

Produção de Alimentos: Gastronomia e Culinária

Pedro Carlos Schenini & Maria Alice Campos

São Paulo / SP
2022

Apresentação

A contextualização desta obra começa obrigatoriamente pela lembrança da pandemia da COVID e as suas consequências no comportamento dos indivíduos quando ficou determinado pelo governo a adoção de medidas de quarentena para eliminar os contatos sociais e conter a expansão da doença.

No impedimento de frequentar locais públicos para se alimentar, a população mudou seus hábitos e passou a preparar e consumir alimentos em suas residências em maior número.

Isso significa descobrir novos ingredientes, novas receitas e cozinhar seus próprios alimentos por conta própria mesmo sem conhecer as técnicas de elaboração.

Seja por necessidade, obrigação ou mesmo por prazer, o ato de fazer uma comida voltou a ter um significado maior no cotidiano das pessoas e dessa forma, passamos a praticar novas formas de viver, ou talvez de sobreviver.

Dentro desse contexto se configura o problema enfrentado pelos autores deste livro, no isolamento e com pouca formação acadêmica no assunto, na medida que obtinham um maior envolvimento com o tema e com maiores demandas de conhecimento culinário na prática, passaram a apresentar dúvidas de todo tipo com relação ao mundo da arte de cozinhar.

No caso deste estudo, o método de trabalho foi o de juntar todo o material que se encontrasse e tivesse relação com o tema da produção de alimentos e essa predisposição para conhecer e aprender propiciou formar uma base de dados multifacetados que permitiu descobrir que a nossa alimentação vai muito além de receitas e ingredientes.

Inicialmente se constatou que a fabricação de alimentos tem uma cadeia de suprimentos de matérias primas que vai do campo ou estufa até a mesa. Neste caso os alimentos perecíveis estão contemplados dentro da “cadeia do frio” para sua conservação e integridade.

Constatou-se ainda que comidas tem níveis de preparo ou processamento conforme sua finalidade ou quantidade e como por exemplo se cozinha: para pequeno grupo familiar ou de amizade, para o atendimento comercial em restaurantes, ou na produção industrial de alimentos embalados.

De forma semelhante existe a descoberta do mundo da gastronomia, que além do conhecimento no preparo de pratos especiais e suas harmonizações, agem nas atividades de gestão de pessoas, gestão de matérias primas e mercadorias, além das relações com prestadores de serviços, ou mesmo na montagem e realização de eventos.

A contextualização deste trabalho em sua plenitude de temas, permitiu apresen-



tar esta abordagem que mostra também a descoberta das exigências legais como as do MAPA ou as da ANVISA e ainda outras normativas de higiene e sanidade na produção de alimentos.

Tudo se consolida na expressão: “para ter comida no prato não basta ter a receita” pois são inúmeras as ações que gravitam em torno do tema colaborando para que se possa efetuar a obtenção e a oferta de um alimento.

É dentro desse panorama complexo e intrigante do mundo das comidas, que se estabeleceu alguns objetivos mais pontuais para embasar os estudos no tema. Dentre eles se destaca conhecer a história do mundo da culinária e da gastronomia, as atribuições e funções das pessoas na elaboração dos alimentos e seus instrumentos e práticas nas técnicas de escolha e preparo dos ingredientes e pratos.

De forma complementar se objetivou conhecer as regras de gestão de empresas de produção de alimentos com suas peculiaridades quanto às exigências no que se refere à Normas, Regras ou Leis ou ainda vinculada a produção na questão da qualidade e das práticas operativas de cozinha.

A partir desses objetivos, foi possível ordenar o material coletado existente e apresentar os resultados alcançados em forma de livro estruturado em capítulos para facilitar a leitura e aproveitamento dos conteúdos.

Assim sendo, o primeiro capítulo da obra resgata os conhecimentos básicos que se deve ter ao se tratar da alimentação ao abordar as questões de nutrição e energia, contaminação alimentar, restrições ou opções alimentares, os utensílios e acessórios culinários e basicamente as atribuições dos

profissionais que trabalham na elaboração de alimentos.

O segundo capítulo se chama Boas Práticas e Controle da Qualidade e nele estão os temas que são considerados como os pilares básicos na produção de alimentos seguros. Neste grupo estão as normas nacionais e internacionais para aplicação integrada na produção de alimentos com segurança e com qualidade.

