

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

GEYVISON VICTOR DOS SANTOS ALVES
JOÃO VICTOR SINFRÔNIO GOMES DA SILVA
LURIANA DA SILVA FÉLIX

**DO DESENVOLVIMENTO AO EMPRATAMENTO:
Etapas da produção de alimentos**

RECIFE/2022

GEYVISON VICTOR DOS SANTOS ALVES

JOÃO VICTOR SINFRÔNIO GOMES DA SILVA
LURIANA DA SILVA FÉLIX

**DO DESENVOLVIMENTO AO EMPRATAMENTO:
Etapas da produção de alimentos**

Artigo apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA,
como requisito parcial para obtenção do título de tecnólogo em
Gastronomia.

Professora Orientadora: Mestra Nathalia Cavalcanti dos Santos

RECIFE/2022

GEYVISON VICTOR DOS SANTOS ALVES
JOÃO VICTOR SINFRÔNIO GOMES DA SILVA
LURIANA DA SILVA FÉLIX

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

A474d Alves, Geyvison Victor dos Santos.
Do desenvolvimento ao empratamento: etapas da produção de
alimentos / Geyvison Victor dos Santos Alves; João Victor Sinfrônio Gomes
da Silva; Luriana da Silva Félix. - Recife: O Autor, 2022.
17 p.

Orientador(a): Ma. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Desenvolvimento. 2. Empratamento. 3. Ficha técnica. 4. Food
design. 5. Estética. I. Silva, João Victor Sinfrônio Gomes da. II. Félix,
Luriana da Silva. III. Centro Universitário Brasileiro. - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

DO DESENVOLVIMENTO AO EMPRATAMENTO:

Etapas da produção de alimentos

Artigo aprovado como requisito parcial para obtenção do título de Tecnólogo em Gastronomia, pelo Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, por uma comissão examinadora formada pelos seguintes professores:

Prof.º Mestra Nathalia Cavalcanti dos Santos
Professora Orientadora

Prof.º Titulação Nome do Professor(a)
Professor(a) Examinador(a)

Prof.º Titulação Nome do Professor(a)
Professor(a) Examinador(a)

Recife, ___/___/___

NOTA: _____

Dedicamos esse trabalho primeiramente a Deus que sempre nos deu a sabedoria necessária para fazer o nosso trabalho e em segundo lugar à nossos pais que sempre foram os que nos deram suporte.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Deus por ter me ajudado até aqui nessa etapa da minha vida que é um passo muito importante para nós que estamos acabando o Curso de Gastronomia

À minha orientadora por se empenhar tanto a gravar as aulas, sei que foi difícil pra ela mas para me foi gratificante ter tido ela como orientadora.

Aos meus pais que me ajudaram a ser cada dia melhor e mais forte para fazer esse Trabalho.

“O principal sentido para uma gastronomia de qualidade é Ouvir, saber Ouvir, entender o que ouviu e depois é só praticar o que ouviu e renovar com seu talento e ideias.”

Chef Di Manno

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	XX
2 OBJETIVOS	XX
2.1 Objetivo Geral	XX
2.2 Objetivos Específicos	XX
3 JUSTIFICATIVA	XX
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO	XX
5 RESULTADOS	XX
5.1 Ficha técnica: Ferramenta de qualidade na produção de alimentos.....	XX
5.2 Técnicas de empratamento e louças	XX
5.3 Food design:Definição e Influência no comportamento do consumidor	XX
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	XX
REFERÊNCIAS	XX
ANEXOS	XX

DO DESENVOLVIMENTO AO EMPRATAMENTO: AS ETAPAS DE CRIAÇÃO DE UM PREPARAÇÃO

Geyvison Victor dos Santos Alves
João Victor Sinfronio Gomes da Silva
Luriana da Silva Félix
Nathalia Cavalcanti dos Santos¹

Resumo: Neste trabalho iremos apresentar o passo a passo de algumas etapas de criação de um preparação com isso mostraremos a importancia das fichas técnicas sobre uso de algumas técnicas de empratamento e falar um pouco sobre o food design. Objetivou-se assim, mostrar a importância da ficha técnica em uma unidade de alimentação e nutrição, bem como das técnicas de empratamento e do food design. Este trabalho baseou-se em pesquisas bibliográficas de caráter descritivo e exploratório, sobre a utilização da Ficha Técnica em Unidades de Alimentação. e como outro objetivo é identificar a preferência de utilização de louças de cerâmica pelos chefs de cozinha, bem como conhecer a aceitação e preferência de clientes de restaurantes por louças de cerâmica feitas sob medida na estética do prato. A pesquisa se debruça sobre barreiras existentes e busca entender como o design pode contribuir na superação desses obstáculos, na interação com os prestadores de serviços de alimentação e na promoção do consumo consciente com sistemas e serviços para chefs.

Palavras-chave: Desenvolvimento. Empratamento. Ficha técnica. Food design. Estética.

1 INTRODUÇÃO

No mercado gastronômico atual se faz cada vez mais importante o modo como os alimentos são apresentados no prato (SENAC, 2016). Tendo em vista o jeito de apresentar os pratos faz-se necessário ter um design que chame atenção dos clientes.

