



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO  
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL  
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**Felipe Caetano dos Santos Batinga**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO REALIZADO EM BAR E  
RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM CERVEJAS  
ARTESANAIS NA CIDADE DE RECIFE**

Recife/PE

Julho 2021

**Felipe Caetano dos Santos Batinga**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO REALIZADO EM BAR E  
RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM CERVEJAS  
ARTESANAIS NA CIDADE DE RECIFE**

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: **Prof<sup>a</sup>. Dra. Ana Carolina dos Santos Costa**

Supervisor: **Radaméias João dos Santos**

Recife/PE  
Julho 2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Universidade Federal Rural de Pernambuco  
Sistema Integrado de Bibliotecas  
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

---

B333r Batinga, Felipe Caetano dos Santos  
Relatório de estágio realizado em bar e restaurante especializado em cervejas artesanais na cidade de Recife / Felipe Caetano dos Santos Batinga. - 2021.  
27 f.

Orientadora: Ana Carolina dos Santos Costa.  
Inclui referências.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco,  
Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2021.

1. Gastronomia. 2. Serviços de Alimentação. 3. COVID-19. 4. Pandemia. I. Costa, Ana Carolina dos Santos, orient. II. Título

CDD 641.013

---

## **FELIPE CAETANO DOS SANTOS BATINGA**

### **RELATÓRIO DE ESTÁGIO REALIZADO EM BAR E RESTAURANTE ESPECIALIZADO EM CERVEJAS ARTESANAIS NA CIDADE DE RECIFE**

Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Resultado: \_\_\_\_\_

#### **Banca Examinadora**

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ana Carolina dos Santos Costa  
(Orientadora)

---

Prof<sup>o</sup>. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira  
(Examinador)

---

Prof<sup>a</sup>. Ma. Mônica Helena Panetta  
(Examinadora)

Recife-PE  
Julho/2021

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus, por sempre me abençoar e dar forças para continuar a caminhar.

Aos meus pais, irmã, esposa e amigos por todo o incentivo, amor e suporte emocional.

À minha mãe, que sempre foi minha inspiração para cozinhar, que faz comidas maravilhosas e que me deu os primeiros conhecimentos sobre cozinhar.

Aos Amigos e colegas de classe que tive a oportunidades de ter nesse ciclo da minha vida, podendo dividir as angústias, frustrações e felicidades em todo esse período. Principalmente a André, Carla, Hévila, Emily e Rafa por tornar as aulas práticas muito mais divertidas e por deixar tudo mais leve e descontraído.

Agradeço a todos os professores que de alguma forma contribuíram para minha formação com ensinamentos, trocas e experiências. Ampliando o conhecimento sobre Gastronomia e na formação profissional.

À minha orientadora Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Ana Carolina dos Santos Costa, que me guiou durante a realização deste relatório, pelo seu apoio, suas correções e incentivos.

A todos que fazem parte da equipe do Beardock de Casa Forte, pelos ensinamentos e a oportunidade de aprendizado que me foi concebida.

Por fim, agradeço a todos que de alguma forma contribuíram para minha formação, seja ela profissional, acadêmica ou pessoal.

## RESUMO

A Gastronomia é compreendida pela inter-relação entre todos os aspectos culturais, físicos e sociológicos que compõem a sociedade humana. Os serviços de alimentação, por sua vez, são condutores da Gastronomia em suas várias tipicidades, seja em um restaurante, padaria, café ou bar. Nos serviços de bares, a cerveja está entre as bebidas alcoólicas mais consumidas, com o consumo de cervejas artesanais ganhando espaço no Brasil. Contudo, o crescimento do setor foi impactado significativamente com a pandemia do Coronavírus (COVID-19). Diante disso, este trabalho teve como objetivo relatar as principais atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório, em meio a pandemia do coronavírus, na cozinha de um Bar e Restaurante especializado em cervejas artesanais. As atividades no estágio foram realizadas na cozinha auxiliando a equipe e o chefe de cozinha, referente ao porcionamento de alimentos, utilização do vácuo, no preparo do torresmo, alguns molhos e na limpeza da cozinha e dos equipamentos. O estágio proporcionou uma vivência rica em conhecimentos práticos, reforçando os conhecimentos adquiridos e indo além das experiências vividas na Universidade, contudo, foi uma experiência desafiadora com a pandemia do COVID-19, expondo os riscos sanitários e a responsabilidade na produção de alimentos.

**Palavras-chave:** Gastronomia; Serviço de Alimentação; Pandemia; COVID-19.

## SUMÁRIO

<b>1.</b>	<b>APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>06</b>
<b>2.</b>	<b>CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>09</b>
2.1.	Descrição do estágio.....	09
2.2.	Período do estágio.....	11
2.3.	Estrutura Organizacional.....	11
2.4.	Histórico da instituição.....	12
2.5.	Atividades da instituição.....	13
2.6.	Objetivo do estágio.....	14
<b>3.</b>	<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>14</b>
3.1.	Porcionamento e armazenamento à vácuo.....	15
3.2.	Preparo de molhos.....	16
3.3.	Preparo de torresmo.....	18
3.4.	Preparo do risoto.....	20
3.5.	Limpeza da cozinha e equipamentos.....	21
<b>4.</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>22</b>
	<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>24</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

Desde os primórdios, as pessoas se alimentavam não somente por necessidades fisiológicas, mas também por prazer (FREIXA; CHAVES, 2015). A função social das refeições, que são momentos de troca, prazer, socialização e de comensalidade, também desenvolveram a gastronomia (BRAUNE, 2007). A gastronomia existe, pois o homem, além da necessidade de se alimentar, é um ser social que vive em comunidade e tem a capacidade de reagir com emoção ao prazer. Portanto, a gastronomia se interpreta como a inter-relação entre todos os aspectos culturais, físicos e sociológicos que compõem a sociedade humana (CASCUDO, 1983).

