica de pequeno porte com estrutura sugerida anteriormente pode contar com o seguinte corpo de colaboradores:

- Gerente: o gerente da empresa pode ser o proprietário ou um profissional contratado. Dentre suas atividades estão as administrativas, financeiras, controle da produção, controle de estoques de matéria prima e de produto acabado, prospecção de fornecedores e clientes. Também pode atuar na comercialização dos produtos em loja própria, caso haja.
- Assistente da gerência: auxílio em todas as atividades competentes ao gerente relacionadas às questões financeiras, administrativas, de produção e estoques.
- Nutricionista: Segundo a Vigilância Sanitária, sempre que uma empresa, pública ou privada, desenvolve atividades na área de alimentação e nutrição, é necessário que mantenha vínculo empregatício ou de prestação de serviços com nutricionista Responsável Técnico. Dessa maneira, o nutricionista poderá elaborar as receitas dos produtos, informações nutricionais,

gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios, prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição, controlar a qualidade dos produtos, além de supervisionar as regras de higiene.

- Cozinheiro chefe: responsável pelo gerenciamento dos processos de produção, elaboração das refeições de acordo com o cardápio definido, coordenação das atividades dos demais colaboradores e juntamente com o nutricionista garantir a qualidade dos produtos e a limpeza dos ambientes.
- Ajudante de cozinha: responsável por separar, lavar e manipular as matérias primas, auxiliar no processo de fabricação dos alimentos, organizar os utensílios, embalar os alimentos prontos, organizar o estoque de matérias primas e produtos acabados.
- Ajudante geral: responsável pela lavagem de utensílios e máquinas e pela limpeza de todo o ambiente da fábrica e loja.
- Assistente de loja: responsável pelo controle de estoque da loja, venda dos produtos na loja, manipulação de dinheiro e outros meios de pagamento.

Para atender à configuração de estrutura disposta anteriormente, esta quantidade de funcionários mostra-se suficiente, porém, no caso de aumento de produção e variedade de produtos, a empresa deve dispor de mais profissionais alocados a estes cargos. Deve-se buscar contratar pessoas com experiência prévia na área e fornecer treinamento adequado para que as atividades possam ser realizadas com eficiência e os objetivos da empresa sejam alcançados.

Por se tratar de atividades relacionadas à alimentação, deve-se atentar para a manutenção de um espaço para a produção mais limpo possível, por isso recomenda-se o uso de uniformes, além de redes e toucas para os cabelos presos, não utilização de acessórios como brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio.

No âmbito do pessoal da empresa, questões de

sustentabilidade cultural e social devem ser levadas em conta. Deve-se dar preferência na contratação de pessoas que tenham os mesmos ou semelhantes valores culturais do empreendedor e que a empresa julga que sejam alinhados com os valores organizacionais. Importantes ações acerca de questões econômicas e morais também devem ser implantadas, como fornecimento de salários justos, tratamento digno baseado em relação de respeito, responsabilidade e transparência. Podem ser desenvolvidos, ainda, programas de treinamento e desenvolvimento profissional e pessoal, o que acaba por resultar melhoria da qualidade de vida dos funcionários. A utilização de EPI's (Equipamentos de proteção individual) e uniformes, além de instruções sobre manuseio de máquinas e equipamentos, por exemplo, são formas de garantir segurança e saúde ocupacional e reduzir acidentes de trabalho. A instrução aos colaboradores também deve tanger os aspectos de produção sustentável, com orientação voltada para a maximização dos recursos utilizados pela fábrica de alimentos, como o uso consciente de água, energia e produtos de limpeza e não desperdício de alimentos, fazendo uso do máximo que a matéria prima pode fornecer.

Equipamentos

Os principais equipamentos e aparatos tecnológicos utilizados para a operacionalização de uma fábrica de alimentos congelados, considerando uma estrutura inicial de pequeno porte e produção, são:

- Balanças;
- Batedeiras industriais;
- Liquidificadores;
- Misturadores;

- Fornos industriais;
- Fritadeiras;
- Coifas;
- Câmaras frias;
- Estantes de congelamento;
- Refrigeradores;
- Máquinas empacotadoras;
- Ventiladores e aparelhos de ar condicionado.

Para um negócio com produção de maior escala e variedade de alimentos que exija equipamentos de maior especificidade e tecnologia apresentam-se as seguintes soluções adicionais aos tradicionais equipamentos citados anteriormente:

- Trituradores de resíduos;
- Máquinas de lavar copos, pratos, bandejas;
- Esguicho para lavagem;
- Expositores aquecidos;
- Chapas Quentes;
- Salamandras;
- Cozedores de Massa;
- Resfriadores rápidos;
- Processadores de alimentos;
- Extratores de sucos;
- Descascadores de batatas;
- Lavadora/centrifugadora de verduras e legumes;
- Carros plataforma;
- Carros tanque;
- Lava botas;
- Pia de higienização;
- Esterilizador de talheres;
- Veículo refrigerado no caso da realização de entrega dos produtos.

O layout da área da fábrica para disposição dos equipamentos deve ser observado para que se possa realizar o processo de fabricação dos alimentos congelados da maneira mais eficiente

possível. Itens como circulação de ar e de pessoas, instalação elétrica e iluminação também devem ser levados em consideração no momento da elaboração do croqui da disposição dos materiais e equipamentos da fábrica. Deve-se observar a eficiência energética das máquinas no momento da compra através da coleta de informações com fabricantes e indicações de marcas e modelos por outras empresas, a fim de que haja economia de energia elétrica, o que gera economia e sustentabilidade econômica e ambiental.

Matéria Prima / Mercadoria

A gestão de estoques no varejo é a procura do constante equilíbrio entre a oferta e a demanda. Este equilíbrio deve ser sistematicamente aferido através de, entre outros, os seguintes três importantes indicadores de desempenho:

Giro dos estoques: o giro dos estoques é um indicador do número de vezes em que o capital investido em estoques é recuperado através das vendas. Usualmente é medido em base anual e tem a característica de representar o que aconteceu no passado. Obs.: Quanto maior for a frequência de entregas dos fornecedores, logicamente em menores lotes, maior será o índice de giro dos estoques, também chamado de índice de rotação de estoques.

Cobertura dos estoques: o índice de cobertura dos estoques é a indicação do período de tempo que o estoque, em determinado momento, consegue cobrir as vendas futuras, sem que haja suprimento.

Nível de serviço ao cliente: o indicador de nível de serviço ao cliente para o ambiente do varejo de pronta entrega, isto é, aquele segmento de negócio em que o cliente quer receber a mercadoria, ou serviço, imediatamente após a escolha;

demonstra o número de oportunidades de venda que podem ter sido perdidas, pelo fato de não existir a mercadoria em estoque ou não se poder executar o serviço com prontidão. Portanto, o estoque dos produtos deve ser mínimo, visando gerar o menor impacto na alocação de capital de giro. O estoque mínimo deve ser calculado levando-se em conta o número de dias entre o pedido de compra e a entrega dos produtos na sede da empresa.

As principais matérias primas para as atividades de fabricação de alimentos congelados são frutas, verduras, vegetais, carnes, farináceos, laticínios, condimentos, óleos, gorduras, ingredientes e aditivos como conservantes, estabilizantes, corantes, aromatizantes, leveduras, essências e embalagens para envolver os produtos prontos. Portanto, os principais fornecedores de matéria prima necessários ao projeto seriam os de alimentos e ingredientes como distribuidores de alimentos resfriados e secos, sacolões, feiras livres, cooperativas de agricultores, frigoríficos, e as indústrias de embalagens, principalmente plástica e de papel. Conforme citado anteriormente na seção mercado fornecedor, há disponibilidade destes fornecedores em âmbito nacional assim como regional, possibilitando desta forma que o empreendimento conte com matérias primas frescas, sem necessidade de manutenção de grandes estoques, e soluções variadas e personalizáveis de embalagens para seu produto acabado.

Considerando-se que a percepção do cliente sobre o produto gira em torno da qualidade do alimento congelado agregando questões como variedade de sabores e pratos, praticidade da embalagem para preparo e preço a ser pago pelo produto, os cuidados do empresário vão desde decisões internas, como escolha dos fornecedores e design das embalagens, passando pelo processo produtivo como o cuidado na manipulação dos alimentos, à supervisão de questões que não dependem da

empresa, como a disposição dos produtos nos pontos de venda. Todo este ciclo é que agregará valor ao negócio e fará com que a escolha do cliente seja pelo produto de sua fabricação ou de um concorrente.

Na escolha das matérias primas para a produção dos alimentos, a fim de atuar como um agente participante de uma cadeia ambientalmente sustentável, pode-se optar por fornecedores de matéria prima orgânica, principalmente frutas e verduras sem agrotóxico e leite orgânico. Outra ação de responsabilidade para com a saúde da população pode ser a opção de reduzir a utilização por conservantes, corantes, acidulantes, que consistem em produtos artificiais para que os produtos se conservem por mais tempo, tenham uma cor mais atraente ou modificadores de sabor, por exemplo.

Para que a empresa posicione seus produtos como sustentáveis, os cuidados que devem ser seguidos giram desde a composição da ficha técnica dos pratos e alimentos a serem produzidos para congelamento, escolha dos fornecedores, a sustentabilidade do processo produtivo, opção pela embalagem, até o meio de transporte utilizado pela empresa ou por seus distribuidores para colocar o produto a disposição de seus consumidores. O processo ideal para que a fábrica de alimentos congelados se configure como sustentável é longo e demanda cautela além da observação de detalhes, porém, a configuração sócio ambientalmente responsável da empresa, quando de conhecimento público, seguramente agrega valor aos produtos.

A seguir estão relacionadas informações de alguns fornecedores de matérias-primas no país:

Castor Hortifruti

Endereço: Av. Gastão Vidigal, 1946, Pavilhão AMI, Box 46 - Vila Leopoldina. São Paulo, São Paulo

Cep: 05316-900



Telefone: (11) 3643-9777/ 3643-9778

Site: <http://www.castoralimentos.com.br/index...>

Makro Atacadista (76 lojas no Brasil)

Endereço: Avenida Morvan D. Figueiredo, 3231 – Vila Maria.
São Paulo, São Paulo.

