



SEMINÁRIO

DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

“DIREITO AOS ALIMENTOS PARA UMA VIDA E UM FUTURO MELHORES”



Economic Nutrition Label

HOSTLAB – ECONOMIC NUTRITION LABEL: SUSTENTABILIDADE E PROMOÇÃO DA ECONOMIA LOCAL COM PRODUTOS DA DIETA MEDITERRÂNICA

Alexandra Gonçalves, Ana Martins, Manuel Serra, Dolores Santos

Inovação gastronómica, Experiências e Sustentabilidade

HostLab

•Inovador laboratório de investigação

- Integra os mundos do turismo culinário e das experiências enogastronómicas

•Objetivos do HostLab

- Promover o bem-estar e a sustentabilidade
- Produtos, serviços e experiências inovadoras relacionados com a Dieta Mediterrânica

•Recursos e Produtos Locais

- Promoção do consumo responsável
- Sustentabilidade do mercado

•Diversificação do Turismo no Algarve

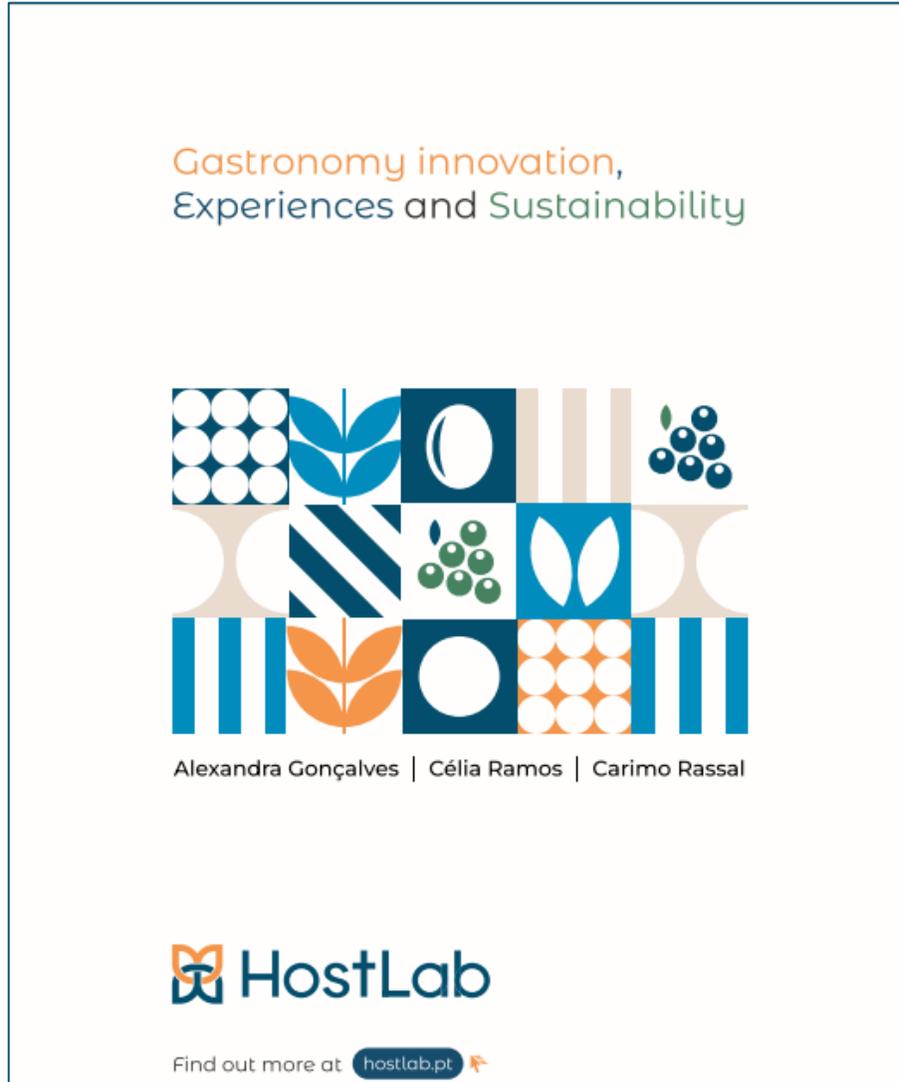
- Diversificação do Algarve como destino turístico sustentável



•Equipa Multidisciplinar

- Investigação tradicional e digital
- Compreensão profunda das emoções e sensações associadas às experiências gastronómicas na região do Algarve