A gastronomia está relacionada com as técnicas de cocção, os preparos dos alimentos, às maneiras à mesa e ao ritual das refeições, características presentes nos serviços de alimentação. De acordo com a Associação Brasileira de Indústrias de Alimentação (ABIA), entende-se por Serviço de Alimentação (SA) a atividade de preparo de alimentos que ocorre fora do domicílio, podendo, porém, ser consumida em qualquer lugar (ABIA, 2008). Entre os serviços de alimentação estão os bares, restaurantes, bistrô, padarias, entre outros estabelecimentos.

Os serviços de alimentação também englobam as bebidas, especificamente em serviços de bares, que podem variar entre doses de bebidas destiladas, bebidas fermentadas e uma diversidade de coquetéis. Entre as bebidas alcoólicas, a cerveja tem grande destaque no consumo de bebidas no Brasil, segundo a Euromonitor a cerveja foi a bebida alcóolica com maior volume de vendas (12,63 bilhões de litros) no Brasil em 2019, seguida por cachaça (398,8 milhões de litros) e vinho (380 milhões de litros). Em 2014, os brasileiros consumiam uma média de 67 litros de cerveja/habitante/ano, o país ocupava a 24ª posição do ranking de consumo per capita mundial (CERVIERI, 2014).

Neste contexto, as cervejas artesanais ganharam destaques no setor por apresentarem características diferentes das cervejas produzidas em grande escala. Os ingredientes utilizados na fabricação das cervejas artesanais são mais selecionados em um processo de fermentação, assim como de maturação, sem a presença de químicos para acelerar qualquer fase dos processos. Cervieri (2014) caracteriza as cervejas artesanais de acordo com a BrewersAssociation, que define as cervejas artesanais como sendo aquelas produzidas em baixa escala, por



produtores independentes e sob o resguardo de determinada tradição, que pode ser entendida como a perpetuação de características singulares do produto.

A preferência dos consumidores em relação às cervejas artesanais está ligada ao sabor diferenciado, o aroma e a textura, comparadas às cervejas produzidas em larga escala (AQUILANI, 2015). Kleban e Nickerson (2012), e Jaeger e colaboradores (2017), afirmam que a variedade de tipos de cervejas artesanais e a qualidade da bebida são fatores importantes na decisão de apreciar a bebida. No Brasil, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) apontou um crescimento de 37,7% no número de registros de cervejarias artesanais (Brasil, 2017).

No ano de 2019, conforme a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC, 2020), os restaurantes e similares foram responsáveis por 53,3% do montante de vendas turísticas. Contudo o crescimento do setor de alimentos e bebidas foi impactado significativamente com o surgimento da pandemia do NovoCoronavírus, as estimativas apontam para uma redução do Produto Interno Bruto (PIB) do setor serviços e turismo de 38,9% em relação a 2019 de acordo com a Fundação Getúlio Vargas (FGV, 2020). Quanto aos restaurantes, as perdas econômicas estão na ordem de R\$50 bilhões segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2020).

O coronavírus é uma tipologia de vírus que causa infecções respiratórias, cuja doença causada pelo mesmo foi denominada *Corona VirusDisease* 2019 (COVID-19). A Organização Mundial da Saúde (OMS), em 11 de março de 2020, classificou a doença como uma pandemia, cuja forma de contaminação ocorre pelo contato pessoa-pessoa e por meio de gotículas geradas pela tosse ou espirro de um indivíduo infectado. Embora não haja evidências de que a contaminação ocorra por meio dos alimentos e de suas embalagens, os ambientes de manipulação, comercialização e consumo são potenciais espaços de disseminação do vírus. Pois, geralmente, se trata de locais fechados, onde o fluxo de circulação do ar facilita a condução de micropartículas contaminadas (ABRANCHES, 2021).

A pandemia do COVID-19 trouxe uma nova realidade na convivência e nas relações pessoais em todo o mundo, sendo necessário a execução de medidas para controle da contaminação e transmissão do vírus em diversos ambientes públicos, como os estabelecimentos de alimentação, que precisaram se adaptar às normas preconizadas pelo governo, como o uso de máscaras por funcionários e clientes,

distanciamento de mesas, disponibilidade de álcool (70°) em gel, capacidade de ocupação reduzida, além da redução dos horários de funcionamento, o que impactou diretamente o funcionamento dos bares e restaurantes.

Diante disso, este relatório objetivou relatar as principais atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), em meio a pandemia do coronavírus, na cozinha do Bar e Restaurante especializado em cervejas artesanais.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 2.1. Descrição do Estágio

O Bar e Restaurante está localizado na Avenida 17 de Agosto, na Zona Norte, entre os bairros de Casa Forte e do Poço da Panela, na cidade do Recife, em Pernambuco. Possui duas recepções, a primeira é no cruzamento da Avenida 17 de Agosto com a Rua dos Arcos e possui algumas mesas e bancos altos, dispostas pela calçada com capacidade em média para 12 pessoas, com uma fachada com tijolos aparentes (Figura 1A), trazendo uma rusticidade para o local, sendo reafirmada pelas portas antigas em madeira que dão acesso ao salão interno e acompanha as laterais do estabelecimento. A segunda recepção é pela Rua dos Arcos, com uma área aberta e plantas decorativas, com uma proposta de varanda, sendo permitida a permanência de animais nessa área (Figura 1B). Na varanda, possui em média 60 lugares, coberta por telhado a vista, paredes rebocadas em tonalidade verde musgo, delimitada por grades de metal em meia altura. Neste local acontece transmissão de jogos por um telão e antes da pandemia do Novo coronavírus havia apresentações de bandas musicais de rock, pop e MPB.



**Figura 1.** Entrada Frontal (A) / Entrada Lateral (B).  
Fonte: Divulgação Beerdock.

O Salão interno possui 30 lugares, com paredes de tijolos aparentes, em seu centro um desenho em grafite (Figura 2A), fica em frente ao bar, onde estão dispostas as torneiras de chopes nacionais e internacionais (Figura 2B), que são interligadas diretamente com a câmara fria, extraíndo chopes em sua temperatura ideal para consumo.



