



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

**Viviane Cristina de Oliveira**

**HABILIDADES E TÉCNICAS UTILIZADAS NOS PRODUTOS DE**  
**COZINHA BRASILEIRA E O PROCESSO CRIATIVO**

RECIFE-PE  
SETEMBRO 2023

Viviane Cristina de Oliveira

## **HABILIDADES E TÉCNICAS UTILIZADAS NOS PRODUTOS DE COZINHA BRASILEIRA E O PROCESSO CRIATIVO**

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. Msc<sup>a</sup> Gabriela Cruz Aguiar**

Supervisora: **Maria Clara Leopoldino Santos**

RECIFE-PE

SETEMBRO 2023

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)

---

- 048h Oliveira, Viviane Cristina de  
Habilidades e técnicas utilizadas nos produtos de cozinha brasileira e o processo criativo / Viviane Cristina de Oliveira. - 2023.  
50 f. : il.
- Orientadora: Gabriela Cruz Aguiar.  
Inclui referências e apêndice(s).
- Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2023.
1. gastronomia brasileira. 2. técnicas e habilidades gastronômicas. 3. processo criativo. 4. cardápio. I. Aguiar, Gabriela Cruz, orient. II. Título

CDD 641.013

---

**VIVIANE CRISTINA DE OLIVEIRA**

**HABILIDADES E TÉCNICAS UTILIZADAS NOS PRODUTOS DE  
COZINHA BRASILEIRA E O PROCESSO CRIATIVO**

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.

Data: 18/09/2023

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

**Banca Examinadora**

---

Prof<sup>ta</sup>. MSc<sup>a</sup>. Gabriela Cruz Aguiar  
(Orientadora)

---

Prof<sup>ta</sup>. Dr. Ana Carolina dos Santos Costa  
(Examinadora)

---

Prof. Dr<sup>o</sup> Bruno Celso Vilela Correia  
(Examinador)

**RECIFE-PE**  
**SETEMBRO 2023**

## **Dedicatória**

Dedicado às mulheres da minha vida Vera Lúcia (mãe), Benedita (avó) e Elidiane (irmã).  
Meus exemplos de persistência e perseverança, mulheres além do seu tempo.

## AGRADECIMENTOS

A Deus por mais uma graça alcançada, ao longo da graduação a fé foi fundamental para não desistir e superar os desafios.

Gratidão a família Oliveira, Ferreira, Barros, Santos que sempre acreditaram na educação como um agente de transformação, e assim investiram de todas as formas para que eu encontrasse caminhos para ter uma vida melhor, principalmente os meus pais, para ter uma trajetória diferente da deles. Todo amor, estímulo e investimento foram primordiais para o meu desenvolvimento intelectual, social e espiritual. Aos meus irmãos Bruno e Elidiane por acreditar em mim, eles sempre me incentivaram a correr atrás dos meus sonhos e sempre me exortaram para não deixar ninguém pisar em mim. Eles são o meu maior exercício de resiliência.

Ao meu tio Mário que também tem o papel de pai na minha vida e sempre me incentivou a correr atrás dos meus sonhos. Minha vó Benedita que sempre me deu suporte, ela é meu exemplo de fé e perseverança, uma mulher a frente do seu tempo que me direciona todos os dias a caminhar com fé em Deus e nas minhas escolhas. Minha tia Marta, que também é uma amiga, me carregou nos ombros com reza, luz e pedidos de proteção. Minha madrinha Isabel foi um braço forte e sempre zelou por mim.

A minha mãe, que foi a minha primeira mentora, ela me ensinou as primeiras técnicas da confeitaria pernambucana e o tradicional bolo de noiva. Ao meu pai que me deu a primeira forma de bolo que ele achou no lixo. Meus pais foram o meu ponto de partida, depois que comecei a vender bolos e doces a minha vida começou a mudar, assim como a realidade da minha família. Kakashi diz na série Naruto que um Ninja deve ver através da decepção, assim eu fiz, vi uma oportunidade através da minha realidade.

Leticia, Tiago e GD foram meus nós, nos seguramos até o final da graduação com apoio, cuidado, respeito e perseverança. Com vocês eu pude sorrir e chorar dentro da universidade, sempre juntos no sossego e nas tempestades, encaramos os desafios acadêmicos com êxito, apesar dos tropeços.

Aos meus amigos de dentro e fora da UFRPE que me auxiliaram nessa trajetória, contribuíram para que eu tivesse êxito em mais uma missão, me deram apoio emocional e afetivo. Como também a todes que de forma ativa me ajudaram em diversas fases da minha vida, pessoas essenciais, cada um mencionado aqui é uma peça no meu quebra-cabeça. Uns

no processo de ruptura, outros no processo de cura, alguns no momento mais difícil da minha vida e todos sempre comigo.

Luana Nogueira, Jéssica Alves, Eduardo Albuquerque, Daniel Lucena, Kaline Dias e família;, Victor Travassos, Victor Veloso, Rainer Vinicius, Raísa Matos, Ana Rita, Ceça, Adrielle Sousa, Adrielle Karla, Tia Fabiola, Minha avó Severina, Danielle Lays e família, Júlia Albuquerque, Andresson, David Washington, João Lima, Jandaira(tia Janda), Fabiano Lima, Kim, Renata Rodrigues, Jaqueline Rodrigues, Tamires Ferreira (Tata), Ana Karla e família;, Nair Souza, Luciene Silva e família;, Glaucy Araujo, André Alves, Mizael Lopes, Bárbara Alves, Luiza Lorena, Jhonatan Ruan, Ed, Eduardo Cavalcante, Liliane Rafael, Danilo Barros, Amanda Alves, Eduardo (monitor de redação), Jaqueline Alves, João Lukas, Duda Oliveira, Hinês de Paula, Elias Aguiar, Vana, Júlia Bartolomeu, Caroline Brasiliano, gratidão a todos.

A casa de Bia foi o meu segundo lar no decorrer do curso, além de companheira de curso ela me deu total amparo nos dias que eu não conseguia voltar para a minha casa. A Vitória Neves e sua mãe Flávia, uma grande amiga que está do meu lado desde o pré-vestibular, ela sempre foi e será um exemplo pra mim, me deu suporte e abriu as portas da sua casa quando eu precisei, desde 2016 segue me apoiando.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco e a PROGEST pelo suporte humanizado durante toda a graduação. O corpo docente da Gastronomia que me conduziu na trajetória do conhecimento técnico e científico, inclusive aos professores que além de ensinar me acolheram com todo cuidado e respeito. Vocês são agentes de transformação através da educação e como pessoas, uma lição além dos livros, obrigada meus professores.

A toda equipe do Ca-já pela oportunidade, os colaboradores da cozinha, depois deles o significado de colaboradores ganhou uma ressignificação no meu dicionário da vida, me ajudaram até o último dia. O trabalho com as equipes de almoço e do jantar me oportunizou conhecer estratégias de trabalho e novas possibilidades de desenvolvimento dentro da gastronomia.

Gratidão ao sistema de educação, a todos os educadores que participaram da minha alfabetização e construção intelectual desde o ensino infantil até concluir a graduação. Venho de um Brasil que ninguém enxergava, através da educação hoje eu posso ser vista e tive a minha realidade modificada. Ainda é presente na sociedade os estereótipos sociais que escravizam, mas apesar disso, a educação é a maior ferramenta para desmontar o sistema que marginaliza o preto.

Gratidão!

## RESUMO

A cozinha brasileira está alicerçada sob fortes influências indígenas, africanas e europeias. Sendo uma cozinha contemporânea, o restaurante Cajá, transita pela gastronomia mundial sem perder suas raízes afetivas, culturais e sociais, aplicando técnicas e tecnologias para preparo, conservação e manipulação dos alimentos. Este trabalho tem como objetivo relatar as atividades desenvolvidas durante o Estágio Obrigatório Supervisionado. Assim como trazer os resultados do processo criativo utilizado pelo Chefe Yuri Machado e o Sous Chef Alexandre Lourenço no desenvolvimento do nhoque de chamba, favada do Cá-Já e do creminho de goiaba. Esta reflexão se deu a partir da compreensão da importância dos ingredientes da cozinha brasileira e suas principais aplicações, destacando a técnica de emulsão, salga e a fritura por imersão na manteiga de garrafa observadas nos pratos do restaurante em questão. Durante o período de estágio, as tarefas realizadas ocorreram no pré-preparo e preparo de alimentos, finalização de pratos, controle de estoque, produção de volumes, higienização e controle de qualidade de insumos. Para compreender o processo criativo do Cá-Já realizou-se a coleta de dados por meio de uma entrevista semiestruturada. O relatório apresenta o que foi executado durante o estágio e os desafios encontrados na cozinha comercial, as adaptações para atender as necessidades de cada praça, meios de conservação dos alimentos e preparo dos pratos. Deste modo considerou-se que se faz importante e diferencial ter uma bagagem técnica, acesso a ingredientes de qualidades e repertório diversos para a elaboração e manutenção de um cardápio de restaurante comercial.

**Palavras chaves:** gastronomia brasileira, técnicas e habilidades gastronômicas, processo criativo, cardápio.



## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

### FIGURAS

Figura 01 - Recepção.....	16
Figura 02 - Quintal.....	16
Figura 03 - Salão lateral.....	16
Figura 04 - Boqueta.....	17
Figura 05 - Iluminação noturna.....	18
Figura 06 - Ilha de cocção.....	19
Figura 07 - Área de higienização.....	19
Figura 08 - Organograma operacional.....	21
Figura 09 - Cortes de vegetais e laminados.....	26
Figura 10 - Porcionando nhoque.....	27
Figura 11 - Ragu de camarão em porções.....	28
Figura 12 - Macarrão de Yakisoba em porções.....	28
Figura 13 - Barriga de porco porções.....	28
Figura 14 - Embalagem de potes etiquetados.....	29
Figura 15 - Embalagem filme plástico etiquetado.....	29
Figura 16 - Creminho de goiaba.....	30
Figura 17 - Montagem do creminho .....	31
Figura 18 - Favada do Cá-Já guarnecida de arroz, vinagrete e farofa da casa.....	33
Figura 19 - Corte da carne em cubos.....	35
Figura 20 - Nhoque de Chamba.....	36
Figura 21 - Mistura dos ingredientes.....	36
Figura 22 - Massa homogeneizada.....	37
Figura 23 - Técnica de blanquear.....	37
Figura 24 - Nhoques enfarinhados.....	39
Figura 25 - Registro de temperatura da manteiga de garrafa após aquecimento.....	39
Figura 26 - Nhoques fritos.....	39