E-Book: Gastronomic Innovation, Experiences and Sustainability



<https://sapientia.ualg.pt/handle/10400.1/20208>

Índice

	Beyond hedonism: embedding culture in wine tourism for driving sustainable development	9
	Inovação em produtos alimentares mediterrânicos no âmbito do projeto HOSTLAB	21
	Experiências Inovadoras de Maridagem Associadas ao Padrão Alimentar Mediterrânico: Aplicação de Metodologia para Ensaio de Aceitabilidade de Pequena Escala	37
	Análise de sentimentose emoções associadas à Dieta Mediterrânica	77
	Economic Nutrition Label – an application to the HoST Lab Project	100

O conceito: “Economic Nutrition Label”

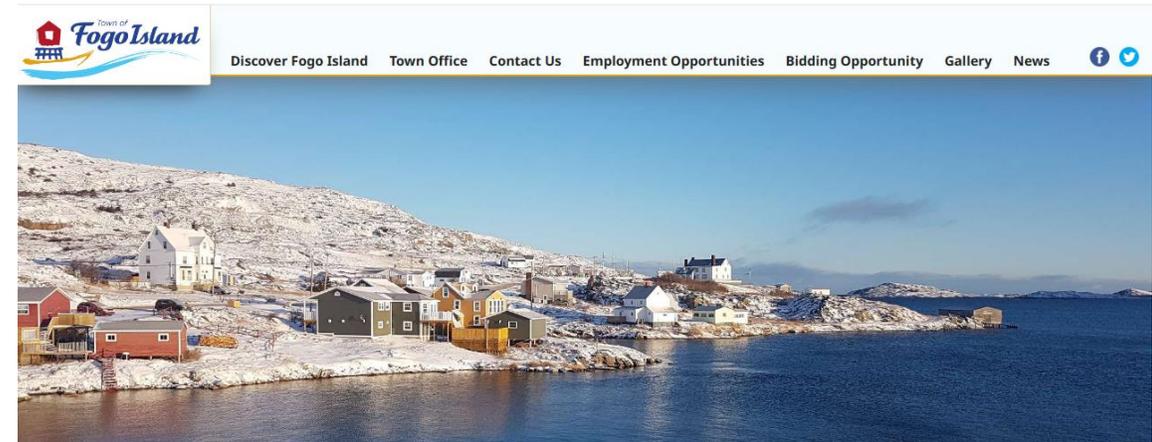
Shorefast: Comprometimento com transparência financeira e responsabilidade social

Objetivo: Criar novas formas de medir e valorizar o capital social, cultural e natural das comunidades costeiras (Ilha do Fogo | Canadá).

Together, our work represents an intentional effort to think holistically about how to find a way of life that is equitable, dignified, sustainable – and joyful.



Propósito: “Pensar de forma holística sobre como encontrar um modo de vida que seja equitativo, digno, sustentável - e alegre”



“Maybe a small island is a good proxy for a small planet”

Zita Cobb, Carleton University - 2017





O objetivo deste rótulo é mostrar aos consumidores o impacto económico das suas compras e incentivá-los a fazer escolhas mais conscientes e sustentáveis.



Economic Nutrition©			
Long Bench			
Ingredients		% Financial Value	
Labour		60%	
Production			50%
Other Labour			10%
Direct Materials		4%	
Design & Production Overhead		12%	
Packaging		3%	
Sales, Marketing and Other		6%	
Surplus		15%	
Reinvested in the community			
Economic Benefit Distribution			
Fogo Island	80%	Canada	15%
Newfoundland	3%	World	2%



Identificação da empresa
Unidade de medida

Economic Nutrition^{CM}

Growlers Ice Cream

Community Enterprise

Unit: Whole Business

What does the money pay for?

Labour	39%
Ingredients	39%
Supplies	12%
Property Costs	8%
Processing, Admin Fees	2%
Surplus	0%

Percentagem do preço
que é reinvestida em:
mão-de-obra, materiais,
despesas administrativas,
impostos, marketing,
margem, etc.

Where does the money go?

Local 46%	National 11%
Provincial 41%	Global 2%

Percentagem do preço
distribuída geograficamente
em termos:

Locais
Regionais
Nacionais
Internacionais



Diretrizes para aderir ao rótulo de nutrição económica:

- Critérios de Adesão e Atualização do Rótulo
- Requisitos de Design e Apresentação do Rótulo

Pressupostos para adaptação do Economic Nutrition Label aos produtos criados no âmbito do projeto:

- Dado que não há uma empresa que comercialize a venda dos produtos ao consumidor final, o rótulo terá como unidade de medida “uma unidade de produto” e não “todo o negócio ou valor total da empresa”;
- Dado que não está previsto, no âmbito do projeto, a venda dos produtos ao consumidor final, a margem (*surplus*) será nula;
- A partir das Fichas Técnicas de produto, que incluem os custos com matérias-primas e tempos de execução, imputar os custos de produção com mão-de-obra, instalações e equipamentos, gastos gerais, impostos, investigação e desenvolvimento, etc.