**Figura 2.** Salão interno (A) / Balcão do Bar (B).

Fonte: Divulgação Beardock.

Em relação aos banheiros dos clientes, são três, um feminino e um de acessibilidade, localizado no salão interno e, um masculino, localizado na varanda. Na parte de trás do bar está localizada a copa, para higienização dos pratos, copos e talheres dos comensais, sendo o acesso para os garçons, com os utensílios sujos, pela varanda.

No primeiro andar ficam localizados banheiros, vestiários e refeitório destinados aos funcionários. Bem como, o estoque de produtos secos, congelados, bebidas e limpeza, além do almoxarifado e das áreas de produção, composta por uma cozinha e uma área de pré-preparo fechada. No que se refere às áreas de produção, os pisos e as paredes estão revestidos com cerâmicas de cor branca, em concordância com o que preconiza a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA (BRASIL, 2004), para facilitar a higienização das instalações.

Na área de pré-preparo, o local é fechado e climatizado, dispõe de uma geladeira onde armazena-se os hortifrutis, uma pia para higienização de hortifrutis e demais necessidades, uma bancada revestida com o tampo em placa de propileno, específico para o uso de cortes, uma máquina de moer, uma máquina de laminar frios e uma seladora a vácuo. Além disso, nesta área, ocorre o pré-preparo dos alimentos, como cortes de carnes e de hortifrutis e, o porcionamento dos alimentos.

A cozinha dispõe de um lavatório de mãos em sua entrada, ao lado está a pia para higienização de utensílios da cozinha. A cozinha é equipada com três balcões refrigerados, dois freezers, dois fogões industriais, um de 6 bocas e outro com 4 bocas, uma fritadeira industrial, um *char broiler*, um forno combinado e um micro-ondas. Na cozinha são feitos todos os preparos, cocção dos alimentos,

finalização dos preparos e empratamento. A distribuição dos pratos finalizados é feita por um elevador de carga, destinado somente para este fim durante o serviço.

## **2.2. Período do Estágio**

O estágio foi realizado de 4 de janeiro a 31 de março de 2021, totalizando 360 horas que foram distribuídas em 6 horas diárias, sendo 30 horas semanais. O horário de estágio se configurou das 15h00 às 21h00, de segunda-feira a sexta-feira.

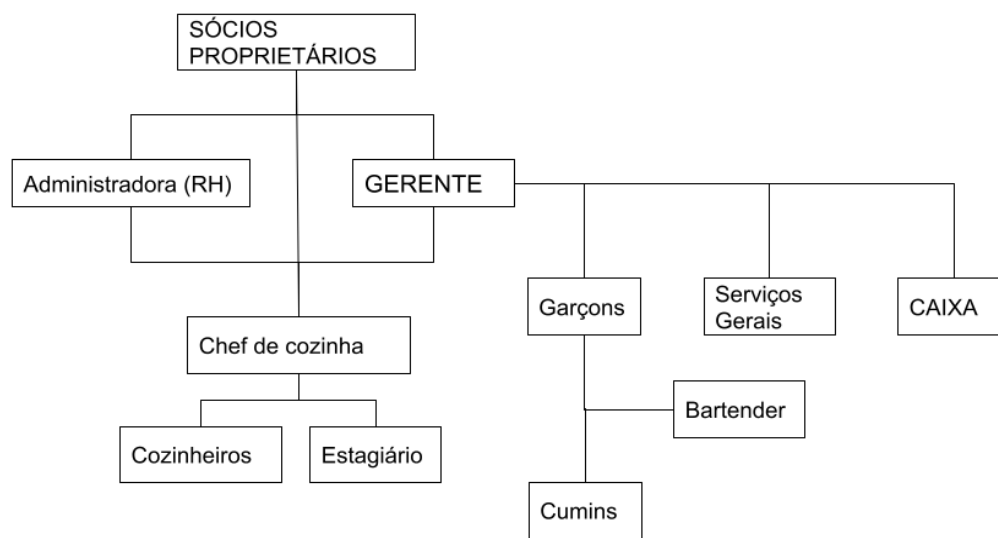
## **2.3. Estrutura Organizacional**

O Bar e Restaurante possui três sócios proprietários, que são responsáveis pela gestão financeira e coordenam o gerente e uma funcionária responsável por administrar assuntos relacionados aos recursos humanos (RH). A administradora de RH é responsável pela documentação, pelo pagamento dos funcionários e pela compra dos insumos.

A equipe do estabelecimento conta com um gerente responsável pela resolução de problema que venham a surgir durante o funcionamento do estabelecimento, no atendimento aos clientes, além de ser responsável pela equipe de salão, que são: os garçons, os cummins, a caixa, o bartender e a copeira. No salão, os garçons preparam o *miseenplace*, que é deixar tudo preparado para o atendimento, e atendem os clientes durante o serviço, os *cumins* auxiliam os garçons no serviço dos pedidos e executam a limpeza das mesas, sempre que necessário. A caixa é responsável pela movimentação financeira do caixa, finalizar as contas, entregar as contas aos garçons e as maquinetas, passar o troco e fechar o caixa, além de auxiliar as atividades administrativas do gerente. O bartender é responsável pela elaboração de drinks e retirada de chopes, além da troca de barris quando necessário. A copeira é responsável pela limpeza dos pratos e talheres dos comensais e limpeza geral do estabelecimento.

Um dos sócios, é formado em gastronomia e elabora junto com o chefe de cozinha o cardápio e desenvolvem as novas preparações. Na cozinha, o Chefe de cozinha é responsável também pela elaboração dos pratos, controle de estoque, requerimento de compra e gerenciamento da equipe da cozinha. A cozinha, além do chefe de cozinha, é composta por dois cozinheiros, que são responsáveis pelo

recebimento de insumos, pré-preparo e preparo de todos os itens do cardápio, finalização dos pratos, limpeza da cozinha, estoque dos equipamentos e dos utensílios e organização da cozinha. O estagiário é responsável por auxiliar as atividades do chefe de cozinha e dos cozinheiros. A estrutura organizacional está esquematizada conforme o organograma (Figura 3).