¹ Professora da UNIBRA. Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharel em Gastronomia e Segurança Alimentar pela Universidade Federal Rural de Pernambuco. E-mail para contato: nathalia.santos@grupounibra.com.

Logo, além de ter cuidado na preparação, também queremos passar uma visão ampla e cuidadosa desde não apenas no desenvolvimento dos pratos, mas também na sua apresentação até chegar ao cliente.

Nas últimas décadas, o design parou de ser ferramenta qualquer para tornar-se um modo de pensar e agir (HESKETT, 2002). A montagem de uma preparação já era feita por certos povos que viviam aqui na terra. A partir da Idade Média as celebrações eram sempre em torno de banquetes, e aí começa a preocupação em ornamentar de maneira “artificial” os pratos, manipulando suas formas ou incorporando elementos externos.

Uma das principais ferramentas da gastronomia é a ficha técnica uma ferramenta gerencial e funcional utilizada nos serviços de alimentação (hotéis, restaurantes comerciais ou institucionais, laboratórios de desenvolvimento de produtos, etc.), cuja utilidade está na padronização das preparações, permitindo a reprodutibilidade das mesmas por qualquer profissional para o desenvolvimento normal do FTP (Ficha técnica), deve haver um equilíbrio e outras Instrumentos de medição calibrados com capacidade suficiente para pesar ingredientes e preparações o FTP (Ficha técnica), deve ter em sua estrutura o produto preparado ou elaborado (JAPUR et al., 2012).

As maneiras e as estratégias de composição ampliam o sentido das imagens dos alimentos e, mesmo sem contar com sensações táteis e olfativas, transmitem a ideia do sabor que eles possam ter.

O alimento é uma necessidade para todos os seres vivos. No início de sua existência, os seres humanos colheram frutos, sementes e presas. Então os humanos começaram a domesticar e criar animais, plantar sementes e deixar as plantas crescerem. Com o tempo, ele desenvolveu métodos de conservação, prolongou a vida útil dos alimentos por meio de técnicas como salga , secagem e defumação. Mudanças na dieta, na forma como os alimentos são obtidos e conservados, significando um passo importante para a humanidade, tanto para a evolução da espécie quanto para o nascimento de uma grande civilização. Hoje, a comida está disponível para a maioria das pessoas, prepare-se para ser comido na hora da fome (FLANDRIN & MONTANARI, 2007).

No entanto, em todo grande movimento de vanguarda há um grupo o ponto de vista de dar cara e corpo ao esporte e ser o responsável pela grande revolução cultura

‘a nouvelle cuisine’ , às vezes distorcido para o público por exemplo, novos pratos, que contribuem de forma notável para a simplicidade e leveza dos pratos, acabou sendo descrito por alguns por porções mínimas, sabor e preço medíocres alto. Assim é a cozinha modernista, a sinergia entre culinária e ciência também traz desconfiança, principalmente em relação ao uso de aditivos (ABRANTES, 2014).

Os alimentos que comemos revelam quando e onde vivemos, assim como os utensílios usados para prepará-los e comê-los. Diz-se que vivemos numa “era tecnológica”, mas cada época tem a sua tecnologia, não necessariamente futurista. Pode ser um garfo, panela ou copo medidor. Utensílios de cozinha são ferramentas que aumentam o prazer de jantar (WILSON, 2014).

O objetivo principal é entender como a imagem do emplatamento, aplica estratégias de redução e ampliação de sentido, estimulando, assim, o desejo de comer da percepção no observador e se é possível perceber que essas técnicas realmente ampliam os valores e atributos da imagem. Para isso, embasado pelos conceitos da cultura das montagens dos pratos. Como conclusão, é analisado um conjunto de imagens que compõem os profissionais envolvidos pode conduzir os meios de percepção da imagem .

2 OBJETIVOS

- **OBJETIVO GERAL**

Apresentar as etapas de produção de uma preparação culinária destacando as fases de desenvolvimento, apresentação e emplatamento.

- **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

Enfatizar a importância da ficha técnica para a qualidade de uma preparação culinária.

Relatar técnicas de emplatamento e de apresentação de alimentos destacando as tecnologias e louças utilizadas para estes processos.

Apresentar o Food design e sua importância para o mercado de alimentos.

3 JUSTIFICATIVA

O desenvolvimento de um empratamento é onde o cozinheiro começa a deixar a sua marca. Na gastronomia profissional, os grandes chefs capricham em muito mais além do sabor. O empratamento faz toda a diferença na primeira impressão que teremos de uma preparação. Isso porque pratos bem compostos agregam mais valor ao seu cardápio, então a forma que se faz uma apresentação é muito importante.