Cep: 02063-901

Telefone: (11) 2902-4500

Site: <http://www.makro.com.br>

Zamboni Distribuidora

Endereço: Avenida Franklin Roosevelt, 115 – Centro. Rio de Janeiro, Rio de Janeiro

Cep: 20091-005

Telefone: (21) 3511-9350

Site: <http://www.zamboni.com.br/>

DB Brasil Distribuidor Food Service

Endereço: QS 05 Rua 300 Lote 11 - Águas Claras. Taguatinga, Distrito Federal

Cep: 71961-540

Telefone: (61) 3031-1400

Site: <http://www.dbbrasil.com>

Starpac Plásticos

Endereço: Al. Joaquim Eugênio de Lima, 696, conjunto 93/94 - Jd. Paulista. São Paulo, São Paulo.

Cep: 01403-000

Telefone: (11) 3149-5555

Site: <http://www.starpacplasticos.com.br/inde...>

Embalagem Ideal

Endereço: Avenida Guarapiranga, 586, prédio 5, conjunto 133 – Jardim São Luis. São Paulo, São Paulo

Cep: 04902- 005

Telefone: (11) 5518-3818

Site: <http://www.embalagensflexiveis.com.br/>

Organização do processo produtivo

O processo produtivo de uma fábrica de alimentos congelados pode ser dividido nas seguintes etapas:

- Compra da matéria prima;
- Rotulagem e estocagem da matéria prima;
- Produção de alimentos;
- Congelamento ou resfriamento dos alimentos produzidos acondicionados em embalagens ou diretamente em bandejas de congelamento/resfriamento;
- Inserção dos produtos em embalagem final;
- Armazenagem dos produtos prontos para venda;
- Distribuição dos produtos para os canais de distribuição e venda. Esta etapa pode ser realizada pela empresa ou pelos próprios distribuidores e deve ocorrer utilizando-se veículos adequados que permitam a conservação da temperatura e qualidade dos produtos.

A fim de minimizar o impacto ambiental causado durante o processo produtivo de fabricantes de alimentos é pertinente que, além do consumo racional de insumos utilizados no processo, as organizações invistam em sistemas de captação da água da chuva para utilização em sanitários e limpeza de piso ou ainda considerem o tratamento e reutilização de efluentes das etapas do processo produtivo.

Uma ação que pode ser adotada é o descarte ecologicamente correto do óleo utilizado no preparo dos alimentos através da contratação de empresas que realizam o serviço de coleta de óleo vegetal, aplicando para este resíduo a destinação correta ao seguir todas as normas e exigências ambientais pertinentes,

o que evita seu depósito em pias que acabam por entupir as tubulações e agredir o meio ambiente ao chegar ao local de destinação final da rede, muitas vezes o oceano. A contratação de empresas que coletam a matéria orgânica restante do processo para fins de compostagem, também surge como interessante alternativa para reduzir o impacto ambiental causado pelas atividades da organização.

Outra questão a ser considerada é a adoção de embalagens recicláveis para armazenagem dos produtos para venda, como embalagens plásticas ou de papel, que consistem nos materiais de mais rápida decomposição no ambiente e que podem ser utilizados mais facilmente em processos de reciclagem para transformação em outros materiais.

Automação

Uma empresa informatizada tem grandes chances de obter destaque perante seus concorrentes à medida que seus processos são facilitados, uma vez que a tomada da decisão é assegurada pelas informações contidas no software, a produtividade aumenta e os gastos são diminuídos.

Para as atividades da empresa, algumas soluções são conteúdo indispensável do software a ser escolhido:

- Cadastramento de clientes e fornecedores;
- Controle do estoque e validade de produtos;
- Emissão de pedido a cozinha;
- Controle dos dados sobre faturamento/vendas, gestão de caixa e bancos (conta corrente);
- Organização de compras e contas a pagar;
- Emissão de relatórios gerenciais;
- Outros.

Para a escolha do software mais adequado para suas

necessidades empresariais, o empresário deve levar em consideração, além do conteúdo mínimo de necessidade da empresa, outras questões como os custos e período da licença de funcionamento, disponibilidade de serviço de manutenção e treinamento para utilização do software além da credibilidade do fornecedor.

Canais de distribuição

Diferentes canais de distribuição e venda podem ser utilizados para inserção no mercado de um produtor de alimentos congelados, cuja escolha irá variar de acordo com as estratégias traçadas pelo empreendedor, porte e capacidade produtiva da empresa.

Uma fábrica de alimentos congelados de pequeno porte pode optar por distribuir seus produtos através de venda direta em estabelecimento próprio, realização de entrega a domicílio ou ainda pela internet. Esta configuração mostra-se viável aos iniciantes, pois não demanda uma quantidade elevada de produção e não incorre em altos custos de operação.

No caso de maior variedade de produtos oferecidos e maior capacidade produtiva, pode-se utilizar de restaurantes, comerciantes “de bairro”, lanchonetes e bares como canal de distribuição, o que gera maiores custos com operação, principalmente com logística de distribuição e investimentos para aumento da produção.

Para atendimento a hiper e supermercados, a empresa deve contar com uma capacidade produtiva elevada, que possa sustentar a alta e exigente demanda dos consumidores, já que a concorrência serão as grandes corporações do mercado, que possuem alta capacidade produtiva, grande variedade de produtos e preços baixos. Além disso, os custos com

marketing crescem exponencialmente à medida que, além dos valores desembolsados para entrar em grandes redes varejistas, deve-se investir também na promoção dos produtos para cativar o consumidor final destes estabelecimentos.

Investimentos

O investimento inicial para as atividades de uma fábrica de alimentos congelados dependerá de seu porte, da capacidade produtiva que se deseja trabalhar e da escolha por aquisição de terreno e construção de unidade fabril ou aluguel de espaço para as atividades.

Em geral, para a abertura de uma fábrica de alimentos congelados de pequeno porte no país estima-se o valor de investimento considerando-se os itens de custos de abertura de empresa como as taxas pagas para registro e alvará, equipamentos de tecnologia, maquinário, móveis e capital de giro inicial para aportar os gastos antes do início das vendas, como contratação de funcionários, compra de estoque inicial, materiais de propaganda e marketing, pagamento do primeiro aluguel do local de instalação e obras para adaptação do imóvel. Dessa maneira, levando-se em consideração um imóvel alugado de aproximadamente 100 m², o custo de investimento para a abertura de uma fábrica de alimentos congelados gira em torno de R\$ 70.000,00.

Apesar de algumas medidas utilizadas para diminuir o consumo de insumos (alimentos, água, energia elétrica, produtos químicos) utilizados nas atividades de uma fábrica de alimentos demandarem um investimento maior em máquinas e procedimentos, é possível gerar um ganho posterior muito maior com a possibilidade de aproveitar a imagem de empresa sustentável e ecologicamente consciente. Isso porque

principalmente a população dos grandes centros e das classes A e B, e conseqüentemente as empresas que os atendem, acabam preferindo produtos e serviços que apesar de mais caros, não agredem o meio ambiente, respeitam a sociedade e a natureza. Como no caso dos produtos orgânicos, as indústrias de alimentos que já possuem práticas sustentáveis são economicamente viáveis.

Capital de giro

Capital de giro é o montante de recursos financeiros que a empresa precisa manter para garantir fluidez dos ciclos de caixa. O capital de giro funciona com uma quantia imobilizada no caixa (inclusive banco) da empresa para suportar as oscilações de caixa. O capital de giro é regulado pelos prazos praticados pela empresa, são eles: prazos médios recebidos de fornecedores (PMF); prazos médios de estocagem (PME) e prazos médios concedidos a clientes (PMCC). Quanto maior o prazo concedido aos clientes e quanto maior o prazo de estocagem, maior será sua necessidade de capital de giro. Portanto, manter estoques mínimos regulados e saber o limite de prazo a conceder ao cliente pode melhorar muito a necessidade de imobilização de dinheiro em caixa. Se o prazo médio recebido dos fornecedores de matéria-prima, mão-de-obra, aluguel, impostos e outros forem maiores que os prazos médios de estocagem somada ao prazo médio concedido ao cliente para pagamento dos produtos, a necessidade de capital de giro será positiva, ou seja, é necessária a manutenção de dinheiro disponível para suportar as oscilações de caixa. Neste caso um aumento de vendas implica também em um aumento de encaixe em capital de giro. Para tanto, o lucro apurado dá à necessidade do caixa. Se

ocorrer o contrário, ou seja, os prazos recebidos dos fornecedores forem maiores que os prazos médios de estocagem e os prazos concedidos aos clientes para pagamento, a necessidade de capital de giro é negativa. Neste caso, deve-se atentar para quanto do dinheiro disponível em caixa é necessário para honrar compromissos de pagamentos futuros (fornecedores, impostos). Portanto, retiradas e imobilizações excessivas poderão fazer com que a empresa venha a ter problemas com seus pagamentos futuros. Um fluxo de caixa, com previsão de saldos futuros de caixa deve ser implantado na empresa para a gestão competente da necessidade de capital de giro. Só assim as variações nas vendas e nos prazos praticados no mercado poderão ser geridas com precisão.

O montante a ser destinado para capital de giro da empresa deve levar em consideração principalmente os valores a serem desembolsados na compra de matéria prima e a periodicidade das compras, por ser esta ser a principal relação de fornecimento que a fábrica possui, assim como o valor da folha de pagamento da empresa, por ser um dos principais custos fixos incorridos da operacionalização do negócio. Juntamente com a organização e estimativa destes custos, é importante que se estime o faturamento que os clientes geram a empresa semanal, mensal e bimestralmente, para que dessa maneira possa ser reservado um valor monetário mais exato possível para a realização das atividades da fábrica de forma financeiramente autônoma. O capital de giro médio necessário para as atividades de uma fábrica de alimentos congelados, conforme porte e produção anteriormente especificada é de cerca de R\$ 10.000,00.

Custos

Custos são gastos incorridos relacionados à produção do bem que a fábrica se propõe a realizar. Estes custos podem ser divididos em fixos e variáveis, sendo custos fixos os que ocorrem todos os meses independente da quantidade de alimentos congelados produzidos e custos variáveis os que ocorrem na proporção da quantidade produzida, ou seja, variam de acordo com o volume de produção.

Dentre os custos fixos podem-se considerar despesas com telefone, internet, aluguel, condomínio, água, luz, assessoria jurídica e contábil, marketing, manutenção e limpeza do local, salários, encargos sociais, dentre outros. Os custos variáveis compreendem os gastos com compras de todos os insumos do processo, como frutas, verduras, carnes, farináceos, laticínios, legumes, embalagens, gastos com logística para entrega dos produtos, além de impostos e despesas financeiras com cartões de crédito.