## SUMÁRIO

<b>LISTA DE ILUSTRAÇÕES.....</b>	<b>8</b>
<b>1. APRESENTAÇÃO.....</b>	<b>10</b>
<b>2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO.....</b>	<b>15</b>
2.1 PERÍODO DO ESTÁGIO.....	15
2.2 HISTÓRICO DO ESTABELECIMENTO.....	15
2.3 ATIVIDADES DOS ESTABELECIMENTO.....	15
2.4 DESCRIÇÃO DO LOCAL.....	15
2.5 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.....	19
2.6 OBJETIVO DO ESTÁGIO.....	21
2.6.1 Objetivo Geral.....	21
2.6.2 Objetivos específicos.....	22
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>22</b>
<b>4. PRINCIPAIS RESULTADOS.....</b>	<b>22</b>
<b>5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>23</b>
5.1 PRAÇA FRIA.....	25
5.1.1 Porcionamento.....	27
5.2 PRATOS DO PROCESSO CRIATIVO.....	29
5.2.1 Creminho de goiaba.....	29
5.2.2 Favada Cá-Já: carne de sol artesanal, técnica de salga e a leguminosa.....	33
5.2.3 Nhoque de inhame e a fritura por imersão na manteiga de garrafa.....	35
5.2.4 Métodos utilizados no processo criativo por Yuri Machado.....	40
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>44</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>46</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>49</b>

## 1. APRESENTAÇÃO

A cozinha brasileira, segundo Câmara Cascudo (2004), não está escrita na herança genética, têm influências indígenas, africanas e europeias. Pois os conflitos, invasões, descobertas e as trocas conciliaram os sabores e as técnicas trazidas por essas sociedades. A gastronomia brasileira ainda é caracterizada pelas crenças, costumes e hábitos alimentares, privilegiando um cardápio de “sustança” que é uma herança da cultura indígena, isso se dá pela presença da farinha de mandioca por ser alimento que confere saciedade. No século VIII a farinha era um alimento destinado aos pobres e pessoas submetidas a escravidão, assim como a farinha de milho utilizado no preparo do angu, consumido pelos escravizados.

De acordo com Teichmann (2009) cardápio pode ser definido como um conjunto pratos servidos numa refeição, também o autor afirma que para a elaboração de um cardápio é necessário uma identidade, para quem este cardápio será destinado, faixa etária e conhecimento geográfico. Mais que a referência dos antepassados é um ponto a ser considerado segundo o escritor, apesar de ser um desafio, não é impossível que as raízes culturais sejam estimulantes nesse processo de construção de um prato. Desse modo, entender o que era consumido e o que se consome é muito importante nessa construção, Cascudo (2004) em sua obra destaca o cardápio indígena e os produtos que a terra disponibiliza.

“Eles não lavram, nem criam. Não há aqui boi, nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem qualquer outra alimária, que costumada seja ao viver dos homens. Nem comem senão desse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam. E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios que o não somos nós tanto, com quanto trigo e legume comemos” (Cascudo, 2004, p.73)

O consumo de produtos da região faziam parte desta cultura alimentar, era consumido os frutos que a terra produzia, como destaca Cascudo (2004). O inhame mencionado, trata-se da mandioca, o nome inhame foi dado pela semelhança entre as duas raízes. Ainda no livro de Câmara Cascudo (2004) há relatos das possibilidade de consumo de frutos do mar, isso pode ser afirmado porque antes do tratado de tordesilhas, os indígenas tinham uma vasta gastronomia marítima por estarem situados no litoral do Brasil.

Nos trechos escritos por Cascudo sobre a carta de Caminha em seu livro, cita os frutos do mar fazendo parte da dieta indígena. O que ressalta a herança do consumo alimentar do litoral que é tão marcante na cozinha do nordeste, produtos como o sururu, mariscos, bivalves, peixes e entre outros frutos do mar, são rastros dessa cultura alimentar, da geografia e da biodiversidade do litoral brasileiro. Como destaca Freyre:

“Pitu do rio Una, dourado do rio Corrente, fritada de caranguejo, de siri, de camarão, de gaiamum, de “unha-de-velho”; polvo; sururu de Maceió; peixe cozido com pirão; peixe frito de tabuleiro; curimã de viveiro de casa-grande; peixe de coco; peixe de moqueca – tudo isso ligou de uma maneira muito íntima a água, o mar, o rio, à mesa e à vida da gente do Nordeste. A água ficou uma amiga das casas do litoral e da “mata.” (Freyre et al., 2013, p. 63)

Em seu livro *Nordeste*, Gilberto Freyre enaltece a riqueza de frutos do mar na mesa dos senhores de engenho, entretanto, na carta citada o consumo de pescados também era um hábito dos povos originários. Dialogando com o modo alimentar do índio, dos portugueses vieram a adaptação para muitos pratos. Assim como dos povos escravizados vieram os pratos com crustáceos do mangue, angu e a moqueca com azeite de dendê (Cascardo, 2004).

Segundo Albertim (2008) a influência da comida úmida e espessa veio dos portugueses, surge assim o pirão. Ele destaca que a mandioca é a raiz genética da alimentação indígena, para o europeu o pirão era uma forma de aproveitar o caldo do cozimento das carnes e vegetais. Além dos resíduos líquidos, o leite de coco era utilizado no preparo do pirão, uma herança dos povos africanos, dessa forma a tríade configurou o patrimônio alimentar do povo brasileiro e o hábito de consumo do mingau salgado, destaca o autor. O prato substancial é o reflexo de influências que desenvolveu uma gastronomia identitária e composta.

A cozinha do azeite de dendê e da pimenta são a contribuição da civilização africana, segundo Fernandes (2001) a culinária das américas detêm uma grande variedade de pimentas e esse produto já fazia parte da culinária indígena, por outro lado através da proposta culinária africana consolidou e tornou a pimenta um ingrediente indispensável na gastronomia baiana e do Brasil. Outra peculiaridade da culinária africana é a comida de Santo e a religião afro-brasileira, a forma como o povo precisou se reinventar possibilitou que as entidades comessem o seu alimento, para a cultura africana a alimentação além de nutrir faz parte de rituais, celebrações, sacrifícios e oferendas. Feijão-fradinho, camarão seco, quiabo, galinha, azeite de dendê são os principais ingredientes da identidade dos pratos, a religião ajudou a preservar até hoje o consumo da comida de Santo e a inserção desses pratos no cardápio brasileiro de acordo com Fernandes (2001).

É importante destacar que a referência africana foi adaptada aos produtos disponíveis no Brasil, assim como na culinária portuguesa. No contexto histórico não foi uma relação amistosa pela intolerância às religiões de matriz africana, mas a interação de culturas possibilitou que a comida religiosa e substancial se tornasse cotidiana na mesa dos brasileiros, além de ser referência para restaurantes de cozinha brasileira.

Como disse Heráclito “Ninguém entra em um mesmo rio uma segunda vez, pois quando isso acontece já não se é o mesmo, assim como as águas que já são outras.” De acordo com Montanari (2009) a tradição é uma condição provisória mediante as mudanças socioculturais. Além disso, vale ressaltar a refeição com uma ação social e o seu potencial fisiológico.

“O prazer da mesa é a sensação refletida que nasce de fatos, local, coisas e pessoas que estão presentes à refeição. Depois de uma refeição realizada, o corpo e o “eu” gozam de um bem-estar especial. O cérebro se “refresca”, a fisionomia se alegra, as cores se acentuam, os olhos brilham e um calor se espalha pelos membros [...]” (Savarin, 1989)

O objetivo deveria ser apenas nutrir, saciar e promover a comunicação, entretanto a gastronomia está atrelada a um símbolo social e material numa sociedade de abundância. Um prazer para poucos, a partir da escassez surgem técnicas de conservação para aumentar a durabilidade dos alimentos e por esta razão nascem muitos produtos típicos da gastronomia como o charqueado, segundo Montanari (2008).

Pureza (2017) relata que Maria de Jesus em um dos trechos de Quarto de Despejo descreve um dos momentos da refeição “Fui fazendo o jantar. Arroz, feijão, pimentão e chouriço e mandioca frita. Quando a Vera viu tanta coisa disse: hoje é festa de negro!”(Jesus, 1986,p.16). Apesar da escassez alimentar vivida ao longo da vida da escritora, o consumo com fartura faz parte dos modos à mesa do povo brasileiro, mesmo que em alguns momentos, servir com generosidade é importante, segundo a autora (Jesus, 1986). Diante disso, pode-se dizer que o modo brasileiro de servir refeições se consolidou através da culinária da fome e o mundo do prazer (Montanari, 2008).

Dentro das sensações que a alimentação propõe estão as memórias afetivas na produção de alimentos, proveniente do cotidiano do povo, de acordo com Montanari (2008) o primeiro ponto para identificar a identidade de um grupo é ver como eles se reúnem à mesa, seja o cardápio da fome ou o da fartura. Segundo Frazão (2012) a cozinha afetiva se configura na interação das culturas que adaptaram suas receitas para que o seu legado se mantivesse vivo e atual, além das receitas de família e a preservação desse repertório, assim como a integração dos saberes populares nessa vertente gastronômica.

Para Miguel (2020) utilizar o processo criativo na elaboração de um cardápio ou prato tem como objetivo desenvolver um novo produto a partir de um protótipo. Pois no desenvolvimento deve ser considerado técnicas, além disso a capacidade do desenvolvedor integrar cultura, sociedade, e afetividade na criação de uma nova ideia. Por trás de cada novidade existe um gerador de ideias, um ponto de partida que instiga o desenvolvimento de

uma receita. No processo criativo é muito importante relacionar tecnologia dos alimentos, ciência, técnicas culinárias, história da alimentação e conhecer os alimentos.

“Tal como o design que quando considerado superficialmente pode ser facilmente entendido como mais estilo que conteúdo, o mesmo pode ser dito da alimentação. Uma verdadeira valorização do design abrange um entendimento da sua história, da sua capacidade de alterar a configuração do mundo e o modo como interagimos com ele, do progresso tecnológico e das conquistas criativas, da compreensão de nós mesmos e do ambiente. A alimentação representa quem somos, a nossa cultura e sociedade; alimenta os sentidos e as emoções; cria laços e mostra-nos o nosso lugar no mundo e em relação às outras pessoas” (Catterall, 1999, p. 33).