A forma de empratamento mais elaborada e moderna, é devido à própria evolução da gastronomia, nas técnicas e no próprio aprendizado, muitas vezes, elevam a condição de arte às montagens. Mas não confunda, escultura e design de comida, pois a escultura é uma forma de arte pura usando alimentos e o design de comida, que além da beleza, do enaltecimento dos ingredientes no prato, leva em conta a funcionalidade e todas as técnicas culinárias, para que ao servirmos esses empratados, os nossos clientes saiam fiquem satisfeitos.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central “Do desenvolvimento ao empratamento: as etapas de criação de um preparação”. Para atingir aos objetivos alvitados, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que segundo Andrade (2010, p.25):

Após a definição do tema de pesquisa, foram selecionados alguns livros, artigos, monografias, dissertações e documentos oficiais que abordam o tema central: “Do desenvolvimento ao empratamento: Etapas de produção de alimentos”. Estes trabalhos foram coletados nas bases científicas do Google Acadêmico. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram: “Empratamento”, “Gastronomia moderna”, “Ficha técnica”, “Comer com os olhos”, “Food design”. O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão do tema; “Do desenvolvimento ao empratamento: As etapas de criação de um preparação”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias Ficha técnica, A louça e a estética dos pratos, Food design.

Para a construção desta monografia, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 2002 até o ano de 2014 , de modo a abordar tanto Aspectos históricos, Aspectos de design e Aspectos técnicos .

O trabalho foi realizado através de leitura informativa, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados. A leitura configura-se como uma etapa importante pois possibilita não apenas a ampliação de conhecimento, como também a sistematização do pensamento, melhor entendimento das obras, assimilação, comparação e integração dos conhecimentos (LAKATOS; MARCONI, 2003).

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: Ficha técnica, A louça e a estética dos pratos, Food design .

5 RESULTADOS

5.1 FICHA TÉCNICA: Ferramenta de qualidade na produção de alimentos

No que concerne a produção de alimentos, a ficha técnica figura como elemento essencial. Pois é esta garante a padronização da qualidade das receitas preparadas. Tanto de maneira quantitativa (porção) como qualitativa (sabor e preparação). De forma que, qualquer membro treinado é capaz de reproduzir as receitas com o mesmo nível de excelência.

Sua importância é tanta que nos estabelecimentos de alimentação, em uma sequência lógica, começa-se a mensurar os custos a partir da elaboração de fichas técnicas de produtos gastronômicos, as quais podem ser definidas como um documento que apresenta todas as informações relevantes de uma preparação do ponto de vista gerencial e também operacional, ou seja, contém todas as especificações da preparação gastronômica, desde a mensuração dos custos até a ordem de preparo (AKUTSU et al., 2005; BRAGA, 2017; FONSECA, 2014).

Nesse sentido, cabe destacar alguns aspectos referentes às fichas técnicas, como a sua definição e suas principais funções.

As fichas técnicas possuem inúmeras funções, mas a principal delas é a padronização dos produtos. Quando se alcança a padronização dos produtos é possível: planejar e controlar o estoque, pois sabe-se as quantidades exatas de ingredientes necessários; programar a produção, porque sabe-se o modo de preparo e conseqüentemente o tempo necessário para sua execução; e, principalmente, mensurar o custo de matéria-prima

Conforme Fonseca (2014), o custo de matéria-prima, somado aos gastos operacionais e gastos com mão de obra são a base para a definição do preço de venda. Esse breve raciocínio mostra a importância da elaboração de fichas técnicas para a gestão dos estabelecimentos de alimentação.

A ficha técnica é ainda um instrumento que disponibiliza informações tanto ao gestor quanto ao profissional que irá realizar a preparação descrita. Para tanto, a ficha técnica pode integrar as informações pertinentes aos dois setores ou pode ter uma apresentação operacional e uma gerencial, resultando em duas fichas complementares.

Fonseca (2014, p. 82),descreve que a ficha técnica possui as seguintes funções:

registrar quantidades de matéria-prima utilizadas nas preparações, padronizar quantidades de matéria-prima nas preparações, padronizar a montagem e apresentação dos pratos, identificar os custos de produção, registrar os processos da produção, manter um histórico das preparações do restaurante, permitir a comparação das informações de consumo, facilitar as projeções de compras e especificações de mercadorias, controlar os volumes de matéria prima requisitados, comparar as informações de consumo com as informações de vendas.

Maldonado (2017) ainda menciona a redução do desperdício. São essas funções, decorrentes da padronização, que permitirão, como afirma Braga (2017), garantir a qualidade dos produtos produzidos. Qualidade essa, tanto em termos nutricionais quanto sensoriais (CABRAL; MORAIS; CARVALHO, 2013).

É necessário frisar que a ficha técnica de preparação não tem modelo específico ou “fórmula pronta”. Conquanto, esta pode ser flexível e varia de acordo

com as necessidades e objetivos de cada restaurante. Devendo conter todas as informações valiosas sobre determinadas receitas. Cada ficha possui uma característica de preparação, sendo possível combiná-las a um cardápio equilibrado e balanceado do ponto de vista nutricional, além de garantir ao cliente que determinada preparação terá sempre o mesmo aspecto físico, o que gera automaticamente a fidelidade deste à empresa.

A ficha técnica Como um bom instrumento, faz o levantamento dos custos dos pratos que são produzidos, o cálculo do valor nutricional, o modo de preparo da receita.

Ademais, o uso da ficha técnica de preparação pode proporcionar resultados eficazes no que concerne o:

1. Preço do produto;
2. redução de sobras;
3. treinamento dos funcionários;
4. potencialização da produtividade;
5. adequação das receitas ao perfil das pessoas que frequentam o estabelecimento;

Para fins elucidativos, didáticos e comprobatórios acerca da importância da ficha técnica, faz-se necessário citar a ocorrência de um caso prático, onde foram realizados um experimento em um restaurante universitário no sudoeste do Pará, que avaliou a importância das fichas técnicas de preparação. A pesquisa foi realizada no período de julho de 2015 a julho de 2016 e foram elaboradas 82 fichas técnicas.