Estima-se que os custos totais mensais de uma fábrica de alimentos congelados de pequeno porte giram em torno de R\$ 12.000,00.

Devem-se observar algumas questões para que a relação entre receitas e custos possa resultar em um quociente positivo, dentre eles:

- Negociar valores de insumos e prazos mais extensos para pagamento junto aos fornecedores;
- Evitar gastos e despesas desnecessárias;
- Manter equipe de pessoal enxuta;
- Reduzir a inadimplência, através da utilização de cartões de crédito e débito.

Uma mudança para uma fábrica de alimentos congelados sustentável implicaria na adoção de novos sistemas e alterações de certos processos. Apesar de representar gastos em equipamentos, que teriam que ser de alta eficiência

energética, estas modificações resultariam ao longo do tempo na diminuição de custos variáveis como água e energia e também redução de gastos com compra de produtos de limpeza e inclusive de matérias primas alimentares, tornando o empreendimento ainda mais viável economicamente.

Diversificação / Agregação de valor

Algumas idéias de diversificação do negócio em relação aos demais fabricantes de comidas congeladas podem tanger o aspecto da embalagem do produto, a funcionalidade do alimento ou as opções inovadoras de pratos oferecidos, o canal de venda utilizado para comercialização dos produtos e o que se deve despendar maiores esforços, a sustentabilidade. O mercado de congelados apresenta enorme variedade de alimentos do segmento fast food como salgados, pizzas, hamburgers, batatas fritas e lasanhas, porém há demanda crescente por alimentos que apresentem a praticidade do congelado, mas que também apresentem funcionalidade e uma alternativa de alimentação dietética e saudável. Nesse sentido, a agregação de valor pode vir através da substituição de gorduras nocivas como as trans-saturadas pelas benéficas como as do tipo ômega. Também pode agregar valor a elaboração de alimentos naturais, soluções para diabéticos ou inclusive produzidos com matérias primas orgânicas. Outra alternativa é a elaboração de congelados no estilo “prato pronto”, em que o produto consiste em um prato já composto por alimentos de diversos grupos alimentares, que proporcionarão uma refeição completa na questão dos nutrientes necessários (funcionalidade) e balanceada. A diversificação dos pratos oferecidos também pode agregar valor aos produtos, podendo-se trabalhar com uma linha de

alimentos congelados infantis, típicos de diferentes regiões do Brasil ou de distintos países do mundo, por exemplo, apostando na inovação para atrair os consumidores.

A embalagem também pode se tornar um diferencial competitivo pela questão visual, pela praticidade de preparo do alimento e por aspectos de sustentabilidade. A depender da idéia que o produto e a empresa desejam passar, pode-se adotar um design de embalagem que transmita a idéia de tradicionalismo que remeta ao conceito de comida caseira, ou um envoltório moderno e de estilo arrojado, que chame atenção do consumidor por diferenciar-se dos demais. A praticidade de preparo dos alimentos também deve ser levada em consideração na escolha do estilo e material da embalagem, já que esta pode servir como recipiente para aquecimento em forno e microondas e também de prato para o consumo, sendo que envoltórios que permitem que o produto vá diretamente do freezer ao forno e depois à mesa mostram-se ainda mais interessantes do que as que somente servem de recipiente para quando o alimento está congelado.

A questão da sustentabilidade da embalagem é outro ponto que pode ser percebido como uma forma de agregar valor ao produto. Além do apelo da mídia pela questão ambiental, diversos municípios já realizam a coleta seletiva em que deve ser feita a separação de lixo seco e reciclável para coleta, o que acaba por conscientizar a população a optar por embalagens recicláveis no momento da compra de alimentos. Outra forma criativa de se posicionar no mercado é através da utilização de canais de venda que propiciem ainda mais comodidade e praticidade ao consumidor final como, por exemplo, a venda de pratos pela internet através de portal de compras no website da empresa ou encomendas por telefone que possibilitem o serviço de entrega expressa em domicílio e escritórios.

A partir da utilização de maquinário, processos e atividades que

busquem reduzir os impactos ambientais na sociedade e no meio ambiente, como utilização de menos energia, tratamento eficaz dos resíduos e utilização de parte da matéria prima orgânica, pode-se gerar um grande valor agregado para a empresa assim como ocorre para os produtos orgânicos, cujos preços chegam a mais de 50% do produto comum. A questão da agregação de valor através do posicionamento sustentável da empresa deve ser seu foco perante o mercado, porém a sustentabilidade econômica somente ocorrerá se os clientes realmente receberem e perceberem o valor do produto pelo qual estão pagando, sem que sejam enganados com falsa propaganda. Para a efetividade deste posicionamento é imprescindível a consideração do retorno dos clientes sobre a questão “O cliente realmente recebe benefícios e percebe a diferenciação dos produtos sustentáveis em troca do que está adquirindo?”.

Divulgação

A depender do porte da empresa, da capacidade produtiva e do canal de distribuição escolhido para atingir seu público alvo, diferentes são as formas de divulgação dos produtos da empresa.

No caso de distribuição através de venda direta em estabelecimento próprio ou através de comerciantes “de bairro” a pequena indústria de alimentos congelados poderá se utilizar de panfletos a serem distribuídos de forma dirigida, em locais de grande circulação de pessoas próximos ao seu estabelecimento e ao comércio que possui seus produtos para venda, ou ainda entregues em escritórios e residências.

Caso opte por atender restaurantes, lanchonetes e bares, a empresa pode realizar publicações em revistas dirigidas ao

setor, prospectar seus clientes através de telefonemas, emails e visitas, enviar amostras de seus produtos, ou até mesmo oferecer soluções de alimentos congelados personalizados para a necessidade do estabelecimento, não sendo necessários grandes esforços em divulgação para o consumidor final, ou seja, o cliente destes locais, já que os produtos da empresa servirão como insumos para o oferecido pelos restaurantes, lanchonetes e bares.

Para atendimento a hiper e supermercados, a empresa deve possuir uma capacidade produtiva importante pela demanda por grandes quantidades, e caso se configure desta maneira, a divulgação deve ser voltada principalmente ao consumidor final, através de degustações nos estabelecimentos e iniciativas de marketing em rádio, outdoor, revistas, jornais, televisão e inserção da empresa em redes sociais.

Independentemente do porte e do canal de distribuição que pretende utilizar, é indispensável para a empresa que possua um site na internet para identificação institucional e divulgação de produtos, o qual deve constar em listagens de sites de busca gerais e específicos para o ramo de alimentação.

As alternativas disponíveis para uma empresa do ramo de divulgação “verde” giram principalmente em torno do marketing por internet, através de site próprio, perfis para comunicação e promoções em redes sociais e e-mail marketing, por exemplo, que se configuram como maneiras de baixo custo, não poluentes e que consegue atingir como poucos outros meios um grande contingencial de pessoas.

Informações Fiscais e Tributárias

O segmento de ALIMENTOS CONGELADOS, assim entendido pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades

Econômicas) 1096-1/00 como produção e comercialização de pratos prontos congelados à base de carnes, aves, peixes, vegetais, massas e de salgadinhos, poderá optar pelo SIMPLES Nacional - Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas ME (Microempresas) e EPP (Empresas de Pequeno Porte), instituído pela Lei Complementar nº 123/2006, desde que a receita bruta anual de sua atividade não ultrapasse a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) para micro empresa R\$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais) para empresa de pequeno porte e respeitando os demais requisitos previstos na Lei.

Nesse regime, o empreendedor poderá recolher os seguintes tributos e contribuições, por meio de apenas um documento fiscal – o DAS (Documento de Arrecadação do Simples Nacional), que é gerado no Portal do SIMPLES Nacional (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/Simpl...>):

- IRPJ (imposto de renda da pessoa jurídica);
- CSLL (contribuição social sobre o lucro);
- PIS (programa de integração social);
- COFINS (contribuição para o financiamento da seguridade social);
- ICMS (imposto sobre circulação de mercadorias e serviços);
- INSS (contribuição para a Seguridade Social relativa a parte patronal).

Conforme a Lei Complementar nº 123/2006, as alíquotas do SIMPLES Nacional, para esse ramo de atividade, variam de 4% a 11,61%, dependendo da receita bruta auferida pelo negócio. No caso de início de atividade no próprio ano-calendário da opção pelo SIMPLES Nacional, para efeito de determinação da alíquota no primeiro mês de atividade, os valores de receita

bruta acumulada devem ser proporcionais ao número de meses de atividade no período.

Se o Estado em que o empreendedor estiver exercendo a atividade conceder benefícios tributários para o ICMS (desde que a atividade seja tributada por esse imposto), a alíquota poderá ser reduzida conforme o caso. Na esfera Federal poderá ocorrer redução quando se tratar de PIS e/ou COFINS.

Se a receita bruta anual não ultrapassar a R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), o empreendedor, desde que não possua e não seja sócio de outra empresa, poderá optar pelo regime denominado de MEI (Microempreendedor Individual) . Para se enquadrar no MEI o CNAE de sua atividade deve constar e ser tributado conforme a tabela da Resolução CGSN nº 94/2011 - Anexo XIII (<http://www.receita.fazenda.gov.br/legisl...>). Neste caso, os recolhimentos dos tributos e contribuições serão efetuados em valores fixos mensais conforme abaixo:

I) Sem empregado

- 5% do salário mínimo vigente - a título de contribuição previdenciária do empreendedor;
- R\$ 1,00 mensais de ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias;

II) Com um empregado: (o MEI poderá ter um empregado, desde que o salário seja de um salário mínimo ou piso da categoria)

O empreendedor recolherá mensalmente, além dos valores acima, os seguintes percentuais:

- Retém do empregado 8% de INSS sobre a remuneração;
- Desembolsa 3% de INSS patronal sobre a remuneração do empregado.

Havendo receita excedente ao limite permitido superior a 20% o MEI terá seu empreendimento incluído no sistema SIMPLES NACIONAL.

Para este segmento, tanto ME, EPP ou MEI, a opção pelo SIMPLES Nacional sempre será muito vantajosa sob o aspecto tributário, bem como nas facilidades de abertura do estabelecimento e para cumprimento das obrigações acessórias.

Fundamentos Legais: Leis Complementares 123/2006 (com as alterações das Leis Complementares nºs 127/2007, 128/2008 e 139/2011) e Resolução CGSN - Comitê Gestor do Simples Nacional nº 94/2011.