Conforme o livro 400G (2007), técnicas culinárias são procedimentos operacionais aplicados em carnes, vegetais, cereais, frutas e frutos do mar. O método tem como finalidade modificar a estrutura dos insumos, padronização, atribuir e intensificar as características dos alimentos, como odor, cor, consistência, estética e sabor. Os procedimentos envolvem a limpeza, seleção, mistura, armazenamento, conservação, cocção e higienização, a fim de garantir a segurança dos alimentos e sua manutenção. Por estas razões, pode-se dizer que “ela é superlativa, plural, e é gastronomia todo prato feito com arte, em que os ingredientes são selecionados por sua qualidade e elaborados com uma técnica que tem por objetivo a perfeição no sabor e no respeito às características culturais do prato” (Braune, 2007, p.19).

Diante disso pode-se dizer que dentro do processo criativo é fundamental a compreensão das esferas sociais dentro da sua construção pessoal, visando um diálogo coerente entre as aspirações e o espaço mercadológico. Frazão aponta que a utilização de um método dialogando com o repertório popular tornou-se o prato mais atrativo ao ressaltar a estética (Frazão,2012). Ainda assim é importante a manutenção de sabores e referência na composição de cada receita independente da técnica aplicada, dessa forma mantém e perpetua a identidade cultural alimentar, por isso a inovação depende do conhecimento dos produtos e suas peculiaridades, além da observação do contexto social de cada preparo.

Conforme Lim (Lim et al.,2008), “protótipos são manifestações físicas de ideias ou conceitos, ou representações de um design feito antes de existir os artefatos finais”. Diante disso, a proposta principal é que seja palpável aos estímulos de criação para desenvolver e aprimoramento de uma ideia, pode-se dizer que dentro da gastronomia o conceito de cozinha afetiva é um molde para uma nova vertente gastronômica, assim como outros temas que dialogam com a evolução humana e suas necessidades podem ser usados como exemplos numa criação.

No processo de prototipagem da gastronomia é muito importante realizar o registro das etapas de preparo, destacar os ingredientes que serão utilizados, dá uma identidade e definir as normas que serão aplicadas no preparo. Dar um nome é necessário, Silva (2014) destaca que a escolha deve dialogar com os insumos e o espaço físico, causar impacto e estimular o consumo. Além de ser um registro, a receita funciona como uma ferramenta de direcionamento na cozinha, dessa forma determina os passos a serem seguidos durante a execução da iguaria (Instituto americano de culinária, 2017). Algumas receitas são herança de família, nesses registros podem ser encontrados unidades de medidas em xícaras e colheres, por isso acabam interferindo no resultado esperado por não ter um padrão definido. Diante disso, vale salientar que além dos testes, ao utilizar receitas de antepassados é fundamental a utilização da ficha técnica como instrumento de precisão.

No texto de Silva (2014), a autora afirma que a ficha técnica é uma ferramenta na gestão de custos, como também auxiliar a equipe na execução da receita. As principais finalidades do instrumento são padronização, replicação com propriedade, qualidade sensorial, auxiliar no controle de estoque, dinamizar os processos operacionais, orientar os equipamentos e utensílios a serem utilizados, conduzir a execução sequencial.

Em conformidade com Aguiar e Santos (2022), o design é um campo complementar dentro das etapas que norteiam o processo criativo, o uso do suporte tecnológico na simulação do desenho do prato é uma ferramenta que pode ser utilizada na fase de teste. As autoras destacam que pesquisar, explorar o ingrediente e aplicar a ficha técnica numa receita, é outro parâmetro importante para o esboço de uma ideia, além do uso do protótipo apontado por Miguel (2020). Outrossim, destacam que apesar do meio de atuação profissional do gastrônomo e do design divergirem em múltiplos sentidos, pode ser aplicada como uma ferramenta adicional no espaço gastronômico.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

### 2.1 PERÍODO DO ESTÁGIO

O ESO foi realizado no semestre letivo 2022.2 de 01 de junho a 24 de agosto de 2023, sendo 6 horas diárias, 30 horas semanais, computando 360 horas. As segundas, quartas e sextas das 08:00 às 14:00, terças e quintas das 13:00 às 19:00.

### 2.2 HISTÓRICO DO ESTABELECIMENTO

O restaurante de cozinha contemporânea brasileira foi inaugurado no dia 30 de novembro de 2017, a princípio a sociedade era entre o Chefe e proprietário Yuri Machado formado em Bacharelado em Gastronomia pela Universidade Federal Rural de Pernambuco e Marina Moneta formada em Hotelaria e Turismo pela UFPE, ambos uniram suas experiências e deram uma identidade ao Cá-Já. Hoje, quem está ao lado do Yure como sócio é o Vítor Braga Pontes.

Além da formação como Gastrólogo, Yuri Machado tem um vasto currículo em restaurantes, dentre eles os restaurantes de cozinha brasileira Ponte Nova no Recife e o D.O.M. em SP. Nos Estados Unidos passou pelo *Glasserie*, *Casa Manoe* no *The Finch*, no Cosme. No Peru trabalhou em dois estabelecimentos: Rafael e pelo *El Mercado*.

### 2.3 ATIVIDADES DOS ESTABELECIMENTO

O Cajá funciona de terça-feira a quinta-feira das 12h às 15:30h para o almoço e das 19h às 23h no jantar, sexta e sábado das 12h às 16h e das 19h às 23h e no domingo só no horário do almoço das 12h até às 16h. O restaurante atende presencial e por *delivery* nas plataformas do *Rappi Brasil* e *Ifood Brasil*.

### 2.4 DESCRIÇÃO DO LOCAL

O Cajá é um restaurante de cozinha brasileira localizado na Rua Carneiro Vilela, 648, no bairro dos Aflitos, na zona norte do Recife/PE. O restaurante foi instalado numa casa dos anos 1950, o imóvel reflete a afetividade, aconchego familiar, bem estar e natureza. Na entrada principal fica a recepção com bancos de madeira e assentos estofados, o mesmo funciona como baú onde são guardados alguns materiais para manutenção do restaurante, nos cômodos da frente está o salão interno que acomoda 28 comensais, o bar com 5 banquetas, no quintal fica o salão externo onde uma parte é coberta e outra parte descoberta, o espaço acomoda cerca de 70 pessoas (Figuras 1,2 e 3).



**Figura 1:** Recepção e entrada do salão



Fonte: Instagram Cá-Já, 2023

**Figura 2:** Quintal



Fonte: a autora, 2023.

**Figura 3:** Salão lateral



Fonte: a autora, 2023

Na parte de trás da casa fica o escritório, depósito de bebidas, estoque seco e 1 banheiro de acessibilidade. Voltado para o salão os WC feminino e masculino com acessos independentes. Nos fundos e de frente para o salão externo fica a cozinha, separada por uma parede de vidro, que permite a interação da equipe com os clientes (Figura 4). No primeiro andar estão os banheiros, vestiários, armários e refeitório dos funcionários. Ainda no piso superior estão as câmaras frias e a congelada ambas com paredes lisas e uniformes o que permite a higienização e manutenção do equipamento.

**Figura 4:** Boqueta



Fonte: a autora, 2023

A ambientação do Cajá possui paredes de tijolinhos aparentes, trabalhos em grafite e paredes coloridas. Além de restaurante é um espaço cultural, em sua composição arquitetônica apresenta artistas do nordeste e do Brasil, quadros temáticos que mostram lendas, contos e a cultura, esculturas de barro de artistas pernambucanos. As mesas redondas em madeira, quadradas de madeira e metal, bancos de madeira, cadeiras de madeira e plástico que propõem um ambiente domiciliar e rústico e também proporcionam conforto acústico. O estabelecimento é um ambiente contemporâneo e utiliza iluminação visualmente mais baixa e velas à noite. Durante o dia é utilizada a luz natural no quintal, o que proporciona uma ambiência diferente do salão externo (Figuras 5).

**Figura 5:** Iluminação noturna



Fonte: Instagram Cá-Já, 2023

O Cajá possui rampas de acessibilidade na entrada principal e salão interno, parte do piso do salão externo é estável, outra parte é de cascalhos e não possui o piso tátil que facilita a locomoção de pessoas com deficiência visual. O que apresenta inconformidades de acordo com os parâmetros da NBR 9050.

Na cozinha as praças são divididas por bancadas de aço inox e equipamentos, paredes e pisos revestidos em azulejo branco de acordo com as recomendações da RDC nº216 de 2004 da ANVISA (Brasil,2004). A cozinha é equipada com duas bancadas em aço inox com cuba de lavagem, quatro bancadas em aço inox, um forno combinado, três freezers, uma geladeira de quatro portas, uma geladeira pequena, uma fritadeira elétrica de duas cubas, dois fogões de seis bocas, um char broiler, uma bancada refrigerada, uma máquina para esterilizar utensílios, uma pia de lavagem de mãos, uma pia para lavagem de utensílios, um processador, dois liquidificadores, uma batedeira manual, uma coifa e um exaustor e uma estante para utensílios (Figuras 6 e 7). Dentro da cozinha está o DML e ao lado está a dispensa seca, na cozinha freezers e geladeiras com estoque e produção diária de cada praça.

**Figura 6:** Ilha de cocção

Fonte: a autora, 2023

**Figura 7:** Área de higienização e circulação da cozinha

Fonte: a autora, 2023

## 2.5 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

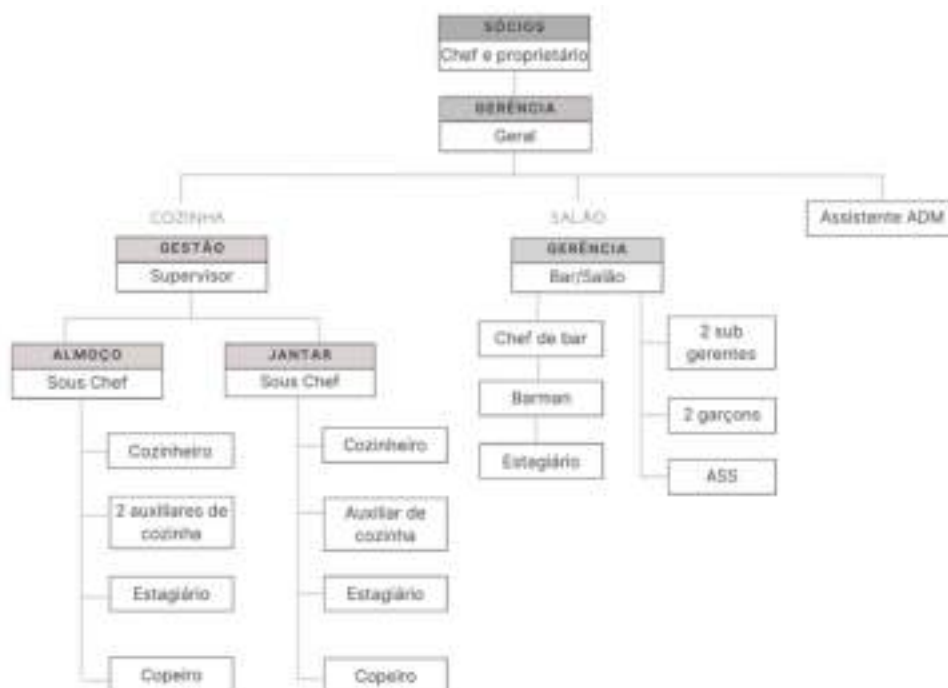
Os sócios e o chefe proprietário são responsáveis pelas áreas administrativas, de gestão e financeiras do estabelecimento, além disso o chefe e proprietário atua no gerenciamento de cardápio e coordenação das equipes. O gerente geral em suas atribuições, compete a compra de insumos, controle do estoque geral, administração dos documentos de funcionários e do estabelecimento, gerenciamento das equipes e controle de planilhas. Ao gestor supervisor, além de atuar em conjunto com as atividades do gerente geral, compete o gerenciamento das equipes junto aos Sous Chefs de cada turno, desse modo compreende a dinâmica das cozinhas e repassa para a gerência geral para entender o fluxo do estabelecimento.