Segundo o grupo², houve uma redução significativa das sobras de alimentos no restaurante após a implementação das fichas técnicas de preparação. Antes, as sobras representavam 128g per capita. Sendo que logo após o uso das referidas fichas, os valores de sobras foram para 65g, ou seja, houve uma redução de 49,21%.

Um valor aceitável de sobras por pessoas é de 7 a 25g . Ainda assim, somente com as fichas técnicas de preparação que foi possível, de fato, reduzir esse número

² MEDEIROS, Manoella. Importancia da Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo para o Planejamento e Produção de Refeições em Restaurante Universitário do Sudoeste do Paraná. Disponível em: <<https://www.semanticscholar.org/paper/IMPORT%C3%82NCIA-DA-ELABORA%C3%87%C3%83O-DE-FICHAS-T%C3%89CNICAS-DE-O-E-Scopel-Teixeira/5c6cd0be6ede2e37e7d66a1f3290bdc3762b4082?p2df>> Acesso em: 14 de junho de 2022.

quase pela metade. Aliadas às boas práticas de fabricação e outras ferramentas de gerenciamento.

No entanto, é fato, que a ficha deve ser combinada com outras estratégias, pois sozinha ela não é capaz de fazer milagres e solucionar totalmente o problema. Todavia, quando utilizada da maneira correta, como foram comprovado no caso prático, pode promover a redução do desperdício por meio do manejo correto dos ingredientes e proporcionamento das preparações.

Por fim, é importante falar que existem muitas outras vantagens como resultado da aplicação das fichas técnicas. Portanto, esse instrumento é indispensável dentro da cozinha de um restaurante.

Ademais, é extremamente eficaz quando aplicado em um cardápio balanceado e diversificado, potencializando ainda mais a qualidade do serviço oferecido pelo restaurante.

5.2 TÉCNICAS DE EMPRATAMENTO E LOUÇAS

A comida tornou-se um dos itens que compõem significativamente o modo de vida das pessoas na sociedade contemporânea. O ato de comer envolve outros aspectos além da nutrição, como questões sensoriais, sociais, culturais, econômicas e ambientais. Como resultado, a existência de cerâmica o número de cerâmicas personalizadas nas mesas dos restaurantes aumentou significativamente por todo o país. Para conectar a arte da gastronomia com a arte da cerâmica prática, é necessário. Combinar variáveis dos alimentos, como cor, textura e sua forma, com cor, a textura e a forma da cerâmica técnicas de identificação, Informação histórica e relações culturais e sociais. O objetivo deste trabalho é determinar preferências dos chefs pelo uso de louças de cerâmica e sua relação com os restaurantes ceramistas e entender a aceitação e as preferências dos clientes do restaurante por utensílios de mesa cerâmica feita para medir a estética da placa.

As louças brancas de porcelana são as mais utilizadas na apresentação de pratos dos restaurantes. Segundo Lucia Eid, ceramista e cozinheira brasileira, é possível mudar esse hábito, apresentando alimentos coloridos em louças coloridas:

“existe a possibilidade de se colocar comida colorida em um prato colorido com um fundo colorido, basta saber como harmonizar tanta cor. Mas primeiro precisa amar cozinhar. E cozinhar cores. Se você não percebe de que cor é uma comida, como vai achar o prato que melhor combina com ela?” (EID, 2015, p.15)

Ainda em relação as cores, EID (2015) diz que o contraste é importante e que cores escuras dão contornos para cores claras. Se o prato é escuro, a comida deve ser clara e vice versa. O prato é mais do que um receptáculo para um determinado alimento, mais até do que uma moldura, é uma cor para a comida, uma cor complementar. Os cinco pontos a seguir são bastante simples e devem ser lembrados na apresentação de um prato, Apresentação de pratos Fonte: Hobday, 2010.

- Equilíbrio de duas ou três cores funcionam melhor do que apenas uma.
- Formas Planeje diversas formas e modelos, não apenas duas. Considere a altura como uma variante.
- Textura Procure sempre harmonizar as texturas no prato. Não utilize muitos alimentos com a mesma textura.
- Sabor Os sabores dos ingredientes não fazem parte do visual do prato, mas é fundamental saber se eles combinam.
- Porção Certifique-se de adequar o tamanho da porção que será servida ao tamanho do prato.

Ao preparar receitas, os chefs consideram o equilíbrio dos alimentos a serem servidos, temperatura, sal, sabores, etc. o aspecto do ponto de vista de um crítico gastronômico, a análise de um prato é baseado em três aspectos principais: aparência, textura e sabor. Em termos de apresentação, além de avaliar o alimento em si, aparência, louças utilizadas e utensílios indicados, a textura tem com o mesmo peso da apresentação, o último aspecto da análise é o sabor. Para ele, o mais importante do ponto de vista gastronômico, criar um prato é duas vezes mais pesado, e a primeira coisa que um chef pensa é uma técnica ou conceito. A ideia é desenvolvido através de um ou mais métodos criativos, ou mesmo através da intuição realizar testes, depois de tirar fotos, os chefs combinam e passam compare com pratos já catalogados a partir daí, fazem o teste final e constroem um protótipo. A história da alimentação é paralela à história da humanidade no início do nascimento do homem, comer era apenas um fim, pois o homem comia tudo o que encontrava na natureza, geralmente folhas, frutas e raízes, qualquer que fosse a forma, desde que fosse comestível - sem se preocupar com sabor ou textura - —(NEIRINCK & POULAIN, 2001).