Eventos

Feira Internacional de Alimentação Saudável, produtos Naturais e Saúde

Evento: Anual

Cidade: São Paulo, São Paulo

Informações: (11) 2226-3100

E-mail: atendimento@francal.com.br

Site: <http://www.naturaltech.com.br>

Congresso e Feira de Negócios em Supermercados

Evento: Anual

Cidade: São Paulo, São Paulo

Informações: (11) 3647-5300

E-mail: secretaria@eventosapas.com.br

Site: www.feiraapas.com.br

Congresso Internacional de Food Service

Evento: Anual

Cidade: São Paulo, São Paulo

Informações: (11) 3030-1383

E-mail: eventos@abia.org.br

Site: <http://www.abia.org.br/cfs2012/default.a...>

Feira Internacional de Equipamentos, produtos e Serviços para Alimentação Fora do Lar

Evento: 1ª edição em 2012

Cidade: São Paulo, São Paulo

Informações: (11) 3371-0900

E-mail: manstran@manstranfairs.com

Site: www.abraselspfoodserviceshow.com.br

Expoembala Feira Internacional de Embalagens e Processos

Evento: Anual

Cidade: São Paulo, São Paulo

Informações: (11) 3893-1300

E-mail: comercial@expoembala.com.br

Site: www.expoembala.com.br

Fispal Tecnologia

Feira Internacional de Embalagens e Processos para as Indústrias de Alimentos e Bebidas.

Evento: Anual

Cidade: São Paulo, São Paulo

Informações: (11) 3598-7880

E-mail: visitante.ft@btsmedia.biz

Site: www.fispaltecnologia.com.br

Feira de Produtos, Serviços e Equipamentos para Supermercados - EXPOSUPER

Evento: Anual

Cidade: Joinville, Santa Catarina
Informações: (48) 3223-0174
E-mail: contato@exposuper.com.br
Site: <http://www.exposuper.com.br>

Entidades em Geral

Abia - Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação
Endereço: Av. Brigadeiro Faria Lima, 1478, 11º andar. São Paulo, São Paulo
Cep: 01451-001
Telefone: (11) 3030-1353
Site: <http://www.abia.org.br>

Abrasel - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
Endereço: Rua bambuí, 20, conjunto 102 – Serra. Belo Horizonte, Minas Gerais
Cep: 30210-490
Telefone: (31) 2512-1613
Site: <http://www.abrasel.com.br>

Anvisa - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
Endereço: SEPN 515, bl. B, Edifício Ômega. Brasília, Distrito Federal
Cep: 70770-502
Telefone: (61) 3448-1000
Site: <http://www.anvisa.gov.br>

Ministério da Saúde
Endereço: Esplanada dos Ministérios, bl. G. Brasília, Distrito Federal
Cep: 70058-900



Telefone: (61) 3315-2425
Site: <http://www.saude.gov.br>

Federação dos Trabalhadores nas Indústrias de Alimentação do Estado de São Paulo
Endereço: Rua Conselheiro Furtado, 987 – Liberdade. São Paulo, São Paulo
Cep: 01511-001
Telefone: (11) 3273-7300
Site: <http://www.fetiasp.com.br/>

SBAN - Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição
Endereço: Rua Pamplona, 119, cj. 51. São Paulo, São Paulo
Cep: 01405-000
Telefone: (11) 3266-3399
Site: <http://www.sban.com.br>

Normas Técnicas

As normas técnicas são documentos de uso voluntário, utilizados como importantes referências para o mercado.

As normas técnicas podem estabelecer requisitos de qualidade, de desempenho, de segurança (seja no fornecimento de algo, no seu uso ou mesmo na sua destinação final), mas também podem estabelecer procedimentos, padronizar formas, dimensões, tipos, usos, fixar classificações ou terminologias e glossários, definir a maneira de medir ou determinar as características, como os métodos de ensaio.

As normas técnicas são publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT. Não existem normas técnicas

que regulamentem este segmento empresarial.

Glossário

Abaixo alguns termos relacionados a culinária extraídos do Portal Gastronomia Brasil.

- **Abafar:** técnica usada para cozinhar um alimento praticamente nos seus próprios sucos. Unte a panela, coloque dentro os alimentos, tampe muito bem e deixe cozinhar em fogo brando, de modo que "transpirem" e cozinhem nos líquidos que eles soltam.
- **Abóbora:** nas regiões Norte e Nordeste do país é conhecida como jerimum e no Sul como moranga. A flor da abóbora, conhecida como cambuquira, é comestível.
- **Abocado:** termo espanhol que indica vinhos ligeiramente doces.
- **Absorção:** as substâncias são sorvidas umas das outras.
- **Açaçá:** é um creme feito à base de leite e farinha de arroz, que é servido como acompanhamento para alguns pratos típicos como o vatapá e o bobó de camarão.
- **Açafrão:** de origem mediterrânea, é utilizado para dar cor amarelo-ouro a determinados pratos, como paellas, molhos, farofas, dobradinhas, carne de carneiro, sopas e risotos.
- **Açafrão-da-Terra ou Cúrcuma:** é uma raiz aromática de sabor ligeiramente amargo, ideal para dar uma tonalidade amarela em diversos pratos. Muito utilizada em pratos da cozinha baiana, indiana e asiática.
- **Au jus:** o molho natural da carne assada (termo francês).
- **Azedinha:** utilizada na cozinha egípcia e muito consumida pelos faraós. Existem dois tipos de azedinha comestíveis: a francesa e a jardim. Podem ser consumidas cruas, em saladas, ou cozidas, em refogados, sopas e peixes.

- Azeite-de-dendê: é o óleo extraído dos frutos da palmeira. É ingrediente indispensável na culinária baiana. O mais correto seria chamá-lo de óleo.
- Azeite doce: expressão usada em muitas receitas brasileiras para o azeite de oliva da mais pura origem portuguesa.
- Bacuri: fruto de casca grossa, amarelo-dourado, polpa branca e viscosa, mas de sabor acidulado. É muito utilizado no preparo de doces, cremes e licores. Pode ter até 13 cm de diâmetro e quase 1 quilo de peso.
- Baga: tipo de uva usada na produção de vinhos da região de Bairrada, em Portugal. Dá origem a vinhos fortes.
- Bouillon: sopa de carne límpida, geralmente feita de caldo de carne (termo francês).
- Bouquet Garni: palavra de origem francesa que significa um ramalhete de cheiros verdes (ervas frescas). Geralmente é feito com até cinco ervas como o tomilho, salsa, louro, manjeriço, entre outros, amarradas em maço, ou envolvidas em gaze ou pano. Usado em sopas e ensopados. Podem ser colocados dentro de um saco de pano fino ou gaze. É retirado no final do cozimento.
- Braise: dourar em um recipiente quente, usando uma pequena quantidade de gordura seguido de um cozimento lento, tampado, com uma pequena quantidade de líquido (termo francês).
- Bran: pele ou cobertura exterior do grão de trigo que é retirado durante a moagem.
- Bread rusks: rodela de pão levemente torradas (termo inglês).
- Brejaúva: fruto da palmeira típica da mata Atlântica. Sua amêndoa é parte da alimentação das populações de algumas regiões do Sudeste do Brasil. No vale do Paraíba e em algumas cidades do litoral de São Paulo, os cachos de coco-brejaúva são vendidos nas feiras livres. O coquinho, como é conhecido, foi imortalizado por Monteiro Lobato no Sítio do

Pica-pau Amarelo.

- Bresaola: tipo de frio de carne curada, que pode ser encontrado já fatiado em embalagem a vácuo em supermercados e casas do ramo. Muito utilizado em pratos italianos.
- Broa: tradicional pão português, feito com fubá de milho, farinha de trigo, açúcar, ovos, fermento e banha. O formato é redondo e achatado.
- Brodo: caldo resultante do cozimento de carnes e legumes (termo italiano).
- Brotos de bambu: são os brotos de certas variedades de bambu e podem ser encontrados ao natural ou em conserva nas lojas de alimentos orientais. Têm uma cor amarelo-pálido e textura crocante.
- Brunoise: termo francês, para alimento cortado em cubinhos de 32 cm (termo francês).
- Bruschetta: prato italiano que consiste em uma fatia de pão na qual se esfrega um dente de alho e se despeja um fio de azeite antes de tostar no forno. Também pode ter outras coberturas.
- Cachara: o mesmo que surubim.
- Calda: açúcar derretido no fogo, com pouca quantidade de água, até atingir o ponto indicado pela receita.
- Caldo: líquido obtido a partir do cozimento por fervura lenta de carnes, ossos ou vegetais, para ser usado em sopas ou molhos. É também o suco tirado por compressão de frutas ou outras plantas, como o caldo do abacaxi ou de cana.
- Calor seco: termo usado quando se cozinha sem líquido.
- Caloria: unidade que mede calor ou energia gerada pelo corpo, obtida através do alimento.
- Cajun: tempero originário da Argentina, o cajun é composto por páprica, sal, estragão, alho, cebola, pimenta do reino, salsa, canela, tomilho e pimenta calabresa. É típico da cozinha Creola.
- Calzone: prato italiano que consiste em uma massa de pizza

com recheios diversos e assada dobrada ao meio, com as bordas unidas, fechada, como um grande pastel.

- Canapé: um petisco. É preparado sempre com uma base, como pão, torrada ou biscoitos crackers com uma manteiga temperada.
- Canela: originária do Ceilão e também cultivada na América do Sul e na Índia, pode ser utilizada em pó ou em pau, em molhos, bolos, doces, caldas, compotas, biscoitos, panquecas, canjicas, pães, bebidas quentes ou frias e até e algumas receitas de carne.
- Defumar: modo de conservar os alimentos, secando-os pela exposição à fumaça.
- Deglacer: diluir o caldo de uma assadeira com um líquido.
- Dègraisser: tirar o excesso de gordura da superfície – de caldos, molhos, sopas, cozidos. (termo em francês).
- Demolhar: deixar de molho em água, alimentos conservados no sal como o bacalhau, algumas carnes, etc. O bacalhau deve ser demolhado por 36 horas, no mínimo (em algumas receitas, quando utilizado em postas, fica 48 horas). O objetivo não é só retirar o sal: é hidratar novamente o alimento, restituindo-lhe a consistência. A água deve ser trocada várias vezes durante a operação. O bacalhau deve ser demolhado com as postas voltadas com a pele para cima. Leguminosas devem ser demolhadas para que soltem na água substâncias indigestas. (A água deve ser desprezada para o cozimento).
- Derreter: liquefazer usando calor.
- Descascar: retirar a pele de vegetais e frutas, como: batatas, laranjas, etc, com uma faca afiada.
- Descongelar: submeter um alimento congelado à temperatura ambiente, restituindo-lhe o aspecto original.
- Dill: o mesmo que Aneto e Endro.
- Dissolver: liquefazer usando calor.
- Doenjang: nome coreano da pasta de soja usada para dar sabor a carnes e legumes.