A produção da cozinha é dividida para duas equipes, o turno da manhã é composto por 5 funcionários sendo um sous chefe, um cozinheiro, 2 auxiliares e um copeiro. O quadro noturno é composto por 5 colaboradores sendo o sous chefe, um cozinheiro, um ajudante de cozinha, um estagiário e um copeiro. Os Sous chefs direcionam as atividades na cozinha de acordo com as coordenadas das gestões, direciona as atividades dos estagiários, controle de qualidade dos pratos, controle de estoque, limpeza da cozinha, montagem e finalização das preparações. O cozinheiro faz o pré-preparo, preparo de guarnições, cortes cárneos, como também a finalização dos pratos, além de realizar a limpeza da cozinha e equipamentos.

As atividades realizadas pelo auxiliar de cozinha incluem o pré-preparo de acompanhamentos e guarnições, frituras, dentre as atribuições, realizar limpeza dos equipamentos e da cozinha, higienização de folhosos, preparo de alimentos, sobremesas e o mise en place. O estagiário, desenvolve atividades gerais dentro da cozinha de acordo com a referência pedagógica, realiza as atividades de todas as praças sob orientação do supervisor da cozinha, executando pré-preparo e preparo de guarnições, mise en place, porcionamento, controle de estoque, corte de vegetais, montagem de pratos, guarnições, recepção de insumos, limpeza da cozinha e organização das praças. O copeiro realiza a organização e higienização dos pratos, talheres, copos, panelas, bandejas e componentes dos equipamentos, além de participar da higiene da cozinha.

A equipe de salão e do bar é composta pelo gerente, dois subgerentes e dois garçons, além do chefe de bar, barman e o auxiliar de serviços gerais. Ao gerente cabe a função de coordenar a equipe de salão, gestão do bar, com também garantir bom atendimento aos clientes, controle do estoque de bebidas, auditoria das bebidas e gestão de equipes. Os subgerentes observar e garantir que a equipe de salão realize um bom atendimento, verificar a disponibilidade do cardápio e participar do treinamento do salão. Os garçons organizam o salão antes das refeições, anotam os pedidos, se comunicam com a equipe da cozinha para dinamizar a saída dos pratos, verificam a disponibilidade do cardápio, servem os comensais, realizam as vendas, levam os pratos para a copa de higienização e apresentam o cardápio.

O chefe de bar elabora o cardápio de bebidas, drinks, sucos e vinhos. A função do barman é preparar o que está no cardápio de bebidas da casa, higienizar os utensílios do bar e realizar o mise en place das frutas e afins para preparar as bebidas. A função do estagiário de bar é fazer auditoria das bebidas, controle de estoque do bar, editar o relatório de CMV, lançar as vendas na planilha, além disso realiza a atualização dos preços do cardápio do bar, fichas técnicas, faz o relatório das perdas e bebidas que tiveram destaque de vendas (Figura 8).

**Figura 8:** Organograma organizacional

**Fonte:** a autora, 2023

O auxiliar de serviços gerais é responsável pela limpeza dos banheiros dos clientes e funcionários, dos salões, cuidado com as plantas e limpeza do mobiliário, da cozinha, limpeza do piso e limpeza da caixa de gordura. Para a manutenção do restaurante, a empresa solicita um prestador de serviços, ele é responsável por manter a parte elétrica dentro dos conformes, reparo na pintura, imobiliário e pequenos concertos.

O auxiliar administrativo faz o controle de planilhas, prepara relatórios, apoio operacional, auxilia no registro de custos e organiza a documentação do restaurante e dos colaboradores.

## 2.6 OBJETIVO DO ESTÁGIO

### 2.6.1 Objetivo Geral

Adquirir conhecimentos práticos no restaurante de cozinha brasileira, conhecer as atividades institucionais e evoluir o procedimento profissional.

### **2.6.2 Objetivos específicos**

- Observar e participar das atividades de produção da cozinha
- Investigar o processo criativo do creme de goiaba, favada Cá-Já e nhoque de chamba, para identificar os estímulos que levaram a criação dos pratos.
- Perceber como a comida de afetividade é aplicada num cardápio de restaurante.

## **3. METODOLOGIA**

Foi realizada uma entrevista semiestruturada de caráter qualitativo, registrada em áudio com suporte tecnológico Durante a realização do estágio com a finalidade de compreender a percepção dos dois sobre o processo criativo de um cardápio para restaurante, e também analisar como eles aplicam os métodos, estímulos, repertório, motivação e relações afetivas nessa construção. Os dados foram coletados no restaurante de cozinha brasileira Cá-Já, localizado no bairro dos Aflitos, tendo a participação do chefe e proprietário Yuri Machado e o sous chefe do estabelecimento Alexandre Lourenço. Para o desenvolvimento da pesquisa foram escolhidos o creminho de goiaba, a favada do Cá-Já e o nhoque de chamba, pratos servidos no estabelecimento de alimentação. Com base nos dados levantados foi realizada uma análise dos dados informados pelos participantes em diálogo com a bibliografia.

## **4. PRINCIPAIS RESULTADOS**

Dentro das atividades desenvolvidas serão apresentados os resultados da entrevista com o chefe Yuri Machado e o sous chefe Alexandre Lourenço (mãe) do restaurante Cá-Já. A pesquisa foi realizada com base no processo criativo em gastronomia atrelado às memórias afetivas, com objetivo de refletir sobre os métodos utilizados pelos profissionais na elaboração de um cardápio dentro do tema. Através do conceito proposto buscou-se compreender as memórias ternas como protótipo e aplicação das técnicas culinárias na execução da prototipagem, direcionado ao estabelecimento comercial de alimentação. Compreender a perspectiva profissional a partir de um repertório, tendo como resultado o creminho de goiaba, nhoque de chamba e favada Cá-Já, perceber a importância desta metodologia como estímulo à criatividade.

Segundo Dow (DOW et al.; 2009) a prototipagem trata-se da fase de testes, é o momento para o desenvolvimento e aplicação de oportunidades desconhecidas mediante ao uso do protótipo, como no nhoque de chamba e o creme de goiaba, que partem de uma ideia inicial, e posteriormente refinados e adaptados às técnicas culinárias em coerência com a proposta do restaurante Cá-Já. Vale ressaltar que dentro desse processo de prototipagem na gastronomia, a principal ferramenta para obtenção dos resultados são as habilidades e tecnologias culinárias, como agente de aprimoramento do modelo (FRAZÃO, 2012).

## 5. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

O conceito do cardápio do Cajá tem como referência a cozinha brasileira regional, sendo ela regida pelas influências indígena, africana e europeia, como também a cozinha contemporânea. A ferramenta de comunicação evidencia a identidade do local, tem como finalidade estimular o consumo de forma ordenada, iniciando pela entrada, prato principal e finalizando com a sobremesa.

Na prática, a sequência de execução do cardápio possibilita satisfação entre as etapas, tendo em vista o tempo esperado para execução de cada preparação. Vale ressaltar que o cardápio é um informativo para aqueles consumidores com alergias, intolerâncias e filosofias alimentares, desse modo detalhando o que contém no prato, garante a segurança alimentar dos consumidores dos estabelecimentos de alimentação (Silva,2014).

Maxixe, quiabo, azeite de dendê, fava, charque, carne de sol, pimenta de cheiro, inhame, manteiga da terra, coentro, farinha da terra, sururu são os ingredientes que vieram e estavam aqui com os povos que deram origem ao paladar do nordeste do Brasil como destaca Câmara Cascudo (2004) e Freyre (2013) e que expressam a imagem do Cá-Já, cozinha afetiva, substancial, cultural e de resistência.

O Cajá busca ingredientes orgânicos de pequenos produtores, a valorização da agricultura familiar e o consumo de PANCS. Ervas medicamentosas e alimentícias de consumo popular compõem os mix de ervas que vão nos acompanhamentos, decoração e salada da casa, outrora caíram no esquecimento, e por esta razão o Cá-Já evidencia e promove o consumo dessas ervas, traz a ancestralidade nos pratos e a popularização do consumo do mastruz e flor de sabugueiro por exemplo. Na comida contemporânea de fusão muitos dos ingredientes que são utilizados nas preparações precisam ser frescos, por esta razão algumas ervas podem mudar na composição de pratos e no mix de folhas de acordo com o período do ano.



Além disso tem a fusão de técnicas gastronômicas e outras culinárias, como a cozinha das américas e a oriental, prato da cozinha peruana, o ceviche do Cajá em sua composição vão a pimenta de cheiro que é tão presente na cozinha brasileira e o hondashi que é um tempero a base de peixe. De acordo com o conteúdo descrito no livro 400G (2007), técnicas da gastronomia podem ser definidas como um conjunto de métodos utilizados com a finalidade de modificar, atribuir e intensificar as características dos alimentos, como cheiro, coloração, textura, consistência, sabor, forma e estética dos alimentos. A cozinha Cá-Já enaltece a culinária e os produtos locais, e por estas razões apresenta uma comida que é múltipla, fundida e essencialmente brasileira.

Pode-se dizer que a gastronomia além da função biológica de alimentar o indivíduo, ela é um agente social e cultural, apesar da globalização, a sua herança genética está ali, as transformações e conciliações foram importantes neste processo, mas como cita a autora e Chefe Renata Braune em seu livro “O que é gastronomia”, para a escritora

“...a gastronomia é reflexo da cultura de um povo, os pratos, o serviço e o comportamento à mesa diferem de cultura para cultura, por vezes de bairro para bairro. Miolos, cachorro e enguias podem ser considerados iguarias para uma cultura e aberração para outras. Assim como sentar-se à mesa de chapéu, comer com as mãos ou com talheres” (Braune, 2007, p.19).