Economic Nutrition Label aplicado ao Projeto HostLab

Economic Nutrition Label	
HOST Lab	
Produtos DM	
Unidade: Projeto	
O que paga o projeto?	
Mão-de-Obra	39,5%
Ingredientes	11,3%
Outras Despesas I&D	15,5%
Overheads	20,0%
Equipamentos	13,7%
Margem de Lucro	0,0%
Para onde vai o dinheiro?	
Local	100%
Nacional	
Regional	
Internacional	

Economic Nutrition Label aplicado a um produto inovador do Projeto HostLab



Semifrio de alfarroba



ECONOMIC NUTRITION LABEL APLICADO A UM PRODUTO DO PROJETO HOST LAB

Fase 1: Custo das matérias-primas (CMP)

Tabela 1 - Semifrio de alfarroba: Custo dos Ingredientes

Ingredientes	Quantidade	Unidade	Custo unitário (€)	Custos totais (€)
Ingrediente 1	0,050	Kg	15,46	0,77
Ingrediente 2	0,000	Kg	1,19	0,00
Ingrediente 3	0,001	Kg	2,19	0,00
Ingrediente 4	0,028	Kg	5,24	0,15
Ingrediente 5	0,007	Kg	226,58	1,65
Ingrediente 6	0,083	Kg	1,59	0,13
Ingrediente 7	0,017	Kg	1,66	0,03
Ingrediente 8	0,001	Kg	60,00	0,08
1: Custo das Matérias-Primas (CMP)				2,81

Fonte: Resultados da investigação



Os ingredientes foram adquiridos, sempre que possível, a produtores locais ou a empresas sediadas no Algarve.



O custo das matérias-primas foi calculado considerando todos os ingredientes, quantidades e custos unitários constantes da ficha técnica do produto, elaborada no âmbito do projeto HostLab.



O custo total dos produtos utilizados, conforme apresentado na Tabela 1 (ficha técnica de produção), é de 2,81€.

Fase 2: Custos de mão de obra diretos (CMOD)

- Cálculo dos custos diretos de mão de obra para a produção de semifrio de alfarroba.
- Considerou-se 1 hora de tempo de execução.
- Considerou-se o salário base de um cozinheiro (AHRESP & SITESE, 2024).
- Total CMOD: 12,77€ (conforme Tabela 2).



Tabela 2 - Semifrio de alfarroba: Custos de Mão de Obra diretos (CMOD)	Valor (€)
Salário mensal	1 383,00
Encargos sociais	9 124,29
Encargos sociais (%)	0,60
Seguro de acidentes de trabalho e outros encargos	376,81
Taxa trabalho hora	7,98
Custos de Mão de Obra diretos (CMOD)	12,77

Fonte: Resultados da investigação

Fase 3: Outros custos gerais (OCG)

3.1 Depreciação dos equipamentos (DE)

Tabela 3 - Depreciação dos Equipamentos (DE)

Equipamentos	Valor de aquisição (€)	Depreciação (%)	Custo (€)
PANELA DE AÇO INOXIDÁVEL Ø20CM	26,07	25,00%	0,0001865
Placa de vitrocerâmica	413,65	14,28%	0,0016904
PANELA DE AÇO INOXIDÁVEL Ø20CM	26,07	25,00%	0,0001492
Placa de vitrocerâmica	413,65	14,28%	0,0013523
Varinha mágica	25,60	25,00%	0,0001832
Varinha mágica	25,60	25,00%	0,0001832
Máquina de gelados	278,79	14,28%	0,0068357
Bancada frigorífica	1 892,97	14,28%	0,0154714
Balança de precisão mini	40,03	25,00%	0,0006873
Taça 22cm	10,34	25,00%	0,0001627
Colher de cozinha	1,27	100,00%	0,0004361
Bancada de aço inoxidável	632,10	14,28%	0,0309972
Sistema de exaustão	1 498,88	14,28%	0,0735028
Máquina de lavar loiça	1 574,15	14,28%	0,0771939
Totais	6 859,17		0,209

Fonte: Resultados da investigação



Os custos gerais de produção foram calculados através da identificação dos recursos necessários para a confeção do prato, também descritos na ficha técnica.



