

**Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria**

**ALIMENTOS E BEBIDAS EM CRUZEIROS**

\* Fernandes, Carlos Alexandre Purcino  
\* Braga Jr., João Batista  
\* Fraga, Júlia Pereira  
\*\* Ramos, Marcos Vinicius Carraro

kakasjb95@hotmail.com  
joabbraga@hotmail.com  
julinhapfraga2011@hotmail.com  
marcos@soshotelaria.com.br

\* Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria  
\* Acadêmico do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria  
\* Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria  
\*\* Professor das Faculdades Integradas ASMEC

**Palavras Chave:** Alimentos, Bebidas

## 1 INTRODUÇÃO

Viajar em um Cruzeiro Marítimo está cada vez mais acessível e tem se tornado uma opção de lazer para milhares de brasileiros. No cruzeiro, além de conhecer lugares diferentes, há dezenas de opções de entretenimento.

Um dos atrativos da viagem é o setor de alimentos e bebidas, oferecido no navio. Há também dois aspectos relevantes quando se trata desse tema, a qualidade dos alimentos e bebidas e as formas como são oferecidas ao cliente

## 2 QUALIDADE E HIGIENE DOS ALIMENTOS

De acordo com reportagem do Blog da Saúde - Ministério da Saúde, o abastecimento e tratamento da água potável, além do recebimento e armazenamento, manipulação e exposição dos alimentos são indispensáveis. Principalmente para evitar casos de virose e intoxicação alimentar durante as viagens, que podem ser comum, devido à aglomeração de alimentos. É comum a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, realizar inspeções nos navios de cruzeiros nos portos nacionais. Elas são programadas, mas não anunciadas. (ANDREA REGINA DE OLIVEIRA, gerente da Anvisa).

### 2.1 O principal pacote oferecido ao turista brasileiro

A maioria dos cruzeiros marítimos que passam pela costa brasileira oferece o modelo de pensão “all inclusive”. Neste sistema, todas as

refeições estão incluídas no pacote e, em alguns casos, até as bebidas alcoólicas podem ser consumidas sem que haja cobrança à parte. Mesmo sendo mais caros, esses pacotes com sistema “all inclusive” são os preferidos pelos turistas brasileiros. Facilitando o planejamento da viagem. (MONTERISI, 2014)

### 2.2 Quantas refeições são servidas ao longo de um dia e cardápios

De acordo com MONTERISI (2014), é comum serem oferecidas cinco refeições diárias nos cruzeiros: café-da-manhã, almoço, lanche, jantar e lanche da noite. Apesar dos navios terem sempre mais de uma opção de restaurante. Alguns cruzeiros dividem os turistas em grupos e estabelece o horário em que cada um deles irá fazer suas refeições, especialmente o jantar. Esse método garante que todas possam sentar e comer de forma confortável.

Os cardápios dos cruzeiros são sempre bem elaborados. Alguns são temáticos, trazendo temperos da Ásia ou do Mediterrâneo, enquanto outros são mais adaptados ao paladar brasileiro. Independente do caso, sempre existe mais de uma opção de prato no cardápio, garantindo que até o mais exigente dos turistas possa aproveitar a gastronomia a bordo. (MONTERISI, 2014)

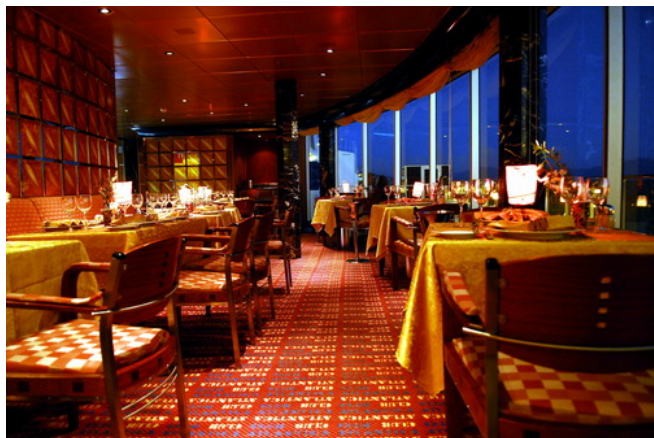
### 2.3 Os tipos de restaurantes encontrados em um navio

Geralmente, podemos encontrar, quase sempre, dois tipos de restaurantes: Informal (buffet)

e Formal (servidos à mesa). Geralmente nos formais, são oferecidos o almoço e o jantar e os pratos são servidos por garçons. No café-da-manhã, existem cruzeiros com serviço de buffet e cruzeiros com serviço de mesa e alguns que oferecem as duas opções. Os lanches são sempre servidos em buffets, normalmente nos restaurantes próximos às piscinas e áreas de lazer. (WAITMANN 2013 & MONTERISI, 2014)

cruzeiros/n1597215248072.html. Acesso em 27/09/2014

WAITMANN, Gabriel. CRUZEIROS MARÍTIMOS: DICAS PARA MARINHEIROS DE PRIMEIRA VIAGEM. 29/06/2013. Disponível em: <http://www.guardanapodepapel.com/2013/06/cruzeiros-maritimos-dicas-para.html>. Acesso em: 26/09/2014



Fonte: Revista Jornal de Viagens, 2007, artigo: cruzeiros marítimos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pelo exposto acima, fica claro o quanto é importante o setor de alimentos e bebidas em um Cruzeiro Marítimo.

Apesar de ser uma necessidade básica de todo ser humano, no Cruzeiro essa necessidade se transforma em um atrativo a mais que além de agregar valor à empresa que organiza a viagem marítima, pode fazer parte de momentos inesquecíveis que o turista guardará na lembrança.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Blog da Saúde - Ministério da Saúde - Disponível em:

<http://idmed.terra.com.br/conteudo-fixado-site/noticias/cruzeiro-maritimo-veja-dicas-de-higiene-para-evitar-problemas-durante-a-viagem.html>

Acesso em: 27/09/2014

MONTERISI, Carolina. Comer e beber nos cruzeiros, iG São Paulo. Disponível em: <http://turismo.ig.com.br/destinos-internacionais/comer-e-beber-nos->