Sendo a gastronomia o reflexo de um povo, o Cá-Já traz referências multiculturais, a priori a do homem do nordeste, sem perder a identidade, evidencia elementos da culinária popular com técnicas e refinamento na farofa de jerimum, no pirão que acompanha a peixada, na caldeirada, no PF.(prato feito) e nos demais pratos. No serviço à mesa, os pratos fundos de ágata são utilizados pelos comensais para consumir as refeições servidas no Cá-Já, fugindo da regra de que para cada prato principal usa-se uma louça distinta. Vale destacar que o utensílio é originário da Alemanha em 1760 e sua principal característica é a durabilidade. No terreiro o prato de ágata é utilizado na iniciação, no processo de recolhimento deve-se comer em prato de ágata, referenciado por Gorski (2012). Como a autora menciona, o modo de alimentar e portar-se a mesa muda de cultura para cultura, apesar de ser um restaurante de comida brasileira o Cá-Já atribui à sua identidade outras culturas como referência na composição do cardápio e modo de servir.

As atividades desenvolvidas durante o estágio foram o pré-preparo, preparo, finalização, porcionamento e conservação dos alimentos. As principais técnicas de conservação utilizadas no estabelecimento são a salga e o congelamento, o que otimiza a produção e a distribuição. A partir do desenvolvimento de minhas atividades, e de modo a analisar o processo criativo, destacarei três técnicas utilizadas: a fritura por imersão na

manteiga de garrafa, emulsão do creme de goiaba e a técnica de salga da carne de sol artesanal que é feita no Cá-Já.

### 5.1 PRAÇA FRIA

O termo Garde Manger surge na França a partir da necessidade do povo acumular e conservar os alimentos embutidos, curados, defumados, acidificados, queijos e produtos congelados (Garde Manger, 2014). O crescimento populacional e a busca por meios de sobrevivência, torna os meios de produção em volume e técnicas de conservação para aumentar a durabilidade dos alimentos indispensáveis (Silva, 2018). Observando a literatura e os ensinamentos das disciplinas de HTC 1 e Cozinha fria, a função do “guarda comida” foi expandida para além de armazenamento e controle de produtos da charcutaria, desse modo abrangendo os insumos in natura.

A função do Garde manger dentro da cozinha é porcionar, aplicar técnicas de conservação, realizar corte de vegetais, preparo de molhos, saladas, higienização de alimentos in natura, cortes cárneos, temperar carnes e até finalização de pratos, são as atribuições que o Garde Manger realiza.

Outro ponto importante é a manipulação dos alimentos que são consumidos sem cocção física ou química, por esta razão é muito importante a higiene de manipuladores, equipamentos, utensílios e dos insumos que serão servidos. A RDC nº 216 determina métodos de higienização dos espaços de manipulação e consumo de alimentos, como também a forma como esses alimentos devem ser conservados e armazenados.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos. (Brasil, 2004)

A efetividade das boas práticas de manipulação elimina os riscos de contaminação química, física e microbiológica, dessa forma assegura a saúde de colaboradores e consumidores. Como também controla a qualidade e estoque destes insumos.

Vale destacar que o pré-preparo e porcionamento dos alimentos dinamiza e facilita os processos operacionais dentro da cozinha, como foi observado no Cá-Já. As atividades realizadas na cozinha fria foram os cortes de vegetais, fracionamento, etiquetagem, armazenamento nas câmaras congelada e fria, higiene de folhosos, higiene de hortifrutti, preparo do mix de folhas, mix de ervas frescas. Na cebola os cortes executados foram

julienne (A) e brunoise, tomate em brunoise (B), beterraba amarela (C), cenoura roxa (D), xuxu albino (E), rabanete melancia (F), rabanete (G), cenoura amarela (H) laminados no mandolin. Todos os cortes executados são usados na finalização dos pratos servidos no Cá-Já, podendo variar de acordo com a sazonalidade, disponibilidade no mercado e variação de preço.

**Figuras 9:** Cortes de vegetais e laminados



9A. cebola roxa cortada em juliene



9B. Tomate cortado em brunoise



9C. Beterraba amarela laminada



9D Cenoura roxa laminada



9E. Xuxu albino laminado



9F. Rabanete melancia laminado



9G. Rabanete laminado



9H. Cenoura amarela laminada

**Fonte:** a autora, 2023

### 5.1.1 Porcionamento

Além dos cortes, o fracionamento de preparações foram executadas no período de estágio, sendo mais uma competência do *Garde Manger*. No Cá-Já quase tudo é fracionado em sacos plásticos, etiquetados e armazenados sob refrigeração. Fava, charque, carne de sol, frutos do mar da caldeirada, nhoque (figura 10), ragu de camarão (figura 11), macarrão *yakissoba* (figura 12), caruru, barriga de porco (figura 13), estes insumos antes de finalizar são porcionados em gramaturas que variam de acordo com cada preparação e recebem uma etiqueta apropriada para refrigeração, todos com data de manipulação e validade.

**Figura 10:** Porcionando nhoque



**Fonte:** a autora, 2023

**Figura 11:** Ragu de camaril em porções



Fonte: a autora, 2023

**Figura 12:** Macarrão de Yakisoba porcionado



Fonte: a autora, 2023

**Figura 13:** Barriga de porco embalada em filme plástico



Fonte: a autora, 2023

Seguindo a regulamentação nº216 todas as embalagens fracionadas recebem etiquetas com identificação do produto, tipo de armazenamento e prazo de validade. Além de sacos plásticos, potes transparentes e plástico filme são utilizados no fracionamento e conservação dos alimentos. (figuras 14 e 15)

**Figuras 14 e 15 :** Embalagem e etiquetagem dos insumos



Fonte: a autora, 2023

## 5.2 PRATOS DO PROCESSO CRIATIVO

A partir desta sessão será apresentado o creminho de goiaba, a favada do Cá-Já e nhoque de chamba com os dados observacionais sobre as técnicas de preparo, referentes ao tempo de estágio, em diálogo com os dados acerca do processo criativo, coletados por meio de uma entrevista semiestruturada com o chefe Yuri Machado e o sous chefe Alexandre Lourenço (Mãe). Sendo O creminho a receita de Alexandre e a favada e o nhoque do Yuri.

### 5.2.1 Creminho de goiaba

O Creminho de goiaba (figura 16) do Cá-Já é composto por uma camada de creme de goiaba, outra camada de creme de queijo e coberto com um crumble de biscoito, de acordo com as suas características da sobremesa, na confeitaria está categorizado como creme frio (COSTA, 2018). Uma mistura obtida através do batimento mecânico, utilizando a batedeira, liquidificador ou fouet ocorre a emulsão, os ingredientes são quebrados em micro partículas, resultando em uma mistura homogênea (400G, 2007).

**Figura 16:** Creminho de goiaba

Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023

As principais características dos ingredientes adicionados à preparação são o leite e derivados, como também a pectina presente na goiabada. No creminho de goiaba a adição do leite UHT e o leite em pó é para conferir textura cremosa e fluida. A pectina presente na goiabada, atua como geleificante (Costa 2018).

A gordura e as proteínas presentes no leite são o principal componente para produção de derivados, nutrição, consistência e valor agregado ao produto e aos lácteos oriundos. Uma das principais características do leite é a tolerância ao calor, podendo ser fervido e reduzido sem perder cremosidade e a capacidade de emulsão, por outro lado o congelamento interfere no papel da gordura do leite, se congelado os cristais de gelo rompem os glóbulos de gordura, desse modo rasgando a camada de fosfolipídios e proteínas que envolve os glóbulos, o qual confere a capacidade de consistência dos derivados. Os fosfolipídios é o agente que dá ao leite a capacidade de emulsionar nas misturas (McGee, 2014).

Observando a literatura e na prática, o que ocorre na preparação da sobremesa é a agitação mecânica das moléculas de gordura e a interação da água com a pectina da goiabada, o que forma um creme espesso e denso, gerando volume e homogeneização dos ingredientes leite em pó, leite líquido e goiabada em barra.

No creme de queijo, foi visto que a mistura do creme de leite UHT e o cream cheese usados na preparação obteve-se alguns resultados citados na literatura. Ambos como agentes de crescimento, isso se dá pelo alto teor de gordura presente nos produtos, vale destacar que com o batimento foi observado que ocorreu homogeneização dos ingredientes e a ação mecânica sob os derivados do leite obteve-se uma mistura lisa, volumosa e firme (figuras 17).

O resultado obtido se dá pelo batimento dos glóbulos de gordura, no passado os cozinheiros franceses e ingleses no século XVII, faziam o mesmo processo para obter um creme que imitasse a neve, usado na montagem de sobremesas e bolos (McGee, 2014).

**Figuras 17:** Montagem do creminho



Fonte: a autora, 2023.

Uma receita de família, o creminho de goiaba foi introduzido no cardápio do Cá-Já através do Alexandre, sous chefe do restaurante, sua dinâmica de grupo lhe deu o pseudônimo de mãe. Em sua construção profissional sempre teve a sua avó como principal referência. Sobre o processo criativo da sobremesa, a partir do ponto de vista profissional, o entrevistado declarou que é necessário realizar estudos, coleta de dados e o uso da criatividade na criação de um prato.

Para ele o primeiro passo é ter uma ideia, além de ser fundamental ter um ponto de partida. Ele destaca que a parte central nesse processo é realizar os testes, pois esse momento é decisivo no direcionamento para definir proporções, as técnicas que serão aplicadas e a reestruturação em diálogo com o seu imaginário.

“Mãe” diz que livros, filmes, memórias afetivas, espaços e pessoas podem servir como inspiração para o desenho de um prato. Além disso, a referência utilizada na montagem vem da sua avó quando ele desde pequeno a acompanhava na cozinha, esse exemplo instigou-o a buscar ascensão profissional.

Para ter a sua identidade o sous chefe precisou adaptar a versão original do creme de queijo, inserindo a técnica de emulsionar (400g, 2007) cream cheese e creme de leite fresco, tendo em vista a dinâmica do restaurante, foi a maneira encontrada por ele para otimizar tempo de execução. A goiabada e o queijo são elementos da gastronomia brasileira presentes



na sobremesa montada, na versão original era feito um creme de queijo mexido no fogo de lenha e o crumble de biscoito preparado no forno convencional.