- Doughnut: típico americano, é um doce feito com massa de pão na forma de uma pequena bola ou anel, que é frito e depois passado no açúcar e recheado com geléia. No Brasil é conhecido como donuts.
- Duxelles: cebola e cogumelos picados, refogados em manteiga e óleo até que todo o líquido tenha se evaporado.
- Echallotes: são cebolinhas pequenas, muito utilizadas na culinária francesa. É o mesmo que shallot na cozinha americana. São facilmente encontradas em feiras e supermercados.
- Empanar: passar os alimentos, como carne, peixes, vegetais, etc., em farinha de trigo ou de rosca, ou biscoitos crackers, com ovos.
- Emulsão: a mistura de dois ou mais líquidos, ambos não solúveis. Se os dois líquidos forem bem batidos juntos, uma vai se dividir em glóbulos que serão completamente envolvidos pelo outro.
- Enchilladas: o mesmo que tortilla ou taco, prato mexicano à base de milho e que lembra uma panqueca bem fina. Depois de frita, pode ser servida enrolada ou dobrada com molho de pimenta. Também muito apreciada na Argentina.
- Endro: o mesmo que Aneto e Dill.
- Enfarinhar: passar um alimento em farinha, seja de trigo, de mandioca ou fubá. Significa também polvilhar com farinha, como no caso de uma fôrma, para que o bolo não grude nela na hora de desenformá-lo.
- Enfeitar: decorar o prato principal com partículas de alimento pequenas e contrastantes, que agradam à vista.
- Engrolar: ferver ou cozinhar até ficar parcialmente cozido. O cozimento geralmente termina através de algum outro método.
- Engrossar: adicionar alimentos espessantes a certos pratos para que fiquem menos líquidos. Usa-se farinha de trigo, amido de milho, araruta, fécula de batatas, gemas ou, às vezes, simplesmente ferve-se o alimento em fogo forte até que este

fique com a consistência desejada.

- Entrée: na América do Norte é o prato principal de uma refeição. Na França é um petisco.
- Envidraçar: cobertura lustrosa de uma substância açucarada com geléia de groselha usado na comida para fins de decoração.
- Escalope: assar comida em molho cremoso ou outro líquido. Tipo de molusco. Também designa uma fatia de carne sem nervos ou gordura cortada fino.
- Escaldar: cozinhar abaixo do ponto de ebulição em líquido quente suficiente para cobrir o alimento. Mergulhar em água fervente, em seguida mergulhar em água fria. Cozinhar alimento no ponto de ebulição. Leite que atinge no mínimo 85°C.
- Escoar: separar a comida sólida do líquido.
- Essência: substância aromática obtida com diversos sistemas, como a destilação, ou a permanência do alimento em óleo ou álcool por algum tempo. É usada para aromatizar.
- Essência de amêndoa: é um óleo fino e aromático extraído da amêndoa ou produzido sinteticamente. Tradicionalmente utilizado na confeitaria para aromatizar preparações doces.
- Essência de baunilha: é um óleo fino e aromático extraído da fava de baunilha (fruto da baunilha) ou produzido sinteticamente. Tradicionalmente utilizada em confeitaria para aromatizar preparações doces.
- Essência de menta: é um óleo fino e aromático extraído da menta (espécie de hortelã) ou produzido sinteticamente. Utilizado para dar sabor e aroma às bebidas e preparações culinárias.
- Estofar: cozinhar lentamente em uma panela tampada um alimento em sua própria gordura e seu próprio suco (termo espanhol). Em Portugal é o mesmo que estufar.
- Estragão ou Absinto Russo: é uma erva de sabor forte e picante e muito aromática. Folhas frescas e secas são

utilizadas para condimentar molhos para peixes, aves, especialmente frango, em omeletes, saladas de queijos brancos, na manteiga, cordeiro, molho de mostarda e maioneses. Aromatizador de vinagres para pickles e mostardas. Também usado para temperar suco de tomate e vinha-d'alhos.

- Ferver: levar um alimento ao fogo até que este entre em ebulição. A temperatura da água fervente é 100°C ao nível do mar.
- Fervura lenta: aquecer em líquido a 85°C, ou cozinhar um alimento no líquido a esta temperatura.
- Fiambre: alimento levado em viagem, geralmente carne fria, assada ou cozida.
- Filhote: peixe comum em alguns rios das bacias Amazônica e Araguaia-Tocantins. É ingrediente importante no cardápio da região Norte do Brasil, sendo muito apreciado seu preparo com tucupi. É o maior peixe de couro que habita as águas brasileiras, podendo ultrapassar 2 metros de comprimento e mais de 300 quilos de peso.
- Filo: massa folhada muito fina usada para fazer os delicados doces árabes com recheio de nozes, amêndoas e frutos secos. Ingrediente sofisticado, herdado do Império Persa.
- Flambar: regar um alimento com bebida alcoólica aquecida e atear fogo para provocar a evaporação da bebida que, dessa maneira, deverá deixar a marca do seu sabor.
- Fleurons: massa folhada em forma de meia-lua ou simular, assada (termo em francês).
- Foie gras: fígado de ganso ou pato com gordura, servido como patê ou cozido em banho-maria (termo em francês).
- Fôrma para bombons: Fôrma de plástico (rígido ou maleável), com vários formatos e desenhos, usada para modelar os chocolates derretidos. São encontradas em lojas especializadas em chocolates ou confeitaria.
- Fouet: chicote ou batedor de ovos. Seu formato pode ser em espiral ou em voltas duplas (termo francês).

- Fritar: técnica usada para corar alimentos antes de cozinhá-los ou também para cozinhar alimentos em gordura fervente, geralmente envolvidos em farinha de trigo, massas mais ou menos fluídas ou farinha de rosca. Sauté significa cozinhar com uma pequena quantidade de gordura. Deep-fry é cozinhar em gordura suficiente para cobrir o alimento.
- Fruta-pão: fruto de polpa amarela e adocicada. Pode ser cozido, frito ou assado e consumido como substituto do pão.
- Funcho ou Erva doce de cabeça: planta cujas folhas e sementes são usadas em chás, por suas qualidades digestivas. Como condimento, especialmente em peixes, frango, ovos e pães. Suas sementes são utilizadas na composição de certos licores e seu bulbo é usado cru como salada.
- Fundos de alcachofra: ou coração da alcachofra é o nome dado à base das folhas da alcachofra. É a parte mais saborosa da hortalíça.
- Funghi Secchi: Cogumelos do tipo Bolletus, desidratados. Conferem sabor característico a molhos de massas e pratos com carne. Antes de utilizar, lave-os bem e deixe de molho em água fria por 30 minutos.
- Ghee: manteiga clarificada de leite de búfala, a gordura preferida no norte da Índia.
- Gherkins: pepinos pequenos e doces, em conserva.
- Gim: é uma bebida alcoólica, destilada e aromatizada com óleo de zimbro.
- Glacê: cobrir bolos ou biscoitos com cobertura de açúcar de confeitiro.
- Glúten: substância encontrada na farinha de trigo que dá à massa sua qualidade firme e elástica.
- Gobo (bardana): tem cheiro agradável e é gostosa de se mastigar, principalmente a casca. Deve-se limpá-la com o lado cego da faca, e logo colocá-la de molho em água para que não escureça. É usada em pratos cozidos com temperos (nimono), frita ou adicionada a sopas e pickles.

- Gochu jan: nome coreano da pasta de pimenta vermelha usada como tempero ou acompanhamento.
- Goiaba: é um dos frutos mais conhecidos no Brasil. Sua polpa pode ser avermelhada ou branca, dependendo da variedade. Excelente fonte de vitamina C, pode ser consumida ao natural ou utilizada no preparo de suco, sorvete e doces em geral. À dupla goiabada e queijo-de-minas dá-se o nome de Romeu e Julieta, das mais tradicionais sobremesas brasileiras.
- Gourmet: uma pessoa que aprecia comidas e bebidas finas.
- Grão-de-bico: é uma leguminosa da família do feijão. Geralmente é consumido em sopas, ensopados com carne ou em saladas.
- Gratin: indica pratos polvilhados com farinha de rosca ou queijo ralado e assados até adquirirem uma crosta dourada (termo francês).
- Gratar: frutos do mar, frango e vegetais preparados com um molho, polvilhados com farinha de rosca com manteiga ou farinha de rosca com manteiga e queijo e dourados no forno até ficar com a superfície dourada e crocante.
- Grelhar: cozinhar em fogo direto de carvão quente, obtido a partir de chama a gás, elétrica ou carvão. Cozinhar com fogo indireto numa superfície sólida.
- Guacamole: prato típico mexicano no qual à polpa do abacate maduro acrescenta-se cebola, tomate pelado, pimentas bem picadas, sal, azeite e suco de limão.
- Guaiamum: crustáceo da família do caranguejo, comum no litoral do nordeste brasileiro.
- Guaraná: fruto de origem amazônica, bastante utilizado na fabricação de suco, refrigerantes e xaropes.
- Gumbo: tipo de sopa ou cozido, engrossado levemente com quiabo.
- Half Cream: é um tipo de creme de leite encontrado nos Estados Unidos e em algumas regiões da Europa, com teor de gordura baixo, em torno de 10%. Muito apreciado com café,

doces, leite e cremes.