**Figura 3.** Organograma da Estrutura Organizacional do Bar e Restaurante.

Fonte: Autoria própria.

## 2.4. Histórico da Instituição

Os três sócios, considerando o crescimento no Recife do consumo de cervejas artesanais, decidiram abrir algo inovador para o cenário cervejeiro em Pernambuco e inauguraram a primeira unidade do estabelecimento em novembro de 2015, no bairro da Madalena.

O Bar e Restaurante foi o primeiro bar de Pernambuco dedicado a cervejas e chopes artesanais com torneiras individuais que alternam entre chopes nacionais e importados de vários estilos, que saem direto da câmara fria. Além das torneiras, o bar serve uma carta de cerveja com mais de 200 rótulos das melhores cervejarias do mundo.

Em maio de 2017, a segunda unidade foi inaugurada, no bairro de Boa Viagem, seguindo a mesma proposta, porém ganhando um espaço especializado para a produção local de cervejas artesanais.

A terceira unidade foi inaugurada em janeiro de 2020, no bairro de Casa Forte, com o propósito de atender aos clientes, diferente das outras unidades, com funcionamento em horários de almoço aos finais de semana, com opções de pratos principais e sobremesas em seu cardápio. Durante esses anos, o Bar e Restaurante recebeu duas premiações pela Veja Comer e Beber nos anos de 2017 e 2018, referente a melhor carta de cervejas da cidade.

## **2.5. Atividades da Instituição**

O funcionamento do estabelecimento é das 17h às 00h de segunda-feira a sexta-feira, aos finais de semana abre para almoço, sábados das 12h às 00h e aos domingos abre às 12h e funciona até às 20h. O bar possui uma grande variedade de cervejas em sua carta, além dos chopes. O cardápio condiz com o estilo da casa, abrangendo uma variedade de petiscos, além de hambúrgueres e *hot dogs*, saladas, pratos principais e sobremesas, todos podem ser harmonizados com as cervejas do bar. Além das bebidas e comidas, o estabelecimento, antes da pandemia do Covid-19, contava com atrações musicais ao vivo de rock, blues, jazz, pop e MPB. Entretanto, devido as medidas de restrição, atualmente tem-se apenas som ambiente seguindo o estilo musical do estabelecimento.

### **2.5.1. Atividades da Instituição em meio a Pandemia do coronavírus**

A pandemia do Novo coronavírus (COVID-19) trouxe uma nova realidade na convivência e nas relações pessoais em todo o mundo, sendo necessário a execução de medidas para controle da contaminação e transmissão do vírus em diversos ambientes públicos, como os estabelecimentos de alimentação.

O estabelecimento segue o protocolo referente aos serviços de alimentação determinado pelo governo estadual de Pernambuco, entre as medidas recomendadas estão: utilização de máscaras por todos no local, incluindo funcionários e clientes; funcionar com 50% da capacidade máxima; garantir o distanciamento mínimo de 2,5 metros entre mesas; respeitar o limite máximo de 10

pessoas por mesas; reforçar a limpeza e a desinfecção em superfícies mais tocadas; disponibilizar aos funcionários e aos clientes em todos os pontos de entrada e de atendimento álcool 70° GL, reforçar boas práticas na cozinha e reservar espaço para a higienização dos alimentos de acordo com o Programa Alimento Seguro (PAS) ou outro protocolo similar (BRASIL, 2020).

No início do estágio em 04 de janeiro de 2021, o Governo do estado de Pernambuco proibiu, através do decreto nº 50.052 de 07 de janeiro de 2021, a realização de shows, festas, eventos de carnaval e similares de qualquer tipo, incluindo bares e restaurantes (BRASIL, 2021). Portanto, o estabelecimento suspendeu as músicas ao vivo, contando apenas com o som ambiente.

Em relação aos horários de funcionamento, as mudanças, no período de estágio, ocorreram a partir do dia 27 de fevereiro até 02 de março, de acordo com decreto nº 50.322, o horário máximo para fechamento era até às 22 horas, em seguida, com o decreto nº 50.346, entre os dias 03 e 17 de março, houve redução no horário de fechamento para às 20 horas de segunda a sexta-feira e proibição do funcionamento aos finais de semana. Por fim, com o decreto nº 50.433 foi “*vedado em todo o Estado, em qualquer dia e horário, o funcionamento de estabelecimentos e a prática de atividades econômicas e sociais*”, sendo permitida somente o funcionamento com o serviço de *delivery* (entrega em domicílio) ou *take way* (retirada no local), que se prorrogou até o final do estágio em 31 de março de 2021.

## **2.6. Objetivos do estágio**

Proporcionar a experiência na prática dos conteúdos técnicos e teóricos desenvolvidos nas disciplinas do curso de Bacharelado em Gastronomia.

## **3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

O Bar e Restaurante possui um conceito voltado para o consumo de cervejas artesanais, que assim como o vinho, possuem diversas opções de harmonização entre alimentos e bebidas. Conforme Puckettte (2016), a harmonização é a arte de criar uniões apropriadas, considerando características como gosto, textura, aroma e intensidade.



O cardápio segue o conceito do estabelecimento ofertando uma variedade de petiscos, sendo composto por diversas influências, como: brasileira, com caldinhos, coxinhas, torresmo, bem como influências de outras nacionalidades, peruana, com o ceviche, italiana, com as bruschettas e burratas, americana, com as costelas ao molho barbecue, britânico, com o fish and chips e alemão, com os embutidos e joelho suíno. Ainda tem petiscos regionais da culinária pernambucana como o sarapatel, arrumadinho de carne de sol e a carne de sol na nata.