A versão atual não é a mesma do creme de queijo cozido, mas ainda assim remete a versão original e por isso revela a identidade do Alexandre nesse processo criativo. Uma receita de família que sua antecessora costumava servir em porções individuais da mesma forma que serve hoje no Cá-Já ou montava a sobremesa em travessas.

Creme de leite com goiaba, romeu e julieta, cheesecake são referências identificadas e utilizadas no processo criativo do produto, principalmente conhecer as propriedades físicas e químicas dos produtos na adaptação do creme de queijo. Além de estar aberto à interação da equipe, ele destaca o quanto é pertinente para o desenvolvimento de uma receita promissora essa participação.

Em memória da sua vovó, ele encontrou espaço no Cá-Já para perpetuar e resgatar o creme que ele lembra de comer desde os 6 anos, feito por dona Maria Simões. Para ele é muito importante o resgate das preparações ternas e a inserção delas dentro do cardápio comercial. Por outro lado, os desafios encontrados foram adaptar uma receita doméstica ao cardápio comercial. Segundo Frazão (2014) inserir técnicas é uma forma de potencializar a estética de uma receita. Entretanto o doce é sucesso no Cá-Já, a proposta combina com o objetivo do Chefe Yuri, que é a manutenção e inserção das receitas afetivas no espaço gastronômico.

Uma dos pontos mencionadas pelo sous chefe é a importância ascender na atualidade as receitas de família no espaço gastronômico, a escritora Renata Braune (2007) em sua obra ressalta um ponto que dialoga com o pensamento do Alexandre, a relevância de recordar e resgatar as diversas culinárias da cultura brasileira “não podemos abrir mão da nossa comida: a da fazenda e a caiçara, a caipira, a gaúcha, a baiana, a mineira, a goiana etc.” (Braune, 2007, p. 80). Mãe em sua declaração diz que:

“a goiabada, o creme que vai nele, o crumble. Isso tudo já foi da minha avó, que ela me mostrou como é que fazia e eu, como eu não queria perder essa receita e não perder essa referência do jeito que ela fazia aí, hoje ela não está mais, mas eu não deixo essa receita morrer” (Alexandre, áudio 11m 51s, 2023).

### 5.2.2 Favada Cá-Já: carne de sol artesanal, técnica de salga e a leguminosa

A Favada do Cá-Já é um prato que expressa uma cultura da culinária brasileira, composta por ingredientes da gastronomia brasileira, charque, carne de sol, pimenta de cheiro, manteiga da terra e coentro. Guarnecida pela tradicional farofa e o vinagrete, os ingredientes que compõem o prato expressam as influências dos povos que deram a identidade da gastronomia local (figura 18).

**Figura 18:** Favada Cá-Já guarnecida de arroz, vinagrete e farofa da casa



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023

A maior das leguminosas, a fava, é um produto originário da Ásia, algumas técnicas são aplicadas para amaciar o feijão seco ou fresco (McGee, 2014). No Cá-Já, antes de cozer as favas ficam de um dia para o outro hidratando na água para ganhar mais volume e maciez, aplica-se a técnica às favas frescas e secas. O cozimento é rápido e interrompido com um banho de água fria, desse modo mantém os grãos íntegros e macios. Esse branqueamento é aplicado antes de porcionar e congelar a leguminosa.

Charque é um produto que surgiu na região nordeste, entretanto, a seca dificultou a criação dos ruminantes na região, as condições climáticas, escassez de ração animal e bioma não foram favoráveis ao manejo do gado. No século XVII na região sul do Brasil os gaúchos passaram a criar bovinos e produzir charque em larga escala, isso se dá pela oportunidade que o bioma da região favoreceu aos pecuaristas. Por estas razões, a região sul se torna o símbolo

da produção do charqueado e um dos principais para a movimentação da economia na região, destaca Dobler (2021).

De acordo com McGee (2014), a técnica a ser utilizada para retardar a deterioração da carne, podendo variar de acordo com a região e o clima, sendo exposta ao sol, ao vento, água do mar, refrigeração, salga excessiva ou moderada. Contudo, a técnica de salga ou charqueado tem como finalidade principal preservar a carne, vale ressaltar que a nomenclatura é dada de acordo com a técnica que se aplica.

A carne de sol é um produto artesanal do próprio estabelecimento. A técnica de salga é utilizada para retardar a deterioração da carne, desse modo aumenta a durabilidade, vale destacar também que a salga inibe o crescimento de microrganismos, remove a água presente na carne, desse modo preservando e impedindo a deterioração biológica acelerada (McGee, 2014).

No Cá-Já, a carne utilizada é o colchão mole limpo e cortado em cubos de aproximadamente 3x3 (figura 19) cm e utiliza-se uma proporção de sal grosso e sal fino para salgar a carne. A granulometria do sal fino promove uma salga rápida para estabilizar a conservação da carne e o sal grosso uma salga mais lenta, esse processo vai fazer com que a carne perca o líquido e desidrate o máximo possível. O processo de cura dura no mínimo 48 horas sob refrigeração, pois se trata de uma salga moderada no texto de McGee (2014).

Antes de ser porcionada a carne curada passa por fervura em água, o pré-preparo da carne ocorre antes da finalização, depois disso é porcionada e congelada em quantidade por cada porção da favada Cá-Já.

Os gaúchos e os tropeiros utilizavam a técnica de salga como forma de manter e armazenar a carne para subsistência conforme Ferreira (2014), como também para evitar o processo de deterioração sendo conservada com a técnica de salga (Sindicarne, 2015). Vale ressaltar que segundo Correia, “O charque é produto cárneo obtido por desidratação da carne bovina, através de salga e exposição ao sol, preservando-se por longo tempo, sem refrigeração. É também conhecido como carne seca, carne do sertão ou jabá” (Correia et al., 2003, p. 01). O processo relatado pode ser considerado uma salga excessiva de acordo com McGee, pois toda a umidade da carne é retirada.

**Figuras 19:** corte em cubos antes da salga



Fonte: a autora, 2023.

Cozida em caldo de carne e salteada na manteiga com pimenta de cheiro, cebola e coentro, os elementos clássicos da culinária nordestina utilizados na favada do Cá-Já são a charque, a fava fresca, a manteiga de garrafa e a carne de sol, é um prato de uma panela só, poucos ingredientes e não tem caldo. Ele explica que a oportunidade encontrada para fazer foram os elementos que a mãe dele tinha na despensa de casa e a saudade que ele sentia desse insumos fora do Brasil.

O diferencial do prato é a carne artesanal, de acordo com o Chefe, produzir seu produto artesanalmente, apesar dos desafios, garante a ele confiabilidade da procedência do que será servido em seu restaurante, além do controle de qualidade em relação a sabor, textura da carne e origem do animal. A referência utilizada na técnica de salga foi a partir de livros e pesquisas acadêmicas até chegar a carne de sol ideal.

Os elementos remetem à afetividade de quando ele comia carne de sol com farinha e quando a sua mãe não queria variar em preparações, no almoço fazia uma mistura de fava, carne seca e farinha, um prato de uma panela só. A pesquisa mostra que o chefe defende o uso de insumos da cultura nordestina e ressalta que utiliza técnicas para destacar o prato. Por outro lado o maior desafio é ter a mesma fava o ano todo, pois em alguns períodos do ano a fava apresenta um sabor amargo acentuado

### **5.2.3 Nhoque de inhame e a fritura por imersão na manteiga de garrafa**

Tradicionalmente feito com batata, o Gnocchi pode variar de formato e sabor de acordo com cada região no mundo, dentre as variações são utilizadas alguns tipos de batatas, abóbora, arroz, miolo de pão e inhame. Para os italianos é muito importante observar o teor de água das batatas, cozinhá-las da forma correta, como também a umidade é fator determinante na quantidade e na necessidade do uso de ovos e farinha na massa (Le Cordon Bleu: Todas as técnicas culinárias, 1997).

**Figura 20:** Nhoque de Chamba



Fonte: Instagram do Cá-Já, 2023.

No Cajá, é feito com inhame, tubérculo originário do continente Africano, o qual pode ser encontrado com variedades. Na mata Sul de Pernambuco são cultivados o inhame da Costa e o São Tomé (Embrapa, 2021). Além disso, a manteiga de garrafa é inserida dentro da massa(Figura 20,21 e 22)

**Figuras 21:** mistura dos ingredientes



**Figura 22:** massa homogeneizada

Fonte: a autora, 2023.

Após ser modelado o nhoque é refrigerado e depois branqueado, a técnica de branqueamento, seguindo o mesmo processo tradicional, onde os nhoques são adicionados em água fervente. Blanquear é um processo aplicado para cozer rapidamente, além disso tem como finalidade a remoção de impurezas, pré-cozer, melhorar a textura, tirar o sabor residual da farinha de trigo, inativar as enzimas e para preservar a coloração do alimento (Instituto Americano de Culinária, 2017). Quando emergem na água fervente são adicionados em azeite composto para evitar que os nhoques grudem, desse modo permite que sejam armazenados sob congelamento (figura 23)

**Figuras 23:**técnica de blanquear

Fonte: a autora, 2023.

Vale destacar que a manteiga de garrafa é um produto regional produzido no Nordeste do Brasil, dependendo da região pode ter outras denominações como manteiga de gado,

manteiga da terra ou manteiga de cozinha. Na Índia o produto é denominado como Ghee, referido como símbolo de nobreza e significa pureza no país. Com a clarificação o prazo de validade é aumentado em até 8 meses, para ser produzida a manteiga de garrafa, deve ser aquecida para remover as proteínas e a água. A remoção dos resíduos sólidos retarda a deterioração acelerada, oxidação e rancificação do produto, a tecnologia possibilita o armazenamento sem a necessidade de refrigeração (McGee, 2014).

A gordura animal faz parte de um grupo de lipídios, as propriedades principais das gorduras é agregar sabor, melhora a textura dos alimentos e no processo de cocção confere aos alimentos coloração amarronzada, crocância e impermeabiliza a superfície do alimento, mantendo a umidade interna (McGee, 2014). De acordo com a bibliografia o ponto de fumaça da manteiga de garrafa pode chegar a 200°C, e sua grande vantagem diferente da manteiga para “frigir” é que quando o ponto de fumaça é atingido não ocorre o escurecimento devido a ausências dos componentes sólidos do laticínio.

Foi observado que na fritura por imersão do Nhoque de Chamba, a manteiga pode ser aquecida por diversas vezes. Embora, à medida que as porções de nhoques eram fritas, o tempo para chegar ao ponto de cocção era aumentado e observou-se que as sujidades identificadas estavam relacionadas a fragmentos do nhoque de inhame. Por outro lado, a manteiga de garrafa, apesar de ter sido utilizada várias vezes, apresentou uma coloração amarelada turva devido aos resquícios da farinha de trigo utilizada para empanar os nhoques (figura 24).