Os custos de depreciação foram calculados de acordo com os equipamentos definidos na ficha (ficha técnica)



O custo associado à depreciação, considerando o tempo de utilização de cada equipamento na confeção do prato, é de 0,21€.

Fase 3: Outros custos gerais (OCG)

3.2 Custos de utilização dos equipamentos – Energia (CUE-E)

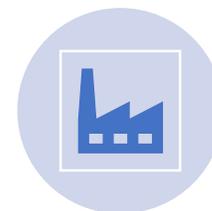
Tabela 4 - Semifrio de alfarroba: Custos de utilização do equipamento

Tarefas	Equipamentos	Potência do equipamento (W)	Energia (kWh)	Custo total (€)
			$\frac{\text{Potência (W)} \times \text{Tempo (h)}}{1000}$	
1	Placa de vitrocerâmica	6000	0,50	0,0972
2	Placa de vitrocerâmica	6000	0,60	0,1166
3	Varinha mágica	1000	0,08	0,0162
5	Varinha mágica	1000	0,08	0,0162
6	Máquina de gelados	2200	1,10	1,3137
7	Bancada de refrigeração	372	0,06	0,0120
Extração de fumo/gordura	Sistema de exaustão (5400MM3/t)	550	0,10	0,0196
Limpeza/lavagem	Máquina de lavar loiça	2970	0,10	0,0192
				1,6107

Fonte: Resultados da investigação



Os custos gerais de produção foram calculados através da identificação dos recursos necessários à confeção do prato, igualmente descritos na ficha técnica.



Identificar a potência do equipamento (W): Encontrar na etiqueta do fabricante ou no manual do utilizador.



Determinar o tempo de utilização (h): Com base nas especificações para cada tarefa na Ficha Técnica de Produção, incluindo a extração e um ciclo de 2 minutos na máquina de lavar loiça. O tempo é dividido por tarefa para efeitos de normalização.



A tabela 4 apresenta o custo de utilização do equipamento para a produção do semifrio de alfarroba, no valor de 1,61

Fase: Outros custos gerais (OCG)

3.3 Custos de utilização dos equipamentos - Água (CUE-A)

Tabela 4 - Custos de utilização dos equipamentos - Água (CUE-A)				
Utilizadores não domésticos	Tarifa praticada (€/day)	Tarifa variável (€/m ³)	Utilização	Unidade de medida: Litro (l)
	1º nível: <= 4m ³ /hora	Caso em estudo		
Água	0,21	1,5753	Máquina de louça	3,5
Tx. Utiliz. esgotos	0,2549	1,9758	Processo confeção	10
Tx. Resíduos urbanos	0,3995	2,9687	Outras utilizações	5
	0,8644	6,5198		18,5
Custos de utilização dos equipamentos - Água (CUE-A) (€)				0,36

Fonte: Resultados da investigação



Consumo de água | Ciclo de lavagem da máquina de lavar louça | Limpeza da cozinha | Processo de cozedura.



Consumo de água da máquina de lavar louça



Com base nas especificações técnicas do fabricante (capacidade de produção; duração do ciclo).



Detergentes para lavagem da louça.



O montante calculado para a água foi de 0,36 euros.

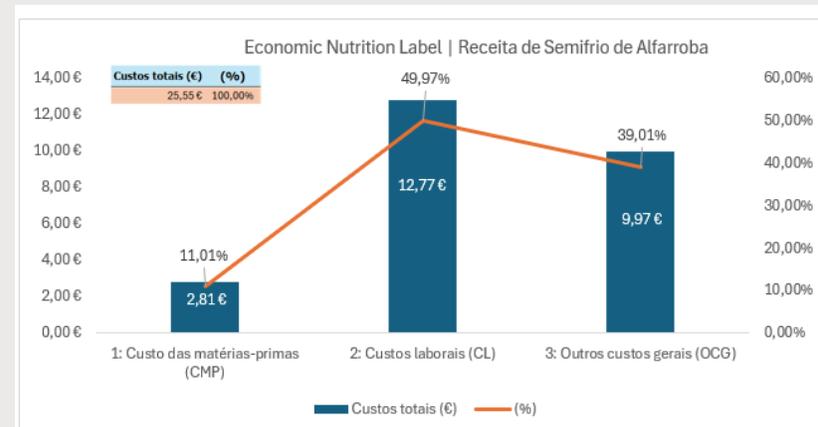
Tabela 5 - Economic Nutrition Label (ENL) - Semifrio de alfarroba					
Ingredientes	Quantidade	Unidade	Custo unitário (€)	Custos totais (€)	
Ingrediente 1	0,050	Kg	15,46	0,77	
Ingrediente 2	0,000	Kg	1,19	0,00	
Ingrediente 3	0,001	Kg	2,19	0,00	
Ingrediente 4	0,028	Kg	5,24	0,15	
Ingrediente 5	0,007	Kg	226,58	1,65	
Ingrediente 6	0,083	Kg	1,59	0,13	
Ingrediente 7	0,017	Kg	1,66	0,03	
Ingrediente 8	0,001	Kg	60,00	0,08	
1: Custo das matérias-primas (CMP)				2,81	
2: Custos laborais (CL)		1	Hora trabalhada	12,77	12,77
3: Outros custos gerais (OCG)		1	Hora	9,97	9,97
3.1: Depreciação de equipamentos (DE)				0,21	
3.2: Custos de utilização de equipamentos - Energia (CUE-E)				1,61	
3.3: Custos de utilização de equipamentos - Água (CUE-A)				0,36	
3.4: Limpeza - Empregado(a)				7,57	
3.5: Limpeza - Produtos				0,21	
4: Economic Nutrition Label (ENL)				25,55	