Ainda neste mesmo capítulo são apresentadas as descobertas na área das exigências sanitárias que regulam e determinam o funcionamento das atividades de produção de alimentos. As exigências da Vigilância Sanitária vão da higienização dos utensílios e equipamentos até a higiene pessoal dos colaboradores e naturalmente vem junto os controles dos resíduos, efluentes e da água utilizada e descartada.

No terceiro capítulo aparecem as práticas nos preparos culinários ao se fazer a identificação das ações e técnicas culinárias disponíveis para os profissionais da área. Nesse campo se identificou as regras de cozimento em suas diferentes formas de cocção, tempo e temperatura e as dicas preciosas no preparo e na conservação dos alimentos.

O quarto apresenta a identificação dos diversos ingredientes disponíveis e oferecidos no mercado local. De forma resumida se pode afirmar que é grande a fartura de ingredientes e que podem ser: os aditivos e coadjuvantes, água quente e gelada, bebidas alcoólicas, carnes de todo tipo, cogumelos, embutidos, farinhas, frutas, grãos, laticínios, massas, óleos e azeites, ovos, verduras e legumes, vinagres e muitos outros.

Para completar os conhecimentos sobre as atividades culinárias, no quinto

capítulo estão as tão esperadas receitas que foram escolhidas para exemplo e que estão estruturadas em função da origem de seu principal ingrediente.

Os grandes grupos de comidas contemplados para o Brasil são as receitas de entradas quentes e frias, os coquetéis e drinks, os acompanhamentos e as guarnições, os brodos, os cremes e caldos, os molhos e as preparações, as saladas, o aproveitamento de verduras e legumes, as carnes, os frutos do mar, os grãos e farinhas, massas e macarrão, ovos e outros.

Além dessas receitas ditas brasileiras, no mesmo capítulo se acrescentou uma pequena coleção de receitas de outros países que tem tido mais proximidade do povo brasileiro. São elas a japonesa, a sírio libanesa, a portuguesa, a alemã, a chinesa, a italiana e a uruguaia.

Finalmente no capítulo sexto, como último resultado obtido se apresentou um “tesouro” que é o glossário gastronômico e culinário que contempla as coleções de palavras encontradas nos textos e que tem estreita relação com a gastronomia e a culinária. Foi apresentado como o último resultado obtido, mas na realidade ele é o primeiro. Pois foi a dificuldade de entender e conhecer as palavras e termos empregados no universo da culinária é que levou a sua criação.

Esse foi o resultado de um ano de solidão e de estudo, mas que permitiu conhecer muito mais que receitas. Mostrou a possibilidade de superação humana frente a novos desafios.

Chega de conversa, convido vocês a saborear este livro como um belo prato que preparamos para nós e nossos amigos!!!

Conteúdo

<i>Apresentação</i>	<i>3</i>
--------------------------------------	-----------------

<i>1 Conhecimentos Básicos</i>	<i>17</i>
---	------------------

ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.	17
Histórico dos alimentos	17
Nutrição e Energia	21
Cálculo dos nutrientes	21
Segurança alimentar.	22
Gorduras insaturadas, saturadas e trans	23
Gorduras saturadas	24
Gorduras insaturadas	24
Gorduras trans	25
Contaminação alimentar	26
Contaminação biológica.	27
Contaminação química	28
Contaminação física.	28
Regras para comprar alimentos com segurança	29
Data de fabricação e validade	29
Regras para comprar alimentos	30
RESTRIÇÕES E OPÇÕES ALIMENTARES	32
Restrições alimentares	32
Dietas de médicos e nutricionistas	32
Intolerância alimentar	33
Alergia a alimentos	34
Opções alimentares da atualidade	34
Comida macrobiótica	35
Culinária vegetariana	35
Culinária vegana.	36
Gastronomia funcional	36
Gastronomia molécula - GM	37
Nutrição naturalista – orgânica	39
Produção agrícola Biodinâmica	39
Locais e riscos para comer no Brasil.	40