McGee (2014) explica que esse processo de decomposição das gorduras é natural, esse fenômeno ocorre quando o produto lácteo entra em contato com o ar e ao ser submetido ao aquecimento, esse processo interfere no sabor e coloração dos alimentos devido a queima dos ácidos graxos. Em alguns casos, quando é derivado animal, pode ter um limite de até 190°C devido a sua composição proteica e carboidratos, de acordo com o autor. Dentro das técnicas culinárias a escolha do utensílio é muito importante para que se tenha maior aproveitamento do insumo, o uso da frigideira retarda esse processo de decomposição, pois limita o espaço de contato da gordura com o oxigênio, desse modo desacelerando o processo que é comum na cocção dos lipídios.

No Cá-Já foi observado que a temperatura máxima registrada na manteiga de garrafa utilizada no restaurante foi de 190°C (figura 25), o registro foi realizado para dialogar com a literatura. Entretanto, na prática não se faz o uso do termômetro devido a dinâmica da cozinha, por isso pode ser um risco ao controle de qualidade do nhoque frito por imersão, tendo em vista as características resultantes ao atingir o ponto de fumaça. No restaurante o

monitoramento da temperatura, do volume da chama e do tempo são determinados empiricamente (figura 26), com base na observação e repetição diária.

**Figuras 24:** nhoques enfarinhados



**Figura 25:** registro da temperatura da manteiga de garrafa



**Figura 26:** fritura por imersão do nhoque



Fonte: a autora, 2023.

O Nhoque de chamba é a junção da gastronomia italiana e da culinária nordestina. Típico do cardápio italiano, o nhoque pode ser feito a partir de uma variedade de tubérculos



(referência de habilidades e técnicas culinárias). Os elementos utilizados na preparação que remete a gastronomia brasileira são a manteiga de garrafa, o camarão e o inhame. No seu processo criativo o que instigou a sua escolha foi principalmente o que Yuri gostaria de comer, como também juntar um camarão desfiado no molho “atomatado”, por cima do nhoque de inhame frito na manteiga de garrafa.

O que estimulou Yuri a fazer o Nhoque foi um desejo de comer um inhame banhado na manteiga, juntar os elementos e fazer o chamba. Em seu resgate afetivo, ele lembra de comer o inhame amassadinho, misturado na manteiga acompanhado de carne de sol, charque ou guisado, com essas junções ele construiu uma receita baseada em suas lembranças. Além da aplicação das normas de gastronomia, ele diz que tudo que ele cria vem do seu imaginário, inclusive o nome chamba que é uma abreviação da palavra camarão.

O chefe relata que esse prato foi desenvolvido antes da abertura do Cá-Já, ele junto com sua família e amigos faziam jantares a preço de custo dos insumos e a preparação era servida nesses momentos como uma forma de testar a receita, a princípio foi uma receita que caiu no gosto dos íntimos e hoje faz parte do cardápio do Cá-Já.

Yuri tem uma trajetória em alguns restaurantes internacionais, ele diz que oportunidade encontrada para adicionar a identidade regional ao prato ocorreu quando ele se viu sem acesso a produtos da culinária brasileira como a tapioca, manteiga de garrafa, queijo coalho, cuscuz, quiabo e maxixe, produtos que não se tem acesso com facilidade fora do país. Aqui no Brasil são produtos abundantes e acessíveis em algumas épocas do ano, por outro lado ele percebeu que eram pouco usuais em alguns restaurantes e ainda não tinham tantos ressignificados no cardápio gastronômico brasileiro.

Como foi visto de acordo com Cascudo (2004) a gastronomia do Brasil tem uma biodiversidade, por isso é muito importante olhar além do que se ver e explorar a riqueza de insumos, além de integrar outras culturas no processo criativo.

#### **5.2.4 Métodos utilizados no processo criativo por Yuri Machado**

Yuri Machado diz que o seu método para elaborar um prato é unir repertório com o domínio de técnicas, para ele ambas são essenciais na construção de um cardápio direcionado ao restaurante.

“A pessoa só consegue criar se ela tiver vivência, repertório... Eu acho que facilita bastante quando se tem história e domínio da técnica. Então, às vezes você tem técnica, mas você não tem repertório. Às vezes tem repertório, mas você não tem técnica. Quando você consegue juntar os dois

e aí fica muito mais fácil criar... você tem a história e a técnica para chegar onde você quer. Então, eu acho que esse é o método, acaba ficando fácil quando durante anos você apurar sua técnica.” (Yuri Machado, áudio 13 min 40s, 2023).

Nessa construção o que leva ao êxito é a capacidade do indivíduo integrar conhecimentos, Yuri ressalta a finalidade dessa ligação em suas inspirações. Além disso, é fundamental que seja destacado que na construção de um cardápio direcionado à comercialização, é importante considerar o público alvo, o poder aquisitivo, tipologia do restaurante e expectativas de consumo (Silva, 2014).

O que norteia os estímulos criativos do chefe, segundo ele, são as suas memórias afetivas, a sua construção profissional, cultural e social, já a parte técnica vem do ensino acadêmico e suas experiências adquiridas ao longo de sua carreira. Além disso, no seu ponto de vista o alimento deve nutrir, saciar e resgatar momentos afetuosos, para ele são pontos primordiais em seu processo de criação, o que ele costuma servir em seu restaurante são preparações que tem sua identidade e predileções, mas dentro das normas técnicas, já que ele pretende atingir um público alvo. Para mais, pode-se dizer que o alimento tem também o papel psicofísico na pessoa, o ato de comer envolve estímulos táteis, visuais, olfativos e palatáveis. O que norteia as predileções gustativas, são refletidos em estímulos de prazer e saciedade no organismo, afirma Silva (2014).

Para o chefe, usar o passado como referência é seu instrumento condutor, a sua regra é desenvolver algo que ative seus sentidos. O Yuri relata que considera o que circula em torno do seu dia a dia, como pessoas e lugares. Por este motivo, pode-se dizer que a escolha do paladar está relacionada às experimentações afetivas, conforme Douglas(2006) afirma que o gosto é o resultado da construção das relações sociais, o que influencia na seletividade alimentar. Em consonância disso, entende-se que na construção profissional do Yuri essa experiência foi uma proposta estimulante em suas iniciativas para a construção do seu cardápio.

Ao ser questionado sobre a participação da sua equipe na construção de uma entrada, prato principal e sobremesa o entrevistado diz que é receptivo às sugestões sem que estas interfiram na configuração daquilo que ele idealiza, de maneira que venha agregar sem perder as peculiaridades, o chefe destaca. O mesmo ressalta ao longo do seu discurso que no processo criativo deve ser considerado o custo de cada insumo e analisar se o uso de determinado produto vai trazer lucratividade. Segundo o proprietário do Cá-Já, substituições são consideradas e aplicadas em suas preparações. Para que não seja uma ideia solta, ele diz

que integra idealização, história de vida e metodologias como ferramentas para refinar a sua ideia.

Por esta razão, o chefe considera a realização de testes como uma necessidade, ele relata que o pastrami foi uma preparação em que os testes duraram 6 meses. Para obter a cor vermelha, ao invés de usar nitrato ele optou pelo extrato natural da beterraba, um produto que possibilitasse atribuir ao prastame a coloração vermelha. Isso mostra o quanto é importante conhecer e estudar cada ingrediente, o trabalho realizado por Yuri ressalta uma gastronomia constituída por ingredientes saudáveis.

O processo de testagem, ficha técnicas e utilização de idéias é fundamental nesse processo, destaca o chefe. Embora, um dos desafios mencionados por ele é a replicação do prato em grande escala, treinar a equipe para executar o modo de preparo que ele executou e manter o padrão do cardápio. Uma solução para a problemática é utilizar a ficha técnica, um documento importante na gestão do estabelecimento, além de tudo a ferramenta é uma solução aos desafios do trabalho em grupo. No espaço de comercialização é uma fórmula eficiente na padronização (Silva, 2014).

Outro ponto importante destacado por Yuri ao longo da entrevista é que outro desafio vivenciado por ele ao longo do seu trabalho é o controle de qualidade e procedência de seus insumos. Por esse motivo ele optou por produzir artesanalmente o pastrame e a carne de sol do Cá-Já, mas dentro dessa diretriz artesanal, ele afirma que a dinâmica da cozinha não colabora com os processos artesanais. Uma medida adotada por ele foi comprar alguns insumos de produtores locais, como forma de ter controle sobre o que adquirir para seu estabelecimento. Dentro da perspectiva ambiental, é importante complementar que a alternativa adotada por ele é eficiente para a segurança alimentar, garante condições sanitárias, como também o processo logístico de transporte dos produtores tem menos desperdício de alimentos e emissão de gases poluentes (Garcia, 2022). A justificativa do Chefe é um exemplo para reflexões sustentáveis e saudáveis no ambiente gastronômico.

O senso estético dos pratos do Cá-Já vem da construção profissional do Yuri e a apreciação pelas artes, segundo ele não existe um segredo, mas sim uma identidade construída a partir das suas relações e espaços percorridos, além do desenho do prato ele destaca que é de suma importância considerar o sabor e escolha dos ingredientes “*o que me faz salivar só de pensar*” Yuri. Na tese de Miguel (2020), a autora destaca em sua análise, que a base e o espaço de reflexão para o desenho do prato são a herança da culinária regional, nacional e internacional, o método é a evolução que abre espaço para adaptações e

substituições. Ao combinar arte, ciência, tradição, afeto e teoria, é atribuído ao prato uma identidade.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A realização do estágio supervisionado e obrigatório no Cá-Já foi muito importante para o meu desenvolvimento profissional e pessoal, como também pude praticar a teoria acadêmica. No decorrer do estágio foi aprimorado e aprendido habilidades e técnicas da culinária, métodos de conservação, controle de estoque, além do espaço para reflexão e compreensão sobre a dinâmica do estabelecimento de alimentação em relação ao ensino acadêmico.

Para mais, foi um ambiente estimulante que levou a investigação e análise da identidade do Cá-Já, através do processo criativo, o qual está alicerçado na culinária nordestina e do Brasil. Na busca de mais informações sobre o tema, pode ser compreendido que a tradição é uma condição provisória à alimentação, aos eventos sociais e a técnica, como também foi evidenciado a valorização dos ingredientes nativos e o quanto é importante inserir a biodiversidade alimentar nos espaços gastronômicos.