- Jerimum: termo da culinária nordestina brasileira, o mesmo que abóbora.
- Jiló: legume de sabor amargo muito empregado na culinária de várias regiões do Brasil. É também chamado de berinjela branca.
- Juntar: combinar usando dois movimentos, cortando na vertical através da mistura e virando sempre, deixando o instrumento passar pelo fundo da tigela a cada virada.
- Julienne, à la: a expressão indica o corte de alimentos em pedaços tipo palito (tirinhas finas e uniformes, com cerca de 5 cm de comprimento). Originado do nome do chef francês “Jean Julienne” (termo francês).
- Louro: largamente utilizado em molhos, marinados, ensopados, conservas, carnes, feijão (inclusive na Feijoada), sopas, chás, vinha-d'alhos. É originário do Mediterrâneo. Faz parte do "Bouquet Garni", juntamente com a salsa e o tomilho. Dá sabor especial ao molho de tomate.
- Lubrificar: espalhar uma película de gordura em uma superfície.
- Macaxeira: é também conhecida como aipim ou mandioca.
- Macedônia: mistura de verduras ou frutas cortadas em determinados tamanhos.
- Macerar: extrair o sabor acrescentando água e deixando descansar.
- Macis: é a casca da noz-moscada, de cor vermelho-vivo que fica castanho quando seca. Tem apenas o ligeiro sabor da noz-moscada. Inteiras são usadas para realçar o sabor de sopas e cozidos. Moído pode ser usado em bolos, biscoitos, molhos cremosos e diversos tipos de carne, inclusive peixes e de caça.
- Mandioca: é também conhecida como aipim ou macaxeira.
- Mandioquinha: é uma raiz de cor amarela e sabor adocicado, também conhecida como batata baroa.

- Mangaba: fruta de cor vermelho-amarelada, muito usada no preparo de sucos, refrescos e sorvetes. Típica do litoral do Norte e Nordeste brasileiros.
- Manjericão: fortemente aromático, com sabor característico, é muito utilizado em molhos, carnes, sopas, peixes, pizzas, na maioria das receitas com tomates, recheios de massas, macarrão, risotos e saladas. É muito usado no molho pesto. Há duas variedades: verde e roxo. Pode ser encontrado fresco ou seco.
- Manjerona: originária do Oriente, a manjerona pode substituir o orégano por ter aroma semelhante, embora mais requintado. É utilizada em carnes, como as de porco e carneiro, queijos, ovos, aves, peixes ensopados, molho de tomates, pizzas, vegetais, ovos e pães. Combina especialmente bem com a páprica.
- Manjuba: é um peixe do tamanho da sardinha e semelhante a ela, porém possuindo apenas uma listra larga e prateada em seu comprimento. Peixes do mesmo tipo são conhecidos na Europa como anchova.
- Manteiga clarificada: manteiga que foi derretida, da qual se remove o coalho deixando somente a gordura amarela.
- Marasquino: é um licor obtido da destilação da cereja marasquino (espécie de cereja amarga). Muito utilizado para aromatizar preparações doces.
- Marinado: um líquido aromático ácido, usado para deixar a comida de molho para que esta absorva o sabor do líquido, além de amaciar. Normalmente uma mistura de vinho, ervas, hortaliças e especiarias.
- Marinar: deixar um alimento (geralmente carnes, aves ou peixes) de molho em marinada (vinha-d'alhos) para que fique mais macio e impregnado pelo molho. A marinada pode ser composta de vinagre ou suco de limão ou, às vezes, de vinho, aromatizados com vários temperos, como cebola, alho, louro, salsinha, etc. Por muitas vezes o tempo varia de um a três dias,

dependendo do prato.

- Masala (Garam Masala): mistura de condimentos e ervas que varia conforme a região da Índia. É considerada a alma da cozinha indiana. Também conhecida como curry ou caril.
- Mascarpone: é um tipo de queijo italiano, muito cremoso, fresco e suave, feito com creme de leite. Rico em gordura, é a base do Tiramisú. Pode ser encontrado em lojas de alimentos importados ou em grandes supermercados.
- Massa: uma mistura de farinha, líquido e outros ingredientes, usada em massas, bolinhos, panquecas, etc.
- Matambre: é o nome dado, no Rio Grande do Sul/Brasil, à carne que cobre a costela bovina.
- Matza: Farinha de pão ázimo utilizada extensamente na culinária judaica em geral. Ver pão ázimo.
- Melba: comida criada por Auguste Escoffier em honra à estrela de ópera Nellie Melba.
- Mexer: misturar ligeiramente como quando se faz salada.
- Misturar: ato de mexer com colher para juntar vários ingredientes.
- Miúdos: coração, fígado e moela de aves.
- Mocha: variedade de café usado para dar sabor ao alimento.
- Também se refere a uma combinação de chocolate e café.
- Moer: reduzir um alimento a pó ou a pedaços miúdos antes de utilizá-los. Moer carne, moer café, moer cana para extrair o suco.
- Molho de ostra: feito de um concentrado de ostras cozidas em molho de soja e água salgada, o molho de ostra tem uma coloração marrom-escura e um sabor acentuado. É usado tanto na cozinha quanto à mesa, como tempero.
- Molho Worcestershire: é o tradicional molho inglês, extremamente utilizado na culinária de diversos países em pratos diversos.
- Moranga: também chamada de mogango. Abóbora de casca escura e polpa avermelhada.

- Morcela: lingüiça defumada (embutido) portuguesa preparada com pão, sangue, carne e gordura de porco.
- Mornay: é um molho béchamel (ou branco) ao qual se adiciona queijo parmesão ou Gruyère ralado.
- Mostarda: planta cujas folhas secas e moídas serve como condimento. Pasta de preparação caseira ou industrial, feita com mostarda, mosto, vinagre, sal e substâncias aromatizadas, e que se usa como condimento ou sobre determinados pratos. Pode ser encontrada em grãos (de cor branca, preta ou castanha - estas últimas, de óleo mais picante são geralmente usadas em pratos da culinária indiana), creme ou pó. É muito utilizada na preparação de pickles, comida alemã (salsichas e chucrute), sanduíches e chucrute. São famosas as de produção inglesa, francesa (Dijon), alemã e americana.
- Mousse: sobremesa gelada de creme de leite.
- M.s.g.: (monossódico glutamato) – um produto químico usado para realçar o sabor de alimentos, derivado de beterraba, milho e trigo. Deve-se tomar cuidado com a quantidade usada na preparação de alimentos.
- Muma: prato de origem indígena, típico do Espírito Santo/Brasil, feito com pirão de farinha de mandioca, carne de siri ou lagosta e temperado e colorido com urucum.
- Munguzá: nome da culinária do Nordeste brasileiro. Em outras regiões do país é conhecido como canjica e é feito com milho branco e leite de coco.
- Muriti: o mesmo que buriti.
- Mushiki: panela a vapor.
- Nan pla: molho de peixe tailandês. Poção mágica criada pelos tailandeses para temperar todo tipo de quitute, de carne a fruta.
- Nan prik: molho de camarão, outro clássico da culinária tailandesa usada em todo tipo de receita.
- Napar: cobrir totalmente com molho espesso (termo português).
- Orégano: erva usada como tempero, especialmente em

pratos típicos da cozinha italiana, como molhos de tomate, berinjela à parmegiana, massas e pizzas. Também pode ser usado em caldos de verdura, em carnes, peixes e aves.

Originário do Mediterrâneo.

- Panar: o mesmo que envolver em ovo e farinha de rosca (termo português).
- Pan-briol: cozinhar numa panela quente ou numa grelha, destampado, retirando gordura assim que se acumula.
- Paellera: Panela especial para se preparar a paella. Prato típico espanhol que combina arroz com carne de ave, legumes e frutos do mar e é temperado com uma especiaria chamada açafão.
- Paio: pode ser tanto o embutido de carne de porco, envolto em
 - tripa grossa, como um bife fino, também de carne de porco, que se come cru (culinária portuguesa).
- Pan de aceite: pão preparado com massa similar à do brioche (termo espanhol).
- Pão ázimo: Pão confeccionado sem uso de fermento, muito utilizado nas culinárias de origem judaica.
- Pão de miga: pão de fôrma de massa leve, com miolo branco e quase sem casca (culinária portuguesa).
- Pão-duro: Espátula de material plástico duro utilizada para raspar as vasilhas de batedeiras e misturar preparações frias.
- Papel-manteiga: Também conhecido como papel opaco manteigueiro é um papel de cor branca, vendido em rolos ou folhas, utilizado para fins culinários.
- Papillote: invólucro de papel usado para assar principalmente carnes. Preserva os aromas e sucos do alimento (termo francês).
- Papoula: as sementes dessa planta tem sabor e textura agradáveis, além de contribuir com o aspecto visual de vários pratos. São utilizadas em saladas, biscoitos, strudel, ovos

mexidos, patês, salgadinhos e pães, além de doces, bolos e compotas, proporcionando um sabor amendoado.

- **Páprica:** com frutos semelhantes a um pequeno pimentão (*Capsicum annum*) existe em dois tipos, a apimentada e a doce, mais suave, utilizada em ensopados, patês, saladas, carnes e aves. Sua origem é duvidosa, pois afirmam ser europeia ou da América Central. Muito utilizado na culinária húngara. É um pó avermelhado e seus frutos são secos e moídos, obtendo-se a páprica em pó. Também utilizada no Goulach, em arroz, pratos com ovos e em algumas saladas.
- **Parfait:** sobremesa de sorvete, frutas e creme de leite.
- **Parrilla:** é o nome que se dá ao preparo de carnes na lenha, sobretudo na Argentina e no Uruguai.
- **Passas sultana:** uvas passas feitas com uvas sem sementes.
- **Pasta de gergelim:** feita de sementes de gergelim, é uma pasta forte, cremosa, muito usada da cozinha do norte e oeste da China. Se não encontrá-la, pode substituí-la por manteiga de amendoim.
- **Pâté:** alimentos moídos finos ligados com uma substância.
- **Pecan:** é uma fruta seca, originária dos Estados Unidos, semelhante à noz, tanto na aparência quanto no sabor.
- **Pechuga:** peito de ave separado em dois (termo espanhol).
- **Pecorino:** queijo italiano feito com leite de ovelha, de consistência firme e sabor forte e picante.
- **Pelar:** retirar a pele.
- **Peneirar:** colocar ingredientes secos através de uma peneira fina ou separador.
- **Pequi:** fruto perfumado cuja polpa carnuda envolve um caroço formado por pequenos espinhos e muito empregado na culinária do Norte do Brasil, principalmente nos pratos à base de arroz, de feijão e de frango. O licor de pequi também é muito apreciado.
- **Pescada:** é talvez o peixe mais consumido no Brasil, por sua carne branca, magra, quase sem espinhas e de sabor delicado,

e principalmente por seu preço baixo. Existem muitos tipos de pescada: branca, amarela, cambucu, grande, média, pequena. Todas podem ser cortadas em filés e preparadas de diversas formas. A pescada-cambucu é a mais nobre. Acompanhada de molhos especiais, compõe pratos finos e muito saborosos.