UTENSÍLIOS E ACESSÓRIOS CULINÁRIOS	42
Acessórios de mesa.	43
Acessórios de cozinha	44
Utensílios de cozinha.	44
Utensílios para churrasco.	45
Utensílios para padaria e confeitaria	45
Utensílios para copa - bar	45
Uso de medidas e medidores	46
Medidores	46
Equivalências	46
Padrões de medidas	47
Eletrodomésticos	47
PROFISSIONAIS DA GASTRONOMIA E CULINÁRIA E SUAS ATRIBUIÇÕES.	48
2 Gestão da qualidade e boas práticas	51
GESTÃO DA QUALIDADE INTEGRADA.	51
FSSC 22000	54
Padrão Global da BRC	54
GM- Global Markets Programme.	54
SQF Safe Quality Food	55
IFS - International Features Standard	55
COMPATIBILIDADE COM OUTROS SISTEMAS DE GESTÃO	55
Norma ABNT NBR ISO 9001 - qualidade do serviço ou produto	57
Norma ABNT NBR ISO 14001 - Gestão ambiental	57
Norma ABNT NBR ISO 16000 – Gestão da Responsabilidade Social	58
Norma ABNT NBR ISO 22000 - Contaminação alimentar	58
Norma ABNT NBR ISO 31.000- Gestão de Riscos	59
Norma ABNT NBR ISO 45001 - Saúde e Segurança no Trabalho.	59
BOAS PRÁTICAS NA FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.	60
BPF nas receitas em elaboração	61
BPF nas etapas da produção do campo à mesa.	62
BPF no campo ou estufa	62
BPF no preparo	63
BPF ações nas instalações e colaboradores	64
ADITIVOS ALIMENTARES E COADJUVANTES	65
Funções dos aditivos alimentares	65
Classes funcionais dos aditivos	65
Regulamentação no uso de aditivos e coadjuvantes	66
Funções dos coadjuvantes	67

Lista de coadjuvantes.	68
Coadjuvantes alimentares	68
EMBALAGENS DE ALIMENTOS	69
Tipos de embalagens	69
Finalidades e usos	69
Rotulagem	70
EXIGÊNCIAS LEGAIS E SANITÁRIAS	72
Exigências da Vigilância Sanitária	72
Higienização das instalações	73
Higienização dos equipamentos, tanques e tubulações	74
Controle da potabilidade da água industrial	74
Origem da água utilizada pelo estabelecimento:	74
Sistema controle da potabilidade da água.	74
Limpeza e sanitização dos reservatórios de água	75
Descarte dos resíduos sólidos	75
Higiene e saúde dos manipuladores	76
Controle de vetores e pragas	76
Controle e tratamento dos efluentes	77
3 Ações e Técnicas Culinárias	78
REGRAS DE COZIMENTO	78
Formas de cocção	78
Assados	79
Cozido de panela	79
Cozido em Banho Maria	79
Cozido em saco plástico fechado	80
Cozido no vácuo.	80
Cozimento abafado	80
Cozimento a partir de água fria	80
Cozimento Court Bouillon	80
Cozimento em água fervente	80
Cozimento em frigideira	80
Cozimento em panela de pressão	81
Cozimento no bafo	81
Cozimento no vapor.	81
Frituras	81
Grelhados	81
Guisado	81
Papilotes.	82
Pochet	82

Tempo e temperatura na cocção dos alimentos	82
DICAS NO PREPARO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	84
Acondicionamento dos alimentos	85
Assar ou gratinar alimentos	85
Congelamento de alimentos	85
Corte de carnes	86
Cozimentos	86
Branqueamentos	87
Empanar	87
Fermentos	87
Finalização	88
Frituras	88
Limpeza e correções químicas	88
Marinados	89
Microondas	89
Molhos.	89
Panificação	89
Preparo	89
Selar alimentos	90
Queijos	90
Temperagem.	90
Temperar	91
Tirar a casca	91
CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	92
Conservação pelo uso do calor	93
Branqueamento	93
Pasteurização	94
Esterilização comercial	94
Conservação por concentração ou desidratação	94
Métodos de concentração	95
Métodos de desidratação	95
Conservação pelo uso do frio	95
Refrigeração	96
Congelamentos	96
Conservação por salga ou defumação	96
Conservação por salga.	96
Conservação por defumação	97
Conservação por uso de aditivos	97
Conservação pela fermentação	98
Conservação com saturação de açúcar	98
Conservação por armazenamento na banha	99
Conservação por irradiação	99

IDENTIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES	100
Aditivos e coadjuvantes	100
Água quente e gelada	101
Bebidas alcoólicas	101
Carnes de aves de caça	101
Carnes de animais de caça.	101
Carnes de frango, galinha, ganso, marreco, pato, peru	101
Carnes de ovinos e caprinos.	102
Carnes de vitela	103
Carnes bovina e bubalina	103
Carnes suínas frescas	104
Carnes suínas salgadas	105
Carnes suínas defumadas	105
Chocolate, café, chá, mate.	106
Cogumelos.	106
Compotas de frutas	107
Condimentos	107
Confeitaria	108
Conservas em lata ou vidro	108
Doces de frutas	108
Embutidos e frios suínos	108
Farinhas	109
Frutas	110
Geleias e gelatinas.	110
Grãos	110
Ingredientes básicos	111
Insetos	111
Laticínios	111
Massas secas (impàsta)	112
Mel e melado	112
Molhos.	112
Óleos e Azeites	112
Ovos e derivados	112
Ovas frescas	113
Padaria.	113
Pastas e purês	113
Passas e sementes	113
Peixes de rio.	114
Peixes do mar frescos	114
Peixes do mar secos e salgados	114
Peixes e ovas defumadas	115

Moluscos e crustáceos.	115
Pimenta	115
Rãs	115
Sucos e concentrados	116
Verduras e Legumes.	116
Vinagres	117
4 Receitas escolhidas	118
RECEITAS DO BRASIL	119
Appetizers	119
Petiscos	119
Entradas quentes.	120
Entradas frias	120
Copa e bar	121
Elaboração de cervejas, vinhos e destilados	121
Bebidas como ingredientes culinários.	122
Bebidas, drinks e coquetéis	123
Polpa de frutas, sucos e refrescos	124
Acompanhamentos e guarnições	124
Acompanhamentos	125
Guarnições.	125
Brodos, Caldos, Cremes e Sopas.	125
Brodos.	126
Caldos e consomês	127
Cremes.	132
Sopas	134
Molhos e Preparações	141
Caponatas	141
Manteigas aromatizadas.	142
Molhos frios	142
Molhos quentes	142
Pastas e patês	143
Preparações para acompanhar massas	143
Molhos para massas	143
Purês.	144
Tapenades	144
Preparo de pratos únicos	144
Brandades	144
Crepes	144
Fondues de queijo, de carne, de frutas, frango, camarão, peixe.. . . .	146

Moquecas.	147
Panquecas	152
Receita de recheios para panquecas	153
Suflês	153
Tortas salgadas	157
Elaboração de saladas	159
Aproveitamentos de verduras e legumes	165
Receita de “jardineira” para aproveitamentos das cascas e talos	167
Preparos de carne bovina e bubalina	169
Cortes nobres de carne bovina fresca	171
Carne bovina com cozimentos diferenciados	175
Lagarto	176
Patinho.	177
Acém, Peito, Paleta, Lombo.	178
Coxão duro	179
Osso buco e Músculo.	180
Recortes de carne bovina fresca	182
Miúdos bovinos frescos salgados ou defumados.	185
Carne bovina moída de acém, coxão mole, coxão duro, músculo, patinho e paleta.	189
Carnes bovinas secas e curadas	194
Carne de vitela	197
Preparos de carnes de aves	199
Aves de criação: frango, galinha, ganso, marreco, pato, peru	201
Ave inteira.	201
Cortes nobres de frangos: asa, passarinho, coxa, coxa desossada, filé de peito, peito, sobre coxa	204
Carne de ave moída	207
Miúdos de aves frescos: coração, fígado, ovinhas, moela, sangue	209
Recortes de aves: cabeça, dorso (carcaça), patas, pescoço, sambica (rabicó), ponta da asa.	211
Carnes de aves defumadas: peito de ganso, peru, galinha, pato.	211
Carnes de aves de caça: codorna, faisão, galinha de angola, perdiz, perdigão (perdigoto), pato selvagem, pombo.	214
Preparos de carne ovina e caprina: cordeiro, borrego (capão), bode, cabra e ovelha.	217
Cortes de carnes frescas de ovinos e caprinos	219
Recortes de carnes frescas de ovinos e caprinos: cabeça, pescoço, rabo e úbere.	222
Carne moída de ovino e caprino (pernil, lombo, paleta)	223
Miúdos de ovino e caprino	224
Preparo carnes de animais de caça: capivara, coelho, javali, lebre	226
Preparo de carnes suínas	228
Cortes nobres de carne suína fresca	228
Carne suína moída	233