Fonte: Resultados da investigação

Fase 4: Economic Nutrition Label (ENL)

- Introdução ao Rótulo Nutricional Económico: Conceito e Impacto
- Transparência de Custos: A Base para Margens de Lucro Otimizadas
- Produção Responsável e Turismo Sustentável
- Fortalecimento das Economias Locais
- Inovação no Setor Alimentar: Oportunidades e Desafios
- Fichas Técnicas e Contabilidade de Custos
- Perspetivas Futuras: Rumo a uma Economia Circular
- Conclusão: Sustentabilidade e Crescimento Responsável

Economic Nutrition Label	
Semifrio de alfarroba	
Produto da DM	HostLab
Unidade: Produto	
Para que serve o dinheiro?	
Mão-de-obra	50,0%
Matérias-primas (Ingredientes)	11,0%
Outros custos gerais	39,0%
	(DE) 0,8%
	(CUE-E) 6,3%
	(CUE-A) 1,4%
	Limpeza (MO) 29,6%
	Limpeza (Produtos) 0,8%
Margem de lucro	0,0%
Para onde vai o dinheiro?	
Local	100% Nacional
Regional	Internacional





prémio I.no.va.ção

DIETA MEDITERRÂNICA

METEORED

Azeite, queijo de cabra e alfarroba. Feira da Dieta Mediterrânica premeia projetos que valorizam recursos endógenos



O projeto «HostLab», dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (ESGHT), apresentou três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.

CDR Algarve

Comissão Organizadora
Comissão Juradora
Região I



CDR | Desenvolvimento Regional | Ambiente | Infraestruturas | Administração Local | Cultura | Agricultura e Pesca

Prémio Inovação - Dieta Mediterrânica distingue produtos e projetos que valorizam recursos endógenos

Em primeiro lugar, o «Projeto HostLab», dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (ESGHT), que se apresentou com três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.



UAAlg ESGHT

UNIVERSIDADE DO ALGARVE

ESCOLA SUPERIOR DE GESTÃO, HOTELARIA E TURISMO

barlavento



ALGARVE - AMBIENTE - CULTURA - DESPORTO - LIFESTYLE - POLÍTICA - ECONOMIA - SAÚDE

Início - Algarve - Távora - Projeto «HostLab» é o grande vencedor do «Prémio Inovação - Dieta Mediterrânica»

TECNOLOGIA

Projeto «HostLab» é o grande vencedor do «Prémio Inovação - Dieta Mediterrânica»



Sul Informação

Os vencedores do «Prémio Inovação - Dieta Mediterrânica» foram conhecidos no último dia da X Feira da Dieta Mediterrânica, com a distinção e entrega de três prémios e menções honrosas aos projetos e produtos do setor agroalimentar, representados nesta edição do evento.

Em primeiro lugar, o «Projeto HostLab», dinamizado pela Escola Superior de Gestão, Hotelaria e Turismo da Universidade do Algarve (UAAlg), que apresentou três produtos inovadores, com base em ingredientes endógenos da região: azeite para barrar, creme de queijo de cabra e semifrio de alfarroba.

A voz do
@lgarve

ERC nº 126275

Segunda, 19 de Setembro de 2024 - Quem Somos - Contacto

«Prémio Inovação - Dieta Mediterrânica» distingue produtos e projetos que valorizam recursos endógenos



<https://www.hostlab.pt/>

Obrigado!