As entradas e petiscos compõem cerca de 60% do cardápio, também é composto por dois tipos de saladas, a tradicional salada caesar e um mix de alface com maçã e queijo gorgonzola, possui três tipos de hambúrgueres, dois sandubás, um de costela suína e outro de calabresa com provolone, e dois *hot-dog's*. As refeições servidas servem em sua maioria duas ou três pessoas, como arroz de rabada ou de polvo, parmegiana de frango ou filé, moqueca de camarão ou peixe, também possui pratos individuais como o bife de chorizo e o salmão com risoto. As sobremesas oferecidas são pudim de leite, *cheesecake* de cartola, torta de chocolate, dadinhos de queijo coalho e sorvete.

As atividades no estágio ficaram todas restringidas à cozinha, auxiliando a equipe e o chefe de cozinha nas atividades de porcionamento de alimentos, embalagem a vácuo, preparo de torresmo, preparo e finalização de molhos, preparo de risoto e na limpeza da cozinha e de equipamentos. As Atividades poderiam ter sido realizadas em outros setores como bar e salão, enriquecendo a vivência do estágio, entretanto não houve tal possibilidade.

### **3.1. Porcionamento e armazenamento de produtos**

Na finalização dos pratos a otimização do tempo de execução é essencial. Neste sentido, o porcionamento dos elementos pré-prontos e até mesmo prontos é utilizado para manter o padrão das preparações e facilitar a execução na hora do preparo e finalização. O porcionamento era feito com o auxílio de uma balança, embalando o alimento em saco plástico apropriado e etiquetando conforme preconiza a RDC nº216, da Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA):

“Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do

produto, a data de preparo e o prazo de validade (BRASIL, 2004).”

Alguns alimentos que possuem pouco tempo de validade, como maionese, sarapatel, entre outros que precisam de um tempo de prateleira maior, depois de processados, são armazenados em embalagens seladas a vácuo. O processo de embalar os alimentos a vácuo, retirando o ar com o auxílio de uma máquina seladora a vácuo, tem como objetivo proteger o produto do contato com o oxigênio do ar. Pois, o oxigênio favorece o crescimento de microrganismos aeróbios de alto potencial de deterioração, que alteram o odor, a cor e a aparência dos produtos (BRESSAN, 2007).

A retirada do oxigênio da embalagem influencia a qualidade e a durabilidade dos produtos, pois altera o ambiente ao redor do produto, diminuindo quase por completo o oxigênio, criando condições que retardam as reações de deterioração, além de prevenir a evaporação da umidade do produto, evitando perdas de peso e alterações de aparência, textura e aroma (AUGUSTO, 2011).

### **3.2. Preparo de Molhos**

Os molhos possuem mais de uma função no prato, podem introduzir sabores contrastantes ou complementares, acrescentar umidade ou suculência, interesse visual ou até ajustar a textura do prato. As combinações dos molhos devem ser apropriadas com o estilo do serviço (*buffet* ou *à la carte*), combinados com a técnica de cocção do ingrediente principal e apropriado para o sabor do alimento que está harmonizando (CHEF PROFISSIONAL, 2011).

Os molhos podem ser divididos em molhos quentes e molhos frios. Os molhos frios mais utilizados na gastronomia são as emulsões frias, as salsas, os *coulise* o *chutney*. As emulsões frias mais conhecidas são os vinagretes e as maioneses. Emulsão é a combinação de elementos que não se misturam naturalmente, como por exemplo a água e o óleo, através de uma ação mecânica, com o *fouet*, o liquidificador ou agitando em um recipiente fechado, ocorre a quebra das moléculas em partículas muito pequenas, que ficam em suspensão, dando a impressão de estarem misturados (KÖVESI, 2007).

No estágio, os molhos executados foram as maioneses de limão, alho e salsa, o molho pesto que acompanha a burrata e o leite de tigre, utilizado para marinar o ceviche.

A maionese é uma emulsão fria feita basicamente da combinação de ovos, ácido e óleo. A gema do ovo por ser rico em lecitina, agente emulsificante, é capaz de emulsionar o ovo com o óleo, proporcionando assim uma emulsão estável, ou seja, não se separa após emulsionada (KÖVESI, 2007).

O preparo das maioneses de limão, alho e salsa no estabelecimento partia de uma maionese base, em vez de gemas como as receitas tradicionais, era preparada com clara de ovos pasteurizada, leite, sumo de limão taiti, mostarda amarela, óleo, sal e pimenta. Primeiramente era adicionado ao liquidificador todos os ingredientes e com o equipamento em funcionamento adicionava-se o óleo gelado em textura pastosa, até chegar a textura cremosa e consistente, da maionese. Para finalizar a maionese de limão era adicionada raspas e sumo de limão siciliano, a maionese de alho adicionava-se uma pasta de alho triturado e salsa desidratada e a maionese de salsa era adicionava-se uma mistura de azeite e salsa fresca triturados.

O pesto é um molho de origem italiana, sua composição tradicional é obtida através da trituração de manjericão, alho, *pinoli*, sal, parmesão e azeite, todos processados a frio. Na execução do pesto, primeiramente era feita a higienização das folhas de manjericão, lavado em água corrente, depois de molho por 15 minutos em água adicionada de sanitizante para alimentos e enxaguado em água, em seguida com um mixer eram triturados o alho, o parmesão, um pouco de azeite e as amêndoas, ingrediente mais acessível que substitui o *pinolida* receita original, até obter uma pasta, posteriormente era adicionado o manjericão e azeite, triturado até obter um molho de textura sedosa, por fim era corrigido o sal, armazenado e etiquetado com data de validade.

O leite de tigre é o resultado da marinada feita no peixe do *ceviche*, prato que tem sua origem nos países da América Latina, porém no Peru é considerado prato nacional. O nome leite se deve à cor branca que o molho possui, resultado da reação química que ocorre no contato da acidez do limão com o peixe. A forma tradicional de se obter o leite de tigre é marinando um peixe de cor branca em um caldo cítrico, que antes do limão era feito com laranja azeda ou tumbo, um tipo de maracujá nativo, também são adicionados cebola roxa, coentro e vários tipos de pimentas (BIGIO, 2016).