Miúdos suínos frescos, salgados ou defumados.	236
Defumados: bacon, copa, costelinha, linguiça, Kässler, panceta, pernil.	240
Embutidos e frios de carne suína	243
Preparo de crustáceos	247
Camarão	247
Caranguejo e siri	250
Lagosta e lagostim.	252
Preparo de moluscos com casca	256
Caracóis do mar, lesmas e caracóis terrestres (scargot)	256
Ostras	258
Mariscos, Lambreta, Mexilhões, Sururus, Turus	262
Vieiras ou coquille de Saint Jacke:	266
Vôngoles ou berbigão	268
Preparo de moluscos sem casca	270
Polvo e polvo miúdo	270
Lula e lula miúda	272
Preparo de ovas frescas.	274
Preparo de peixes do mar frescos	276
Grupo do atum, cação e garoupa	282
Preparos de peixes do mar escalados, secos e salgados	286
Preparo de peixes e ovas defumadas	288
Preparo de peixes de rio	289
Usos dos grãos	293
Uso das farinhas	300
Preparos de massas e macarrão.	304
Receitas de sobremesas, doces, docinhos e tortas doces	306
Salgadinhos e tortas salgadas.	314
Salgadinhos	314
Tortas salgadas	320
Outros produtos salgados	325
Padaria	325
Bolos	327
Biscoitos.	329
Pães	330
Outros produtos de padaria	334
Uso de ovos de aves	335
Uso dos cogumelos.	338
RECEITAS DE OUTROS PAÍSES	343
Comida japonesa	343
Comida sírio libanesa	344
Comida portuguesa.	344

Comida alemã	344
Comida chinesa.	345
Comida italiana.	345
Comida uruguaia	346

5 Glossário Gastronômico e Culinário. 347

LISTA DAS AÇÕES E TÉCNICAS CULINÁRIAS.	347
Lista do estado dos alimentos	354
Lista de ingredientes	355
Lista de utensílios e acessórios culinários	358
Lista de termos ligados à gastronomia	360

1

Conhecimentos Básicos

Para dar início ao estudo dos temas envolvidos com a produção de alimentos, neste primeiro capítulo se faz necessário uma pequena revisão dos conhecimentos básicos para então nos próximos se pesquisar assuntos mais específicos.

Dessa forma, optou-se por começar pelo histórico com a alimentação, a nutrição e a necessidade de energia pelo corpo humano e para a atualidade a questão do uso das gorduras saturadas e trans, além das contaminações alimentares e das regras para se adquirir alimentos com segurança.

Em segundo momento foi abordada a questão das restrições e opções alimentares que governam o comporta-

mento alimentar de muitas pessoas e o fato de que se alimentar fora de casa nos dias de hoje tem seus riscos.

Para nivelar os conhecimentos na área da culinária se abordou a descrição da coleção de utensílios para cozinha, churrasco, copa e bar e os acessórios para mesa, medidas e medidores além dos eletrodomésticos disponibilizados em todas as casas.

Para completar este capítulo se acrescentou a caracterização dos profissionais da gastronomia e da culinária juntamente com suas atribuições o que permite se ter uma visão mais completa da atividade.

Alimentação e Nutrição

HISTÓRICO DOS ALIMENTOS

Ao se analisar a evolução no uso dos alimentos como fonte de nutrição para os seres humanos, se constata que desde sua origem, seja no mar, no campo, nas florestas ou nas estufas da atualidade, percorre

um longo caminho até chegar a mesa do consumidor.

Nesse trajeto os alimentos passam pela industrialização das matérias primas vegetais e animais, seu transporte, armazenamento e distribuição para os consumidores. Esse panorama mostra as evidências da transformação da humanidade do estado de

“coletores de alimentos” para o de “processadores e armazenadores” de alimentos na atualidade.

Interessante reforçar a colocação do Nishimura que mostra a transformação do simples ato de se alimentar em um ato cultural e social:

“A alimentação, a respiração, o descanso e a reprodução constituem os elementos básicos para a sobrevivência e perpetuação do homem na Terra. Entretanto, a alimentação não pode ser encarada apenas como um ato nutricional, ela também é veículo de expressão cultural na maneira que convém e impõe o controle de impulsos. O homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, em uma necessidade cultural, usando o ato de comer como um condutor para relacionamentos sociais.” (Fonte: Nishimura, 2016)

No princípio da nossa civilização a alimentação dos seres humanos começou pela necessidade de sobrevivência, tendo seus hábitos alimentares iniciais determinados por suas atividades predatórias como a caça, a pesca e a coleta de frutas, raízes e tubérculos. Essa herança cultural possivelmente tenha determinado que os indivíduos se tornassem onívoros, pois comiam tudo o que encontravam na natureza.