Além disso, encontrou-se a interação entre as civilizações como agente principal na construção do cardápio do estabelecimento, na ambientação o espaço para artistas nordestinos e percebeu-se também que apesar do tema valorizar um dos países das américas a cultura internacional está presente na identidade do espaço, pode ser visto a influência oriental no Yaki de sol, europeia e das cozinhas clássicas, italiana e francesa, além dos utensílios e prato de ágata, por isso mostra que é possível servir algo simples, de qualidade e sabor.

Entender a memória afetiva como estímulo foi um dos objetivos alcançados, sendo a comida terna entendida como o protótipo e as técnicas uma ferramenta no processo de testes, a prototipagem. O que pode ser iguaria para uns é estranho para outros, a gastronomia ela é a imagem cultural do povo, comida afetuosa também é uma inspiração. Diante disso, são meios que podem ser integrados na construção do cardápio destinado ao restaurante ao unir resgate do gene alimentar, assim como integrar técnicas e as idealizações é uma proposta inovadora. Ao analisar o método criativo de Yuri Machado e Alexandre, as duas metodologias são bem semelhantes, entretanto podem ser vistas como objetos de discussão no campo de criação para o desenvolvimento de outras receitas para o repertório comercial.

Escrever o relatório reafirmou e possibilitou aplicar o que aprendi na universidade, abordar com outra perspectiva de não só relatar, mas com o olhar investigativo, sempre me perguntando por que. Transitar por outras disciplinas, como o design, filosofia e história, foram formas encontradas para responder aos questionamentos e trazer a compreensão sobre o que é a gastronomia, e entender porque o Cá-Já é da forma que é, um espaço cultural

,contemporâneo, expõe obras de artistas nordestinos e também da América Latina, a arquitetura da casa remete ao aconchego e memórias afetivas, como também a transição e regionalização das cozinhas mundiais dentro do cardápio.

Minha experiência dentro do Cá-Já me proporcionou momentos positivos, pois pude aprimorar técnicas, a minha desenvoltura na cozinha, contribui com a dinâmica da equipe, conheci a gestão e controle do estoque e a operação comercial na prática, além de receber uma refeição de qualidade, tive a colaboração dos funcionários para executar as tarefas diárias, aprendi a ser mais disciplinada na cozinha, organizar o meu tempo em relação às demandas e processos de preparo.

Por outro lado, o ponto negativo dessa experiência foi a interação com um dos colaboradores do estabelecimento, hoje a pessoa não faz parte da equipe, no início o funcionário(a) tinha uma dinâmica de comunicação que em alguns momentos não foi possível compreender o que se pedia. A individualidade e a capacidade são características de cada pessoa, o que compõe a diversidade na cozinha. Ocorreu em certo momento que a tarefa foi designada a mim não só como aprendizado, mas também um momento de terapia. Se tratando de um ambiente de estágio, as tarefas deveriam ser voltadas para o aprendizado e melhoria do desempenho de forma empática e com sabedoria. Ocorreu um momento em que eu estava conversando e fui advertida, concordo com medidas disciplinares e que essas devam ser aplicadas sim, entretanto com respeito e postura profissional.

Portanto, conclui-se que a gastronomia e o Cá-Já são espaços que permitem a expansão, adaptações e releituras, mas ainda assim é importante manter e ressaltar as raízes alimentares atreladas aos métodos e inovações. Pois os povos originários, a civilização africana e os povos europeus deram a identidade a esta cultura, e diante disso é importante evidenciar essa tríade, por isso não se pode abrir mão das origens, é necessário recordar aos antepassados. Instigações da área de design é uma oportunidade a ser trabalhada no desenrolar da cozinha alicerce, a ferramenta é e pode ser uma aliada no desenrolar das ideias.

## REFERÊNCIAS

- ALBERTIM, Bruno. **Recife - guia prático , histórico e sentimental da cozinha de tradição**. 1. ed. - Recife, PE: O autor, 2008.
- AGUIAR, G. C., SANTOS, C. E. S. **Metodologia de ensino baseada em projeto nos cursos de Gastronomia: relato de experiência em Cozinha Brasileira II**. Revista Mangút: Conexões Gastronômicas. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 193-208, dez. 2022.
- BRASIL. Associação brasileira de normas técnicas - ABNT. **NBR 9050, 11 de setembro de 2015**.
- BRAUNE, R; FRANCO, S. **O que é gastronomia**. 1. ed. São Paulo: Brasiliense, 2007.
- 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 de 2004.
- CANECA DE ÁGATA. Gama, 2022. Disponível em:  
<<https://gamarevista.uol.com.br/estilo-de-vida/objeto-de-analise/caneca-de-agata/>> Acesso em: acesso 27 de julho de 2023.
- CASCUDO, L. da C. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Editora Global, 2004.
- COSTA, Diego Rodrigues. **Manual prático de confeitaria Senac**. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2018.
- DOBLER, Elias de Quadros. **A RELAÇÃO DO CHARQUE COM A CULTURA GAÚCHA: Análise de Criação de um Evento Gastronômico do Charque na Cidade de São Borja/RS**. 2021.
- DOW, P., Steven; HEDDLESTON, Kate; Klemmer, R. Scott. **The Efficacy of Prototyping Under Time Constraints**. Stanford: Standford University HCI Group, 2009.
- DOUGLAS, C. R. **Tratado de fisiologia aplicado às ciências médicas**. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.
- EMBRAPA. **Espécies e cultivares**. 09 de dezembro de 2021. Disponível em:  
<<https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/territorios/territorio-mata-sul-pernambucana/atividades-economicas/cultivos/raizes-e-tuberculos/inhame/especies-e-cultivares>>. Acesso em: 08 de julho de 2023.
- FREYRE, GILBERTO. **Nordeste**. 1. ed. São Paulo: Editora Global, 2013. E-book
- FRAZÃO, Ana Claudia. **Comedor popular: receitas, feiras e mercados do Recife**. / Ana Claudia Frazão; ilustração, Liz França. - Recife: O autor, 2012.
- FERREIRA, Mauren De Chiaro Ferreira, **IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA INDÚSTRIA DE CHARQUE**., 2014, Porto Alegre/RS.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. design Sylvia Monteiro. 1. ed. - São Paulo: Editora Senac São Paulo : Editora Estúdio Sonia Robatto, 2001.

GARCIA, Jessica Pereira et al. **Dinâmicas alimentares alternativas e gastronomia: consumo de produtos locais em restaurantes de Brasília**. *Revista Grifos*, v. 31, n. 57, p. 01-18, 2022.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger**. 4. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2014.

JESUS, Carolina Maria de. **Quarto de despejo**. São Paulo: Ática e Francisco Alves, 1960. \_\_\_\_\_. **Pedaços da fome**. São Paulo: Áquila, 1963. \_\_\_\_\_. **Diário de Bitita**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

KOVESI, Betty et al. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007.

LIMA, Luiz Fábio Pinheiro, Cláudia Luz de Oliveira, and Marcos Esdras Leite. **"COMIDAS DE SANTO E QUIZILAS."** *Em Sociedade* 4.1 (2022): 189-213.

LIM, Youn-Kyung. STOLTERMAN, Erik. TENENBERG, Josh. The Anatomy of Prototypes: Prototypes as Filters, Prototypes as Manifestations of Design Ideas. *ACM Transactions on Computer-Human Interaction*, v. 15, n. 2, 2008.

LANA, M. M.; TAVARES, S. A. (Ed.). **50 Hortaliças: como comprar, conservar e consumir**. 2. ed. rev. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2010. 209 p. il. color.

MONTANARI, Massimo, 1949. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. - São Paulo: Estação Liberdade : Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo, 1949. **Comida como cultura**. - São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MIGUEL, Ana Cássia Langsch. **Protótipos : o seu uso como elemento formador do processo criativo em Gastronomia**. Dissertação (mestrado) - Universidade do Vale do Rio dos Sinos, Programa de Pós-Graduação em Design, 2020. 97 f. : il.,30cm.

PUREZA, Fernando Cauduro. **Representações da fome: carestia e racialização na obra Pedacos da fome**, de Carolina Maria de Jesus. *Revista do Instituto de Estudos Brasileiros, Brasil*, n. 66, p. 52-68, abr. 2017.

SILVA, J. de C. **Análise histórica sobre os métodos de conservação dos alimentos**. 2018. Trabalho de conclusão de curso (Técnico Integrado em Alimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo, Barretos, 2018.



SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 3. ed. - São Paulo : Roca, 2014.

TEICHMANN, Ione T. Mendes. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7. ed. - Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

VIZOLLI, Idemar; SANTOS, Rosa Maria Gonçalves; MACHADO, Renato Francisco. **Saberes Quilombolas: um estudo no processo de produção da farinha de mandioca**. Bolema: Boletim de Educação Matemática, v. 26, p. 589-608, 2012.

WRIGHT J; TREUILLE E. **Le cordon bleu: todas técnicas culinárias**. 2. ed. São Paulo: Editora Marco Zero, 1997.

## APÊNDICE

Pesquisa semiestruturada: Processo criativo

Contexto geral: entender o que leva o desenvolvedor ou o que inspira no processo de criação e desenvolvimento de um prato

- 1 - Qual o teu método para criação de um prato/cardápio?
- 2 - Qual o momento mais importante na criação de um prato e por quê?
- 3 - Testes são realizados ?
- 4 - Tem a participação da equipe de cozinha na análise da ideia? Sobre a participação da equipe, como você recebe a ideia? (Pergunta para Yuri)
- 5 - Você considera a importância de testar? por quê?
- 6 - A inspiração para criação de um prato pode vir de qualquer lugar?
- 7 - De onde vem a sua referência para montagem de pratos?

Específico de cada preparação:

- 1- Me explica a que está associado, qual elemento da gastronomia ou cultura instigou a criação da preparação?
- 2 - Quais são os elementos culturais da preparação?
- 3 - Foram testadas ideias até chegar ao produto final?
- 4 - Quais foram os desafios para desenvolvimento do prato?
- 5 - Você vê a configuração do prato como uma oportunidade desconhecida e por isso utiliza esses insumos? Por quê?
- 6 - Na preparação tem influência de outras cozinhas? Quais são?
- 7 - Qual a relação da ideia inicial com você (afetiva, cultural, social)? O prato é um resgate afetivo? Qual a referência pessoal/profissional aplicada na preparação?
- 8 - Qual ou quais linhas gastronômicas são utilizadas no desenho da preparação?
- 9 - Ocorreu alguma mudança na configuração da preparação durante os testes ou com o feedback dos consumidores em relação a ideia inicial? Quais foram?