No estágio, a realização do molho de tigre era feito a partir da trituração, através de um mixer ou liquidificador, do sumo de limão, alho, gengibre, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro e para controlar a acidez adiciona-se um pouco de leite, diferente da receita tradicional que não leva leite, por fim, o molho era passado por uma peneira, armazenado e etiquetado com nome e data de 5 dias de validade.

A maior dificuldade na execução desses molhos foi a ausência de ficha técnica, pois na cozinha, consta apenas um documento de cinco páginas descrevendo os ingredientes que cada molho leva, sem suas devidas proporções, tornando difícil manter a padronização sempre que executado por colaboradores diferentes. A ficha técnica pode ser conceituada como uma receita padronizada que estabelece o rendimento total, o tamanho da porção, a técnica de preparo e a forma de servir o prato. Informações sobre como dispor os alimentos no prato, o padrão de temperatura e tempo de cozimento, devem constar na ficha técnica. Desta forma, ajudam a assegurar a qualidade e a porção da preparação, e por isso, é considerado instrumento gerencial de apoio operacional (CHEF PROFISSIONAL, 2011).

Akutsu e colaboradores (2005) ressalta que a padronização no processo de produção das preparações facilita o treinamento de funcionários, diminuindo as dúvidas. Além disso, facilita a execução de tarefas sem a necessidade de ordens frequentes, proporcionando mais segurança no ambiente de trabalho para os colaboradores.

### **3.3. Preparo do torresmo**

Para o preparo do torresmo era utilizado a *panceta* ou barriga suína, que passa por um processo de salga em salmoura, em seguida desidratação em forno, posteriormente uma pré-fritura, porcionamento e fritura final, resultando em um torresmo crocante e pele pururucada (Figura 4D).

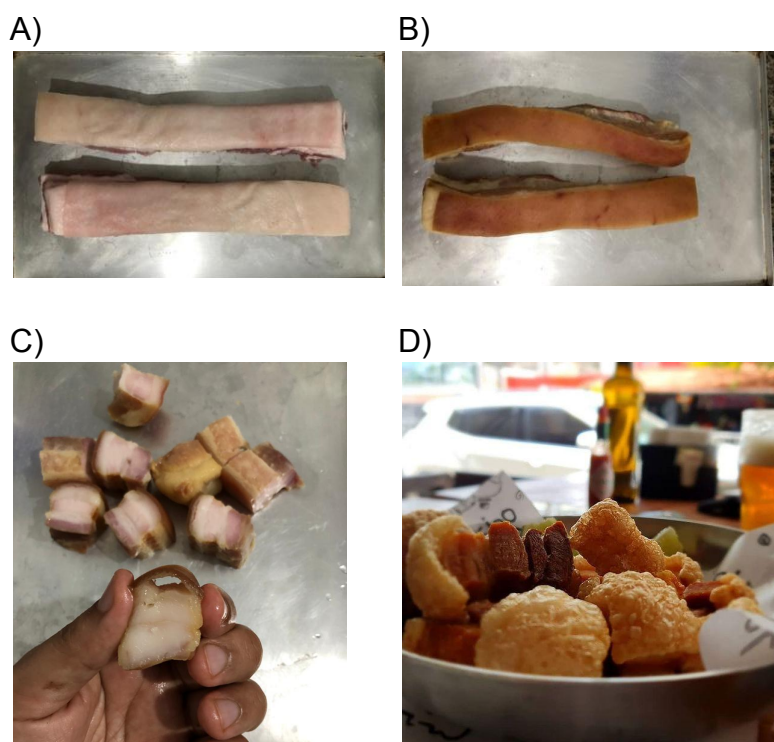
Na *panceta* são feitos cortes longitudinais de 4 cm de largura (Figura 4A), em seguida são submersos em uma salmoura com proporção de 10% de sal, por 5 horas, com a finalidade de salgar a carne e iniciar um processo de desidratação. A desidratação, principalmente da pele da barriga, é muito importante neste processo, para que seja satisfatório, estourando a pele formando a pururuca.

Posteriormente, a barriga vai para o forno por 4 horas, a temperatura de  $80 \pm 5^{\circ}\text{C}$ , desidratando a pele e cozendo a carne (Figura 4B). Em seguida, a *panceta* é

cortada em cubos de 3cm e feito um corte subcutâneo, separando a pele da carne sem soltá-la completamente (Figura 4C), este corte é necessário para que a pancetta, ao entrar em contato com o óleo quente, a pele frite, formando a pururuca.

Na fritadeira industrial com sistema de controle de temperatura e com um auxílio de termômetro a laser, é realizada a pré-fritura do torresmo, submergindo-o em gordura vegetal por aproximadamente 5 minutos à temperatura de  $150 \pm 5^\circ\text{C}$ . Após resfriamento é feito o porcionamento, com auxílio de uma balança digital, etiquetados e refrigerados.

No momento de finalizar o torresmo, a porção é retirada do freezer diretamente para a fritadeira, submergido em gordura vegetal à temperatura de  $180 \pm 5^\circ\text{C}$ , por aproximadamente 3 minutos, até que a pele do torresmo fique totalmente pururucada (Figura 4D).



**Figura 4.** Corte da panceta (A) / Panceta Forneada (B)  
/ Corte subcutâneo (C) / Torresmo pururuca (D)

Fonte: Autoria Própria / Divulgação Beerdock.

### 3.4. Preparo do Risoto

O risoto é uma preparação italiana, feito com variedades especiais de arroz de grão médio arredondado. O mais conhecido é o *arbório*, mas pode-se utilizar o

*canarolie* o *vialone nano*. Possui consistência cremosa em consequência dos grãos serem envoltos pela amilopectina, que é liberado para o caldo do cozimento através do calor e pela ação mecânica ao ser mexido (KÖVESI, 2007).