Maior fartura de alimentos permite o crescimento das populações e o desenvolvimento. Na contrapartida, a crise no abastecimento de alimentos leva à escassez, à guerra e a destruição dos povos.

Entretanto o crescimento das populações e seu agrupamento em comunidades trouxe junto o aumento das necessidades e as demandas por alimentos. Nesta evolução social em sua nutrição, descobriram que podiam escolher o que comer ou como comer. Nessa hora a adoção da agricultura e a domesticação de animais fixa os indivíduos

na terra e os conduz para a produção de alimentos de forma racional e não predatórias.

Nesse processo se formaram os hábitos e as preferências alimentares que ao longo do tempo moldaram o comportamento, até atingir o estágio atual das pessoas.

Se pode afirmar que a comida faz parte da cultura de um povo, pois molda não só as características físicas dos indivíduos como também as suas relações sociais, econômicas e organizacionais.

Na questão alimentar tivemos a criação e adoção de utensílios de corte ou equipamentos para cocção que demonstram claramente como os seres humanos transformam o seu entorno para obter mais conforto e garantir sua sobrevivência.

Com o uso do fogo os humanos passaram do consumo de produtos em seu estado natural (crus) para alimentos preparados que oferecem melhores propriedades organolépticas como textura, sabor, aroma e melhoram a digestão. Esse momento histórico abriu a possibilidade de diferenciar, o



de se alimentar por motivos biológicos do se alimentar por prazer, o que leva a definição de seus gostos.

Encontra-se no período da existência do Egito, Grécia e Roma, relatos da história antiga sobre a organização do ato de se alimentar conforme a ocasião ou festejo e ainda conhecimentos sobre culinária e suas técnicas de produção e apresentação. Observando-se essas características organizacionais podemos comparar a similaridade da gastronomia dessa época com a nossa atualidade, pois em Roma já existiam regras para diferentes tipos de cocção como assados ou cozidos em fogo brando. Da mesma forma aparecem as funções e cargos para execução das tarefas envolvidas nos preparos como padeiros, cozinheiros ou provadores.

Se movendo no tempo chegamos a Idade Média e encontramos as ordens religiosas ensinando predominantemente a herança romana no uso do azeite, vinho, pão e os legumes. No recolhimento das abadias e mosteiros se criou o hábito de fazer cerveja, laticínios, vinho e a fabricação sistemática de alimentos o que levou esses conheci-



tos a serem absorvidos pela comunidade do entorno dessas instituições.

Cabe lembrar o impacto dos moinhos de vento no beneficiamento dos grãos e na produção das farinhas, pois criou as condições para mecanização da produção e consequentemente no aumento da produtividade e dos resultados nas indústrias de alimentos.

Outro impacto importante na produção dos alimentos foi a Revolução industrial que trouxe transformações radicais ao adotar máquinas poderosas para substituir o trabalho artesanal por rotinas industrializadas de trabalho assalariado. O mundo passou da economia de subsistência para a economia de mercado, onde comida virou commodities e assim nasce a indústria da alimentação que pode estar representada por um pequeno restaurante ou mesmo por um gigante frigorífico de carnes.

Após a segunda guerra mundial, o mercado industrial e de consumo absorveu mão de obra feminina criando uma nova função para as mulheres. Essa tarefa foi de servir como mão de obra no trabalho industrial e atender ao mesmo tempo as atividades do lar em dupla jornada. Estas mudanças impulsionaram a busca por equipamentos que conciliassem essas atividades e otimizassem os serviços de cozinha e preparo de alimentos.

Nesse período apareceram as geladeiras, congeladores, fornos, máquinas seladoras no vácuo e outras que permitiram ligar o cotidiano com a tecnologia a serviço do homem, transformando o conceito de se alimentar com produtos preparados em série.

Encontrou-se relatos que a produção em série amparadas por equipamentos, criam modelos e padrões de dietas baseados em fast food e alimentos processados, como novos hábitos alimentares para uma população que não pode ou que não quer

Profissionais da gastronomia e culinária e suas atribuições

Para que se conheça um pouco mais sobre as atribuições dos profissionais da gastronomia e da culinária, se recorreu a pesquisas nos sites de faculdades do ramo para conhecer as disciplinas com seus conteúdos e que são oferecidas na grade curricular desses cursos.