Posteriormente, leve os alimentos sólidos à boca com os dedos e beba líquidos diretamente do riacho com o auxílio de conchas, folhas e/ou cascas. Os hábitos estão mudando e, com a introdução de algumas ferramentas para alimentação, o ser humano iniciou uma lenta mudança na forma de se alimentar (CÂNDIDO E VIEIRA, 2002).

À medida que os hábitos alimentares humanos continuaram a mudar, os fenícios, egípcios e outros buscaram uma maneira mais confortável e higiênica de comer, criando a primeira regra de boas maneiras à mesa. a comida é hoje um dos principais motivos para movimentar pessoas pelo mundo, "é um dos poucos bens culturais de uma população que não necessita de tradução ou preparo prévio do receptor para o seu entendimento, e ao mesmo tempo é uma das formas de comunicação mais poderosas que existem para a percepção de como é uma determinada cultura local" (MONTANARI, 2008). Para fazer um empratamento correto, o cozinheiro precisa estimular o maior número de características sensoriais possíveis. Ou seja, destacar o prato além do visual, estimulando o olfato, paladar e tato. Afinal, o corpo reage a outros sentidos antes de degustar o que foi servido e é possível ficar com água na boca apenas com o cheiro daquilo que foi preparado, sem nem ao menos provar o sabor. Para cada um desses empratamentos, existem técnicas e dicas. Para os pratos de entrada, por exemplo, aposta-se na técnica dos mini empratados, que é tudo aquilo levado à mesa em pouca quantidade. Sendo assim, esse é um dos tipos de empratamento mais fáceis e o segredo, aqui, está no estilo com que a entrada é servida. Em geral, as louças usadas possuem formas diferentes e são elas que garantem o charme. O mesmo acontece com as sobremesas, que ganham um toque especial quando servidas em taças e bowls com formatos criativos e elegantes. O princípio básico da decoração de pratos é a busca da harmonia entre os elementos que irão compor o prato, ou seja, como devem ser distribuídos para que o prato possa ser comparado a uma obra de arte. A busca por conhecimentos e técnicas referentes à montagem e decoração de pratos é essencial para tornar o prato ainda mais atrativo. Mas, por que isso é importante? Uma resposta simples e objetiva seria: para deixar o prato mais bonito. Mas, por que deixá-lo mais bonito? Instintivamente, selecionamos o que vamos comer pela aparência e pelo aspecto; o que é bonito e atrativo aos olhos nos parece mais saboroso, e, portanto, mais apetitoso. Não podemos nos esquecer de que o momento das refeições é um momento de prazer e de relaxamento. Se o ambiente for agradável, a comida saborosa e de boa qualidade, e o prato bem

montado e decorado, os nossos sentidos certamente serão aguçados e ficaremos tomados pelo desejo irresistível de saborear o prato. Decidir a forma de apresentar os alimentos pode ser bastante complicado se voce não estiver acostumado a deixa-los visualmente atraentes, mas antes de começar a decoração é preciso escolher onde irá cria-la. Você não vai querer arruinar todo o seu trabalho escolhendo um prato ou recipiente inadequado. Escolha pratos modernos e brancos ou de cores bem claras evite tons cinzentos. Pratos de cores muito intensas são mais difíceis de montar e podem entrar em conflito com alguns tipos de alimentos ou faze-los parecer menos apetitosos. Se quiser adicionar alguma cor, considere a utilização do sousplat para realçar o esquema de cores de toda a arrumação da mesa.

- **PRATO REDONDO RASO** Quanto maior, melhor, mas não em demasia, a menos que sua mesa de jantar tenha bastante espaço (nunca os convidados devem ficar apertados). Um prato raso grande vai emoldurar o alimento e oferecer o espaço necessario para a apresentação. Suas bordas tambem podem ser usadas para dispor alguns alimentos para decoração.
- **PRATO FUNDO OU TIGELA** Escolha-os com cuidado. Um prato fundo sem bordas ou uma tigela podem servir para diversos tipos de alimentos - Massas, Macarrões, Sopas e Saladas. Pratos com bordas não combinam muito bem com comida a base de carboidratos. Utilize tigelas pequenas para molhos dip ou acompanhamentos na mesa.
- **SERVIÇO NA PRÓPRIA PANELA** Escolha a panela que será usada, as de alumínio claro tem melhor aparência, certifique-se apenas de apoia-la sobre uma tremepe ou um suporte de madeira ou pedra para evitar danos. Se preferir porções individuais como esta, deixe algumas panelas pequenas quentes e preparadas para receber os alimentos antes de servir.
- **FOLHAS DE BANANEIRA, CONES E COPOS DE PAPEL** Folhas de bananeira são simples e oferecem visual exótico e com estilo. Copos de papel são ótimos recipientes descartáveis para servir certas receitas, em especial sobremesas, alem de serem muito úteis no caso de festas, pois economizam tempo na hora da limpeza.
- **PRATO RETANGULAR OU OVAL** Pratos retangulares ou ovais expõem com perfeição as apresentações simples, em especial as sobremesas. Enfeite-os com talheres delicados, um pouco de molho ou creme em um recipiente ao

lado, ou até mesmo uma pequena taça de licor. Estas técnicas de decoração certamente impressionarão seus convidados.