A técnica para elaboração de um risoto começa com o grão sendo tostado com um pouco de gordura da panela, até começarem a ficar translúcidos, nesta primeira etapa podem ser adicionados alguns aromáticos como cebola, alho-poró e salsão, depois vai adicionando o líquido quente aos poucos, evitando excesso de líquido ao fim da preparação, sempre mexendo para a liberação do amido, nesta etapa uma parte do líquido pode ser substituída por vinho. Por fim, adiciona-se a manteiga gelada e o queijo parmesão ralado para agregar cremosidade ao preparo (CHEF PROFISSIONAL, 2011).

No estágio era feito o preparo do risoto de limão siciliano, acompanhamento do salmão. Para o preparo era utilizado um caldo de legumes, com base de cebola, cenoura e salsão, conhecido como *mirepoix*, refogados com azeite, depois adicionava água e algumas ervas como louro, tomilho e especiaria como pimenta-do-reino, deixando cozinhar em fervura branda por cerca de 40 minutos. Com o caldo pronto e quente, era refogado no azeite cebola em cubos pequenos, este corte é conhecidos como *ciseler*, e o arroz até começar a tostar e ficar dourado, em seguida adicionava vinho branco, deixava-se evaporar um pouco e entrava com o caldo quente e sempre mexendo.

Com o grão um pouco cru, o risoto era retirado do fogo e espalhado em uma assadeira para resfriar e interromper a cocção, esta base era porcionada em porções de 150g e armazenada sob refrigeração para finalização, quando necessário. A finalização do risoto de limão era realizada com raspas de limão siciliano em uma *sautese* com um pouco de caldo e a base do risoto, depois levado ao cozimento até o arroz ficar *al dente*, sendo finalizado com manteiga, queijo parmesão e sumo de limão siciliano.

### **3.5. Limpeza da cozinha e equipamentos**

A limpeza da cozinha e dos equipamentos eram feitos pela equipe da cozinha, sempre que necessário e ao final do expediente. Todo dia algum colaborador da cozinha era designado para lavagem das panelas e utensílios utilizados durante o expediente, com detergente diluído em água de acordo com o

fabricante. Os demais colaboradores eram responsáveis pela limpeza geral da cozinha, pelo armazenamento e etiquetagem de forma adequada dos produtos que não foram totalmente utilizados no dia, assim como preconiza a RDC n°216 da ANVISA (2004):

“Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original (Brasil, 2004).”

As bancadas de trabalho e os equipamentos eram todos lavados com bucha e detergente diluído, depois da remoção do detergente era borrifado álcool 70% v/v. A limpeza do chão era feita com sabão em pó neutro e água sanitária sendo enxaguada com água.

Os fogões eram lavados com bucha e detergente e enxaguados com água. O Forno e a fritadeira eram lavados uma vez por semana com desincrustante, além de detergente e enxaguado com água em abundância para a remoção completa do desincrustante, por ser um produto químico forte utilizado para remoção de gordura carbonizada eram tomados alguns cuidados, com o uso de equipamento de segurança individual (EPI), como as luvas apropriadas e máscaras, além do cuidado para remoção total do produto evitando a contaminação dos alimentos.

Todos os procedimentos acima relatados seguiram as seguintes normas da RDC n°216 da Anvisa (2004):

“As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento (BRASIL, 2004).”

“A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos (BRASIL, 2004).”

“Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (BRASIL, 2004).”

“Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento (BRASIL, 2004).”

#### **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

As atividades desenvolvidas durante a realização do estágio supervisionado obrigatório proporcionaram uma vivência rica em conhecimentos práticos, reforçando os conhecimentos adquiridos e indo além das experiências vividas na Universidade. O contato com insumos, equipamentos e novas técnicas ressalta a importância da experiência fora da Universidade, ampliando a visão da Gastronomia.

A pandemia do COVID-19 resultou em uma experiência desafiadora, pois expõem os riscos sanitários e a responsabilidade na produção de alimentos. O cuidado redobrado com as boas práticas de manipulação e no comportamento dos colaboradores em meio a realização das atividades de manipulação é essencial para a produção de alimentos higiênicamenteseguros e redução do risco de disseminação do COVID-19.

Ademais, a experiência no cotidiano de um restaurante proporcionou uma visão diferenciada na organização e realização das atividades e gerenciamento do tempo, buscando a otimização do tempo na execução correta das técnicas de preparos. Saber lidar com as dificuldades encontradas em uma cozinha profissional requer profissionais capacitados e uma gestão eficiente que conduza a equipe para o bom funcionamento do serviço de alimentação. Além disso, foi possível observar que os colaboradores são submetidos a exaustivas jornadas de trabalho, em ambientes insalubres, com ritmo intenso e recomendações ergonômicas negligenciadas, que aceitam essa situação muitas vezes por necessidade e baixa escolaridade dos colaboradores.



A desvalorização do trabalho e a reduzida perspectiva de progressão na carreira repercutem em uma alta rotatividade de funcionários. Deste modo, pode ser necessário a ocupação de profissionais capacitados em cargos gerenciais e capacitação dos colaboradores, além da fortificação de um sindicato que lute por melhores condições para o trabalho em cozinha, com o propósito de melhorar o cenário, bem como as condições de trabalho e a valorização da profissão.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRACERVA. Mercado e Notícias. *In*: **Número de cervejarias artesanais no Brasil cresce 37,7% em 2017**. [S. l.], 16 fev. 2018. Disponível em: <https://abracerva.com.br/2018/02/16/numero-de-cervejarias-artesanais-no-brasil-cresce-377-em-2017/>. Acesso em: 22 jun. 2021.

ABRANCHES, MV; OLIVEIRA, TC; SÃO JOSÉ JFB. **A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de Covid-19**. Interface (Botucatu). 2021; 25(Supl. 1): e200654 <https://doi.org/10.1590/Interface.200654>

AKUTSU, Rita de Cássia et al. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 2, p.277- 279, 2005.