- Pesto: molho verde, típico da região de Gênova / Itália, preparado com azeite, alho, pinhole, queijo parmesão e manjericão.

- Petit four: é um pequeno biscoito seco (ou bolo) decorado com geléias, chocolate, açúcar e outros confeitos.

Tradicionalmente servido acompanhando café, chá, sorvetes ou sobremesas cremosas.

- Picante: alimentos ou molhos bem temperados; nome que se usa para molho salsa picante.

- Picar: cortar em pedaços bem pequenos.

- Pimenta bode: fruto com a aparência de pitanga cuja cor pode variar do amarelo ao vermelho, com forte aroma e extremamente picante. É uma das pimentas mais utilizadas nos pratos regionais do Brasil.

- Pimenta branca: extraída da pimenta-do-reino tem sabor mais suave que a preta e é utilizada em pratos mais claros como molho branco, carnes brancas, peixes, sopas claras e maioneses. Usada também no tempero de saladas.

- Pincelar: passar determinado líquido, usando um pincel, sobre carnes, tortas, empadas, etc. para que não ressequem durante o cozimento ou para que fiquem douradas ou brilhantes, devido ao líquido usado.

- Pingue: o restante das carnes assadas que ficam na assadeira, gordura que cai da carne ao assar.

- Pirarucu: peixe de água doce comum nas bacias Amazônica e Araguaia-Tocantins. É chamado de bacalhau brasileiro. É a maior espécie de escamas do Brasil, podendo medir mais de 2 metros de comprimento e superar 120 quilos de peso. É ingrediente principal de um dos mais tradicionais pratos do

Norte brasileiro, o pirarucu de casaca.

- Piri-piri: membro da família das pimentas, largamente utilizado na culinária portuguesa, principalmente nos pratos de caril. Suas sementes são a parte mais picante. Nos Estados Unidos é mais conhecido como chillies ou hot red pepper.
- Pistache: é uma semente ovalada, de casca dura, bege, com polpa verde ou amarela, do tamanho de uma azeitona, muito comum nas regiões banhadas pelo Mediterrâneo. Possui sabor adocicado e aroma semelhante ao da amêndoa. Serve de aperitivo, ingrediente ou enfeite de doces e salgados.
- Pitada: pequena porção de tempero, que pode ser segura entre os dedos polegar e indicador.
- Pomodoro: o mesmo que tomate (termo italiano).
- Pontilhar: colocar pequenos pedaços de manteiga, queijo, etc, sobre a superfície da comida.
- Ponto de fusão: temperatura em que um sólido se transforma em líquido.
- Postas: bifes espessos de peixe.
- Puchero: termo da culinária espanhola que designa uma panela de cerâmica, ou ferro fundido, com um pé de cerca de 30 cm, e mais 30 cm da panela propriamente dita. O diâmetro é de cerca de 1 palmo. Nessa panela, eram colocados os ingredientes regionais, e cozidos lentamente, no calor da lareira. Por essa razão, as receitas de puchero são muito variadas.
- Pupunha: fruto de uma palmeira de formato e coloração variados. Tem grande valor energético e alto teor de vitamina A. É consumido ao natural e em pratos doces e salgados. O palmito de pupunha, com sabor levemente adocicado e textura crocante, é largamente empregado.
- Quatre épices: mistura de especiarias em pó, de sabor picante. Geralmente é preparada com pimenta-do-reino branca, noz-moscada, cravo-da-índia e canela (termo francês).
- Queijo de coalho: ou queijo coalho. Típico do Nordeste

brasileiro, feito com leite, diretamente ordenhado da vaca, e sal. O processo de fabricação se baseia na coagulação do leite e na prensagem da massa. Seu uso é importante da culinária nordestina, com doces ou salgados, sendo muito comum comê-lo também puro, assado.

- Queimar: dourar rapidamente a superfície da carne em fogo bem alto.
- Quibebe: prato de origem afro-brasileira, feito com jerimum (abóbora), originalmente em forma de papa ou purê com leite de coco (Nordeste brasileiro) ou em forma de pirão (na região Sul).
- Radicchio: verdura de folhas de cor vinho, largamente usada na culinária italiana, parecido com uma alface crocante, usado em saladas ou cozidos.
- Ralar: passar um alimento sobre o ralador até reduzi-lo a pó. Se for usado o ralo grosso, no lugar do pó se obtém pequenas lascas.
- Ratatouille: berinjela, pimentão, cebola, tomate e abobrinha temperados com alho e ervas aromáticas e cozidos no azeite. É típico da Provença (termo francês).
- Réchaud: pequeno fogareiro utilizado para deixar os alimentos aquecidos sobre a mesa.
- Recipiente refratário: recipiente que pode permanecer em contato com o fogo, ou que suporta calor elevado, sem se alterar.
- Refogar: fritar os ingredientes indicados pela receita até ficarem macios ou dourados.
- Regar: espalhar um líquido sobre o alimento. Um bolo com licor, uma salada de frutas com calda, um assado com seus próprios sucos ou outros líquidos, etc. Umedecer a parte exterior dos alimentos durante o cozimento, para evitar que se sequem; aumenta o sabor e melhora a aparência.
- Relish: o nome, em inglês, define um tipo de pasta condimentada e picante, ideal para servir com torradas e

grissinis. Nos Estados Unidos é também um molho agridoce servido com vários tipos de carne.

- Render: derreter a gordura aquecendo devagar.
- Reduzir: reduzir o volume de um líquido através de cozimento lento.
- Revestir: cobrir toda a superfície da comida.
- Risoto: é um prato típico italiano, em que o arroz é frito com cebola e cozido aos poucos, com caldo de carne, ave ou peixe e vinho. São adicionados vários ingredientes como vegetais, carnes, queijos e outros condimentos. O mais conhecido e divulgado dos risotos é o milanês.
- Rissolar: corar bem (termo português).
- Roast: o mesmo que assar, só que se aplica às carnes.
- Romana: tipo de alface usada em saladas.
- Roquefort: é um dos queijos mais antigos que se conhece. Macio e cremoso, com veios azuis, sabor pronunciado e odor forte, é consumido em saladas, molhos etc.
- Rosmarino: o mesmo que alecrim (termo italiano).
- Roulade: carne enrolada com recheio.
- Roux: mistura cozida de farinha e gordura usada para engrossar sopas e molhos.
- Rúcula: é também conhecida como mostarda persa. Possui sabor picante, amargo e forte. Pode ser consumida crua, em saladas ou refogada.
- Ruibarbo: planta cujos talos são usados em compotas, geléias, tortas, pastéis e sobremesas diversas.
- Rum: é uma espécie de aguardente obtida pela fermentação e destilação do melaço da cana-de-açúcar. É utilizado em algumas preparações doces e em alguns drinques.
- Sabá (cavalinha): é um peixe comprido, com um tom azulado nas costas. Sua carne é bastante saborosa e bastante gordurosa. Pode ser preparado cozido ou grelhado, mas fica delicioso quando cozido com missô e gengibre fresco, que elimina seu cheiro forte. Fica muito bom quando curtido no sal e

vinagre (shime-sabá).

- Saco de confeitaria ou saco-puxa: saco de pano ou plástico cortado na forma de cone, dotado de bicos de diversas formas, usado para decorar a superfície de bolos e tortas.
- Salamander: grelha de forno, sob a qual se coloca comida para dourar.
- Salmoura: uma solução de água e sal, com ou sem outros preservativos, usado para conservar carnes, vegetais, etc.
- Salpicar: polvilhar o alimento com farinha de trigo ou de rosca, com canela ou outro tempero, com uma mistura granulada, como nozes picadas, com passas ou qualquer outro ingrediente seco, usado como tempero ou enfeite.
- Salpicon: mistura de vários produtos cortados em cubo, geralmente combinado com um molho.
- Salsa: erva de sabor suave muito usada, fresca ou desidratada, como tempero ou finalizando pratos, em marinados, molhos, saladas, pratos com carnes, aves, peixes e sopas. Faz parte do cheiro-verde, junto com a cebolinha. A palavra também quer dizer molho, em espanhol.
- Sangrar: deixar o peixe dentro da água para que fique branco (termo português).
- Sálvia: originária do sul da Europa, erva usada na culinária como condimento para carne de carneiro, porco, queijos, tomates, recheios, saladas, molhos diversos, vinha d'alhos e pratos da cozinha italiana. Contrabalança com a gordura da carne de pato, ganso e suína. É essencial em muitos tipos de lingüiça e dá realce a vários pratos com tomate e queijo. Use com moderação. Seu óleo é usado na fabricação de sabonetes perfumados. Pode ser usada para substituir o louro em cozidos.
- Sautè: fritar em uma pequena quantidade de gordura.
- Segurelha ou Alfavaca-do-campo: as folhas desta planta, frescas ou secas, são muito utilizadas como tempero para recheios de carnes, peixes e aves, pratos com ovos, hambúrgueres, molhos, sopas, ervilhas, couves de Bruxelas e

suco de tomate.

- Sovar: ato de amassar a massa de pão, batendo-a contra uma superfície para que fique lisa e elástica.
- Suprême: melhor, mais delicado; também nome dado ao filé ou peito de frango.
- Surubim: peixe de água doce bastante usado na culinária do Norte brasileiro. Pode alcançar mais de 1,50 m de comprimento e é encontrado nas bacias Amazônica e Araguaia-Tocantins. Também chamado cachara.
- Suspiro: ou Merengue é a combinação de claras em neve e açúcar, que pode ser cozido ou assado.
- Tahine: da culinária árabe, é uma massa feita com sementes de gergelim torradas, para molhos e pastas. É encontrado pronto em lojas de produtos árabes.
- Taí (pargo): existem muitas variedades desta espécie. No Japão, quando se diz taí, está-se referindo à espécie mandai. Tem formato e cor belíssimos, fazendo parte da realeza dos peixes. Pode chegar a 1,20 metro, porém os mais saborosos têm cerca de 40cm. É considerado “o peixe que sempre dá certo”, e seu sabor, embora sem particularidades, se mantém por um bom tempo, ao contrário do que acontece com a maioria dos peixes. Pode ser preparado das mais diversas maneiras.
- Taioba: planta de folhas grandes, verde-escuras, muito utilizadas em pratos mineiros e capixabas. No Nordeste é a base do efó, prato típico baiano.
- Talharim chinês: o talharim chinês achatado é geralmente usado nas sopas, e o redondo é servido com molhos e usado em refogados. Também é servido como acompanhamento, em lugar do arroz.
- Tambaqui: peixe amazônico de carne branca e polpuda.
- Tchawan: pequenas tigelas onde são servidos o arroz e os caldos (culinária japonesa).
- Temperar: salpicar temperos sobre uma comida para

melhorar o paladar.