5.3 FOOD DESIGN: Definição e Influência no comportamento do consumidor

A gastronomia hoje é mais do que apenas a produção de alimentos e a uma combinação de sabores. Chefs de restaurantes renomados atendem o público experiência intensa e diferente. Por sua vez, o público tornou-se mais exigente, buscando Uma experiência rica e completa. ZAMPOLLO (2016a) afirma que definir o termo design de alimentos é um desafio, Pesquisador e consultor sobre o tema. A palavra ressalta a conexão, digamos profissionais entre comida e design:

“Food design é o processo de design que leva à inovação em produtos, serviços ou sistemas de alimentação: desde a produção, aquisição, preservação e transporte, até a preparação, apresentação, consumo e disposição. É o processo que traz inovação deliberada e fundamentada de função, tecnologia ou significado em qualquer coisa que tenha a ver com comida ou alimentação” (ZAMPOLLO, 2016a).

O design de alimentos deve considerar fatores importantes como a satisfação do cliente, necessidades físicas e/ou emocionais dentro de uma identidade cultural particular, estimular os sentidos e criar experiências e memórias agradáveis para os consumidores, e promova cozinhas problemáticas. Em entrevista ao jornal O Globo, ZAMPOLLO (2016b) Diz: “Existem dois fatores que determinam o design de alimentos: satisfazer uma necessidade e dar significado ao design vidas das pessoas. Se faltar um, não é design de comida. Se você dá significado sem abordar a necessidade, a arte está sendo feita. Se resolver um requisito sem fazer sentido, seu design provavelmente é ruim. ” "Coma primeiro com os olhos", o ditado oriental diz contato visual, Nosso primeiro princípio com o mundo exterior é o princípio do desejo de consumir alimentos. A partir dessa ideia, construir uma discussão sobre a aparência estética dos alimentos é apresentado, como uma perspectiva cultural diferenciada, que dar prioridade ao equilíbrio visual e gustativo de suas refeições (DA SILVA, 2013).

A comida desperta memórias, recupera nossa identidade, porque a afirmação de um produto deve ter tradição e memória, indicando que em algum momento ele foi aceito e marcou época (SANTOS, 2005). Para os consumidores, o emocional e o efeito afetivo de um produto está relacionado à percepção sensorial, que é a motivação, de

algumas coisas do fator de memória. Desde a necessidade de saciar-se até o desejo de consumir um produto aprazível, a memória poderá ser ativada, portanto o chef e o ceramista estão na autoria não apenas do produto, mas da experiência do consumidor. Culinária aponta o impacto cultural de cada prato em sua preparação. Consigo mesmo, revelando a comida como parte integrante da cultura que a produz. nesse caso, Os indivíduos continuam a aperfeiçoar as técnicas culinárias, atribuindo o mundo da comida a um personagem de atividades sociais cada vez mais importantes e inclusivas também incluem a prática artística. Para os fins deste estudo, a comida é considerada uma obra de arte, mostrando extremamente democrático, apesar de seu uso no campo da arte e seu significado aspectos históricos e culturais nem sempre são consistentes e podem ter limitações ou conflitos decorrentes de condições sociais e interesses específicos dos indivíduos. O design de alimentos foi adotado com sucesso por chefs famosos. de acordo com MARGOLIN (2013, p.375-392),

O chef Ferran Adrià faz de seus pratos sua marca registrada. Registre-se, considerando que a disciplina de design de alimentos é parte integrante de sua cozinha. "Adria, Além de criar formas inovadoras de cozinhar, apresentar alimentos e até Degustar, propor cozinhas pode chegar ao 'sexto sentido: raciocínio' do usuário, diz Alex Atala em entrevista a NACCACHE (2013).

À medida que as necessidades humanas evoluem, os produtos e experiências também evoluem Proporcionalmente.

Os sujeitos contemporâneos estão cada vez mais ansiosos por comida, Além de atender às suas necessidades fisiológicas, você também pode para atender às suas expectativas psicológicas e emocionais. Finalmente, uma experiência agradável pode Além de acessar memórias e restaurar sensações emocionais, também ativa os cinco sentidos do consumidor. A ideia dedicada à estética alimentar é buscar referências na história da evolução humana De outras civilizações, de outros tempos, mesmo assim, mais novos e inovadores.

“Eu não consigo pensar em nada mais tocante que a comida. É a alma da vida, o elo de união” 6 (Vogelzang, 2009).