ALVARENGA, Darlan. Portal de Notícias G1. *In*: Consumo de cerveja ‘migra’ para dentro de casa e volume de vendas no Brasil é o maior desde 2014. [S. l.], 23 maio 2021. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/noticia/2021/05/23/consumo-de-cerveja-migra-para-dentro-de-casa-e-volume-de-vendas-no-brasil-e-o-maior-desde-2014.ghtml>. Acesso em: 6 jul. 2021.

AQUILANI, B. et al. Beerchoiceandconsumptiondeterminantswhencraftbeers are tasted: Anexploratorystudyofconsumerpreferences. Food qualityandpreference, v. 41, p. 214- 224, 2015.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. Guia oficial da Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação, 2008.

AUGUSTO, ThalitaRiquelme; JORGE, Paulo Sérgio; MENDONÇA, Cláudia C. T.. **Benefícios do uso da embalagem a vácuo em carnes e produtos cárneos** (revisão). Revista Nacional da Carne. p 52 - 59. 2011. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/317716076\\_Beneficios\\_do\\_uso\\_da\\_embalagem\\_a\\_vacu\\_o\\_em\\_carnes\\_e\\_produtos\\_carneos\\_revisao](https://www.researchgate.net/publication/317716076_Beneficios_do_uso_da_embalagem_a_vacu_o_em_carnes_e_produtos_carneos_revisao).

BIGIO, Viviane. Sabor e Saber. *In*: O CEVICHE. 59. ed. São paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2016. Disponível em: [https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor\\_saber/ceviche.html](https://www5.pucsp.br/maturidades/sabor_saber/ceviche.html). Acesso em: 2 jul. 2021.

BRASIL. Decreto nº 49.055, de 31 de maio de 2020. Sistematiza as regras relativas às medidas temporárias para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus, conforme previsto na Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020. PGE: Legislação Estadual Covid-19, Pernambuco, 2020.

BRASIL. Decreto nº 50.052, de 7 de janeiro de 2020. Sistematiza regras para eventos, shows e atividades relacionadas ao período carnavalesco. PGE: Legislação Estadual Covid-19, Pernambuco, 2021.

BRASIL. Decreto nº 50.322, de 26 de fevereiro de 2021. Estabelece regras restritivas adicionais relativo à vedação do exercício de atividades econômicas das 22h às 5h. PGE: Legislação Estadual Covid-19, Pernambuco, 2021.

BRASIL. Decreto nº 50.346, de 1 de março de 2021. Estabelece novas medidas restritivas em relação a atividades sociais e econômicas, de 3 até 17 de março, e consolida as normas vigentes para enfrentamento do novo coronavírus. PGE: Legislação Estadual Covid-19, Pernambuco, 2021.

BRASIL. Decreto nº 50.433, de 15 de março de 2021. Estabelece novas medidas restritivas em relação a atividades sociais e econômicas, no período de 18 a 28 de março de 2021. PGE: Legislação Estadual Covid-19, Pernambuco, 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro 2004.

BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia**. Renata Braune com Silva Cintra Franco. São Paulo: Brasiliense. 2007. 322p.

Bressan, Maria Cristina et al. **Influência da embalagem na vida útil de presuntos fatiados**. Ciência e Agrotecnologia [online]. 2007, v. 31, n. 2 [Acessado 31 Maio 2021] , pp. 433-438. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1413-70542007000200025>>. Epub 11 Jun 2007. ISSN 1981-1829. <https://doi.org/10.1590/S1413-70542007000200025>.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**. 2 vols. Editora Itatiaia, São Paulo, 1983.

CERVIERI JÚNIOR, Osmar; TEIXEIRA JÚNIOR, Job Rodrigues; GALINARI, Rangel; RAWET, Eduardo Lederman; SILVEIRA, Carlos Takashi Jardim da. **O setor de bebidas no Brasil**. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 40, p. [93]-129, set. 2014

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. Tradução Renata Lucia Bottini. - 4º ed. rev.- São Paulo: Senac Editoras, 2011.

FERREIRA, ANA C.; PEREIRA, Michele M. O.; REZENDE, Daniel C.; VIEIRA, Alessandro S.. **Motivações de compra e hábitos de consumo**: um estudo com apreciadores de cerveja artesanal. Revista da Micro e Pequena Empresa, Campo Limpo Paulista, v.13, n.1 p. 12-31, 2019 ISSN 1982-2537

FINKLER, Raquel; ANTONIAZZI, Nathalia; CONTO, Suzana Maria de. **OS IMPACTOS DA PANDEMIA DE COVID-19**: uma análise sobre a situação dos restaurantes. Rev. Tur. & Cid., São Luís, v.2, edição especial, p.88-103, set. 2020.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 3. ed. rev. e atual. Rio de Janeiro: Senac Editoras, 2015. 318 p.

GÓMEZ-CORONA, C. et al. Craftbeerrepresentationamongstmen in twodifferentcultures. *Food QualityandPreference*, v. 53, p. 19-28, 2016b.

JAEGER, S. R. et al. Holisticandconsumer-centric assessment ofbeer: A multi-measurement approach. *Food ResearchInternational*. 2017.

KLEBAN, J.; NICKERSON, I. Tobrew, ornottobrew-Thatisthequestion: Ananalysisofcompetitive forces in thecraftbrewindustry. *JournaloftheInternationalAcademy for Case Studies*, v. 18, n. 3, p. 59, 2012.

KOVESI, B. et al. **400g**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

PUCKETTE, Madeline; HAMMACK, Justin. **O guia essencial do vinho: WineFolly**. Tradução Lucas Cordeiro de Souza, Renato Ferreira Pires. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2016.

VASCONCELLOS F.; CAVALCANTI E.; BARBOSA L. **Menu: como montar um cardápio eficiente**. São Paulo: Roca; 2002.