- Terrine: vasilha funda de formato geralmente oval e tamanho variado, sem alças, quase sempre com asas, própria para ser levada ao forno. O termo também pode designar os pratos nela preparado (termo francês).
- Textura: estrutura interior de um produto; a sensação de uma substância sob os dedos ou na boca.
- Tofu: também conhecido como queijo de soja, o tofu tem tido um papel importante na cozinha chinesa por mais de um milênio. É feito de feijão de soja amarelo, marinado e misturado e misturado com água e depois rapidamente cozido antes de endurecer. Rico em proteínas, pobre em gorduras e não tem colesterol.
- Tomilho: geralmente é usado seco. Tempero para molhos, recheios, sopas, carnes, aves e frutos do mar. Também é usado em patês, legumes, vinagretes de alho e como aromatizador de vinagres. A infusão de folhas e ramos misturados com mel formam um ótimo remédio contra a ressaca. Faz parte da tradicional mistura "Bouquet Garni".
- Torrar: dourar a superfície do alimento através da aplicação de calor direto.
- Torresmo: feito de pedaços de toucinho de porco frito. É acompanhamento fundamental na mesa mineira. Ao fritar o toucinho também se obtém a banha, que substitui o óleo em muitos pratos locais.
- Tostar: torrar suficientemente.
- Trinchar: cortar carnes em fatias ou aves em pedaços, com utensílios adequados.
- Triturar: o mesmo que picar.
- Trufas: cogumelo preto, parecido com fungo, que cresce debaixo da terra, geralmente muito caro.
- Tucunaré: peixe originário da bacia Amazônica, que pode ter mais de 12 quilos e é um verdadeiro ícone da culinária do Norte do Brasil. É famosa a caldeirada de tucunaré, preparada com o

peixe cortado em postas e cozido em mistura de farinha, água, batata e temperos.

- Tucupi: caldo amarelo extraído do sumo venenoso da mandioca-brava, que, após várias fervuras, perde seu princípio tóxico. É temperado com sal, alfavaca e chicória e muito usado em diversos pratos do Norte brasileiro.
- Udon: macarrão japonês feito de farinha de trigo.
- Untar: passar gordura numa fôrma para que a massa do bolo não grude, numa carne para que não haja ressecamento durante o cozimento no forno. O mesmo que besuntar.
- Urucum: fruto do anato, uma pequena árvore de cuja polpa é retirado um corante usado em vários pratos à base de arroz, farofa, frango, peixes, mariscos, crustáceos e carnes em geral. As sementes são moídas e misturadas com especiarias, como o cominho e o orégano, e aproveitadas em tempero para legumes, peixes, carne de porco e de boi, mariscos e camarões, entre outros. O urucum moído, quando misturado a fubá e óleo de soja forma o colorau ou colorífico, com sua cor laranja-avermelhado que serve para despertar o apetite e é muito usado em moquecas, carnes, frangos e peixes.
- Vinagrete (molho à): mistura de vinagre, água e óleo em partes iguais, à qual se junta salsinha, cebola, tomate e, às vezes, pimentão. Usado para temperar carnes, aves, peixes e vegetais, ou como acompanhamento. Também conhecido como Molho à Campanha (principalmente no estado do Espírito Santo - Brasil).
- Zamorano: queijo preparado com leite de ovelha, típico de Zamora / Espanha. Consistente, tem sabor muito forte.

Dicas do Negócio

Algumas dicas devem ser levadas em consideração para o

sucesso da operação e inserção no mercado dos produtos da fábrica de alimentos congelados:

- Não negligenciar na qualidade dos produtos utilizados como matéria-prima;
- Dispor de serviços que ofereçam comodidade aos clientes – canais de pedidos e serviços de entrega;
- Ouvir os clientes através de pesquisa e adequar serviços e produtos às expectativas;
- Implantar um bom sistema de gerenciamento da empresa com planejamento e acompanhamento do desempenho, visando a sustentabilidade e boa performance do negócio. O segredo deste tipo de negócio está no acompanhamento constante do empresário junto ao processo produtivo. A administração rigorosa da cozinha, em busca de qualidade e economia, garante o padrão de desempenho desejável. Alguns temperos como pimenta doce, canela, gergelim e gengibre proporcionam sabores diferenciados à comida e agregam valor ao serviço, sem elevar os custos.
- Para elevar a produção dos pratos, o empreendedor precisa desenvolver parcerias com canais de distribuição do varejo como supermercados e lojas de conveniência. Também deve ficar atento às exigências legais referentes à rotulagem, prazo de validade, embalagem, condições de armazenamento e transporte, manipulação de produtos e demais quesitos estabelecidos pelos órgãos responsáveis. Uma boa opção para quem está abrindo o negócio é alugar os equipamentos de cozinha, ao invés de adquirir diretamente. O aluguel reduz em até dez vezes o investimento inicial e permite ao empreendedor testar a receptividade do mercado consumidor. Outra dica é adaptar o cardápio aos costumes regionais. Por exemplo, para cidades litorâneas, convém reforçar as opções de pratos com frutos do mar. Já para cidades do interior, pode-se utilizar mais carnes e frangos. Estas adaptações, além de agradar mais aos clientes, ajudam na redução de custos e estimulam a economia

regional.

Seguem ainda dicas acerca do processo de congelamento dos alimentos:

- Não congelar receitas à base de maisena, gelatina pura, maionese, claras cozidas ou em neve, gema crua, ovo cozido, vegetais crus, creme de chantilly, iogurte, folhas de verduras e frutas, banana e pêra d'água.
- Depois de prontos, os salgadinhos devem ser colocados em um recipiente que possa ser mergulhado em água gelada, para que resfriem. Coloque em uma bandeja aberta, cubra com papel-filme e leve ao congelador. Após congelar, transfira os salgadinhos para sacos plásticos bem fechados e volte ao congelador. Assim, eles não ficarão grudados.
- Existe uma técnica especial para congelar legumes chamada branqueamento. Consiste em lavar bem os legumes e cortar os talos, mergulhar os vegetais em água fervente por alguns segundos e colocá-los em água gelada em seguida (para evitar que cozinhem com o calor), levar os legumes ao congelador em sacos plásticos e tirar todo o ar da embalagem (ou então eles ficarão com textura áspera e sem sabor). O vegetal branqueado não está pronto para ser servido depois de descongelado, ele deve ser cozido.
- Quanto mais rápido o alimento for congelado e quanto mais devagar ele for descongelado, melhor será o resultado final.
- Deve-se retirar o ar de dentro das embalagens que serão congeladas.
- O tempo que um alimento pode permanecer no congelador está intimamente ligado à capacidade de conservação de seus ingredientes e componentes químicos. As receitas preparadas com leite, por exemplo, têm o prazo de validade menor do que àquelas feitas com água. Sabendo disso, deve-se planejar cuidadosamente o cardápio.
- Outro fator que influi na conservação do alimento no congelador é a temperatura. Mantenha seu congelador com a

temperatura próxima dos -18 C e evite abrir e fechar a porta do congelador a todo o momento.

- As embalagens são importantes para manter os alimentos congelados com sabor e propriedades nutritivas intactas. Elas devem ser bem fechadas para evitar que as bactérias se proliferem em meio aos alimentos.

Relacionadas à sustentabilidade, algumas dicas podem ser sugeridas:

- Participação em feiras e congressos que exploram o tema sustentabilidade para o setor de alimentos e indústria em geral;
- Pesquisa de cases de sucesso de organizações do ramo que implantaram ações de responsabilidade socioambiental;
- Busca de fornecedores necessários à formação de uma cadeia de suprimentos sustentável junto a certificadoras que atuam no país.

Características específicas do empreendedor

No ramo de alimentos congelados, o empreendedor precisa estar atento à evolução dos hábitos culturais das pessoas. Novidades e tendências alimentares surgem a todo o momento, construindo conceitos e determinando novos padrões nutricionais. O empreendedor deve identificar estes movimentos de mercado e adaptá-los à sua oferta, reconhecendo as preferências dos clientes e renovando continuamente o cardápio. Outras características importantes, relacionadas ao risco do negócio, podem ajudar no sucesso do empreendimento:

- Busca constante de informações e oportunidades;
- Persistência;
- Comprometimento;
- Qualidade e eficiência;

- Capacidade de estabelecer metas e calcular riscos;
- Planejamento e monitoramento sistemáticos;
- Independência e autoconfiança;
- Espírito inovador e inquieto pela busca de soluções alternativas que respeitem a questão da sustentabilidade.

Bibliografia Complementar

ABIA. Setor pode crescer 1,6% em 2012, com receita de R\$ 46 bi. Disponível em: <<http://www.abia.org.br/anexos2012/e166b6...>>. Acesso em 14/05/2012.

ANVISA. Resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/200...>>. Acesso em 10/05/2012.

ANVISA. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/legis/resol/200...>>. Acesso em 10/05/2012.

Associação Brasileira de Supermercados. Tudo, menos frango e alface. Disponível em: <<http://www.abrasnet.com.br/clipping.php?...&clipping=11376>>. Acesso em 03/05/2012.

Gouveia, Flávia. Indústria de alimentos: no caminho da inovação e de novos produtos. Disponível em: <<http://inovacao.scielo.br/scielo.php?scr...&pid=S1808-23942006000500>>. Acesso em 07/05/2012.

INPI. Guia Básico: Marcas. Disponível em:
<<http://www.inpi.gov.br/index.php?option=...&view=article&id=55&Itemid=>
Acesso em 08/05/2012.

IPC Marketing. IPC MAPS 2011.

Portal O Gerente. Sustentabilidade na pequena empresa.
Disponível em: < <http://ogerente.com/empreendaja/2007/11/...>>.
Acesso em 16/05/2012.

Portal Videolivrraria. Introdução à segurança dos alimentos.
Disponível em: < <http://www2.videolivrraria.com.br/pdfs/14...>>.
Acesso em 15/05/2012.