A permeabilidade do conceito de design e a academia da profissão permite a introdução de disciplinas não-projeto no curso, que em certa medida combinar critérios acadêmicos com experiência de trabalho e componentes projetos de disciplina. Esta é uma característica decisiva da pesquisa em design, cerca de um núcleo da educação para a profissão de design é o design, baseado na compreensão e

pensamento crítico, diferente do que a maioria das universidades segue, z divisão por disciplina.

Pode-se dizer que o design com/para/para alimentos está sendo considerado proposto por BONSIEPE (2015) para determinar se um projeto se aplica a todos área de conhecimento, com foco em ações efetivas de inovação, usuário e espaço. Como ou comida é o material para o trabalho do designer, As oportunidades são construídas e os conceitos se alinham para delinear efetivamente o escopo de trabalho e as possibilidades de atividades e estudos do projeto no campo do design.

Dado que Food Design é, portanto, toda a atividade de design relacionada tanto ao design material de objetos de consumo ou eventos, de forma artística ou projetual, quanto ao design imaterial, de sistemas e serviços ligados ao ato de comer, o passo seguinte é determinar alguns elementos sem os quais não existe o Food Design.

Ainda segundo Francesca ZAMPOLLO (2017), Comida, Sociedade, Meio Ambiente e Tecnologia são os quatro pilares que permitem aos chefs, designers e outros profissionais ligados às inovações gastronômicas embasar projetos de Food Design.

- Comida: segundo a pesquisadora, a comida é ao menos um quarto do que os designers de comida pensam em um projeto, o que inclui os tipos de alimentos necessários, suas origens, aspectos nutricionais, como deve ser preparado e distribuído e como ele interage com os sentidos, por exemplo.
- Sociedade: este aspecto inclui o impacto na sociedade do alimento, do serviço prestado aos clientes e o sistema geral em que o projeto está inserido. Assim, devem ser levadas em consideração questões de classe, gênero, sexualidade, valores, crenças, necessidades, comportamentos, relações éticas, educação, saúde, entre outras. Segundo Francesca Zampollo, quanto mais itens forem considerados, mais rico será o projeto.
- Tecnologia: é tudo o que o ser humano fez que foi projetado ou é necessário para projetar algo. Nesse sentido, devem ser considerados os materiais orgânicos e inorgânicos, tecnologia de comunicação, hardwares e softwares, manufatura, transporte de materiais, entre outros fatores.
- Meio ambiente: este pilar abrange os aspectos éticos relacionados a animais e plantas, inclusive as considerações éticas sobre suas vidas antes de se tornarem alimento. Além disso, questões como desmatamento, poluição do ar, solo e água, uso de recursos naturais e geração de resíduos também devem ser planejados.

“Estas são as quatro áreas que os Food Designers devem investigar ao projetar qualquer coisa relacionada à design e alimentação, independentemente de estarem projetando um prato, um evento, um serviço de alimentação ou um sistema alimentar inteiro: todo prato, todo produto, todo evento e todo serviço de alimentação faz parte de um sistema e cada sistema de alimentação se assenta nestes quatro pilares. Cada sistema alimentar é constituído por elementos desses quatro pilares e, dentro de qualquer projeto de Food Design, deve-se projetar aspectos (ou considerar aspectos) de cada um desses quatro pilares.” 17(ZAMPOLLO, 2017).

As referidas bases sociológicas defendem que as escolhas de consumo são pautadas por diferentes graus de poder aquisitivo, cultura, conhecimento, confiança e necessidade dos produtos; e que tais fatores são fortemente influenciados por modismos, nutricionismo, mídia digital, pseudociência, relação afetiva com algumas marcas ou tipos de comida; todos frutos de um aparato sociocultural. Nessa mescla de coeficientes, têm destaque a padronização do gosto, imputada pela indústria da alimentação, com a construção paulatina de um gosto universal, com estrangeirismos de paladar e práticas que foram absorvidos sem grandes questionamentos. Uma implicação direta dessa política de exportação de modelos de culinária local que, paradoxalmente, não levam em conta o local, é a dissociação da cultura culinária e do modo de vida, que precisam estar atrelados. Perdem-se tradições, histórias, cultura, ao se afastar, cada vez mais das origens, do campo, da biodiversidade regional (ZANETTI, 2017).

Essa breve análise sociológica mostra que o consumidor está acordando para seu papel político, exercendo seu direito de saber mais sobre a comida que compra, e traçando novos parâmetros para uma verdadeira aliança consumidor-produtor, pautada em eco sociabilidade. Mesmo ainda sendo visto como um movimento de classe média, escolarizada, privilegiada – “uma dieta de classe” - não deslegitima sua força de política alimentar e de inovação social. As redes alternativas propõem novos processos que visam integrar a complexa relação produtor-consumidor, englobando as questões morais, econômicas, éticas, e colocando-as nas práticas cotidianas.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O objetivo principal é entender como a imagem do empratamento, aplica estratégias de redução e ampliação de sentido, estimulando, assim, o desejo de

comer da percepção no observador e se é possível perceber que essas técnicas realmente ampliam os valores e atributos da imagem. Para isso, embasado pelos conceitos da cultura das montagens dos pratos. Como conclusão, é analisado um conjunto de imagens que compõem os profissionais envolvidos pode conduzir os meios de percepção da imagem .

REFERÊNCIAS

MENEZES, R.O ; Santana, E. M ; Nascimento, M.O; ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DAS PREPARAÇÕES OFERECIDAS EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE HOSPITAL PÚBLICO DE SALVADOR, BA. Google, 2018. <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/11/965437/284-285-set-out-2018-46-50.pdf>

VIEIRA, M. N. C.; JAPUR, C. C. (2012). Gestão da qualidade na produção de refeições. Rio de Janeiro: Guanabara. In: Japur, C. C.; PEREIRA, T. S.; VIEIRA, M. N. C. M.. Ficha técnica de preparação.217-224p.<https://nutmed.com.br/blog/alimentacao-coletiva/saiba-quais-itens-nao-podem-faltar-na-ficha-tecnica-e-entenda-os-conceitos-de-cada-um-deles>

Parasecoli, F. (2017). Food, Research, Design: What Can Food Studies Bring to Food Design Education? *Journal of Food Design*, 15-25. https://www.researchgate.net/publication/316453503_Food_research_design_What_can_food_studies_bring_to_food_design_education

Parreira, S. (2014). Design-en-place - Processo de Design e Processo Criativo na Alta Cozinha. (Tese de doutoramento não publicada). Lisboa: Faculdade de Belas Artes da Universidade de Lisboa. <https://repositorio.ul.pt/handle/10451/18409>

Salvador, M. (2016). Arquitetura e comensalidade. Uma história da casa Através das Práticas Culinárias. Casal de Cambra:

Caleidoscópio. <https://novaresearch.unl.pt/en/publications/arquitectura-e-comensalidade-uma-hist%C3%B3ria-da-casa-atrav%C3%A9s-das-pr%C3%A1>

DENEBURY, Jo. Segredos da Apresentação de Pratos: food styling. 2ª ed. São Paulo: Marco Zero, 2011.

<https://pt.scribd.com/document/552630003/Apostila-food-design-e-empratamento>

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Gard Manger: a arte e o ofício da cozinha fria. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014. <https://www.uniasselvi.com.br/extranet/layout/request/trilha/materiais/livro/livro.php?codigo=30592>

STRONG, Roy C. ; tradução Sergio Goes de Paula; com a colaboração de Viviane De Lamare. Banquete: uma história ilustrada da culinária dos costumes e da fartura à mesa - Rio de Janeiro: Zahar, 2004. <https://docero.com.br/doc/x180vx0>

ROCHA, K. A. A evolução do curso de gastronomia no Brasil. Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 11-27, mar. 2016. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/79_CA_artigo-revisado.pdf>. Acesso em: 15 abr. 2022

BENZ, I. E.; MAGALHÃES, C. F.. Transdisciplinaridade para se entender o Design Thinking. Blucher Design Proceedings, São Paulo, v. 9, n. 2, p. 1403-1415, Março, 2021. Disponível em: <<http://www.proceedings.blucher.com.br/article-details/transdisciplinaridade-para-se-entender-o-design-thinking-24355>>. Acesso em: 29 maio 2022 BIAZZI, R. Setor de gastronomia já emprega mais que a construção civil no país. G1, São Paulo, Março, 2022 Disponível em: <<http://g1.globo.com/jornal-da-globo/noticia/2012/04/setor-de-gastronomia-ja-emprega-mais-que-construcao-civil-no-pais.html>>. Acesso em: 28 fev. 2022.

BONI, C. R.; SILVA, K.; SILVA, J. C. P. da. A (in)definição do design: os limites do design e a relação com a arte e a indústria. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE

PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN, 11., 2014, Gramado. Anais... São Paulo: Blucher Design Proceedings, 2014, p. 351-361. CURSOS para tecnólogos oferecem boas oportunidades no mercado. G1, jun. 2014. Disponível em: <<http://g1.globo.com/jornal-hoje/noticia/2014/06/cursos-para-tecnologos-oferecem-boas-oportunidades-no-mercado.html>>. Acesso em: 30 mar. 2022.

AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SÁVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO, Wilma Coelho. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição, v. 18, n. 2, p. 277-279, mar./abr. 2005.

BRAGA, Roberto M. M. Gestão da gastronomia: custos, formação de preços, gerenciamento e planejamento do lucro. 5. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

CABRAL, Hélia Cristina do Couto; MORAIS, Mariana Patrício; CARVALHO, Ana Clara Martins e Silva. Composição nutricional e custo de preparações de restaurantes por peso. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 8, n. 1, p. 23-38, 2013.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

MALDONADO, Carolina Sofia Garcias Carvalho. Proposta de aplicação informática sobre fichas técnicas, captações e controle de custos – Considerações. 1º Ciclo em Ciências da Nutrição. Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto. Porto, 2017.

MEDEIROS, Manoella. Importancia da Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo para o Planejamento e Produção de Refeições em Restaurante Universitário do Sudoeste do Paraná. Disponível em: <<https://www.semanticscholar.org/paper/IMPORT%C3%82NCIA-DA-ELABORA%C3%87%C3%83O-DE-FICHAS-T%C3%89CNICAS-DE-O-E-Scopel-Teixeira/5c6cd0be6ede2e37e7d66a1f3290bdc3762b4082?p2df>> Acesso em: 14 de junho de 2022.