Pesquisas na internet mostraram uma quantidade expressiva de faculdades ou empresas ofertando cursos na área. Na região de Florianópolis existem as escolas clássicas como os do SENAC em culinária e gastronomia (SENAC, 2020), ou os de Culinária do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC, 2020), grandes universidades particulares presentes no mercado ou ainda, outras escolas particulares menores mas com características especiais como os cursos oferecidos pela Oficina Culinária (OFICINA, 2020).

Nas escolas de gastronomia vamos encontrar ensinamentos sobre a gestão de restaurantes, gestão de eventos, gerencia-

mento da cozinha, gerenciamento cultural de apresentações de música e dança e gerenciamento das compras, que são típicas da função de administração de empresas ou de negócios. Além dessa função gerencial os gastrônomos aprendem também técnicas apuradas de cortes, preparações e formas de cozimento. De forma complementar aprende também sobre a evolução da comida e do planejamento e preparo dos pratos ao longo da história.

De maneira bastante simplista se pode afirmar que em suas atribuições o culinaria cuida da produção da comida do dia a dia, da comida caseira classificada em receitas e regiões gastronômicas. Enquanto ao profissional da gastronomia se acrescenta a gestão das pessoas e do negócio.

No desempenho das diversas atividades que são necessárias para o preparo dos alimentos podem ser encontradas algumas funções já bem definidas pela cultura e pela



necessidade de formar perfis profissionais no atendimento da demanda culinária. Dentre essas funções se destacam por exemplo os seguintes postos de trabalho:

- a) auxiliar de confeitiro
- b) auxiliar de cozinha
- c) auxiliar de padaria
- d) chefe confeitiro
- e) chefe de cozinha
- f) confeitiro profissional
- g) cozinheiro profissional
- h) culinaria
- i) doceiro
- j) gourmet ou mestre gourmet
- k) nutricionista
- l) padeiro
- m) salgadeira
- n) somelier

Ao se deter a atenção sobre os diversos papéis que são encontrados nas atividades gastronômicas e culinárias, percebe-se uma gama de atividades que vão desde a gestão administrativa e financeira das atividades do empreendimento até a prestação de serviços no fornecimento de alimentos.

Interessante as informações sobre a gastronomia contidas na obra da Collaço (COLLAÇO, 2013), para obtenção de melhor compreensão desse mundo profissional e que apresenta comentários mais elucidativos sobre suas atribuições.

Inicialmente, quem pretende se instalar com a produção de alimentos, deve procurar um escritório de contabilidade para efetuar o registro da empresa e conseguir o “Alvará de funcionamento”. As regras impostas fazem a exigência de inúmeros documentos, registros e taxas como as li-

cenças da Prefeitura, bombeiros, do meio ambiente, da polícia, do conselho de classe, do MAPA e naturalmente a licença da Vigilância Sanitária.

De posse da documentação de instalação do negócio, aparecem as atividades de gestão do seu funcionamento como outro papel importante para o empreendedor. Aqui vamos encontrar a condução e liderança de pessoas para obtenção de melhor desempenho, ou ainda a gestão das compras dos ingredientes, das bebidas e outros materiais de apoio. Neste grupo de atividades estão os treinamentos, capacitações ou mesmo a escolha dos uniformes e apresentação dos colaboradores.

Importante se lembrar da importância que ganha a escolha e seleção das matérias primas pelas exigências de qualidade para cada um dos ingredientes da comida a ser elaborada.

De forma criteriosa também deverão estar presentes as atividades de gestão financeira, como o caixa, as contas a pagar, as contas a receber e os custos por produto ou serviço para se ter um efetivo controle financeiro das atividades e uma melhoria nas expectativas de sobrevivência da organização.

A atualidade do mercado também coloca a necessidade de se ter boas comunicações institucionais com a publicidade aliada ao gerenciamento da propaganda dos produtos e serviços oferecidos.

Ainda na área da gestão, encontra-se outra atribuição para os profissionais da gastronomia que é a organização de eventos, protocolos e cerimoniais. Nessa linha os serviços poderão ser oferecidos em ho-

téis, restaurantes ou outros locais ficando o “banqueteiro” com a responsabilidade na contratação de serviços de terceiros, na gestão das equipes de atendimento e na produção de cozinha.

Para se qualificar no atendimento de alimentação para eventos cabe lembrar das exigências da ANVISA que por meio do “Regulamento da prestação de serviços de alimentação em eventos de massa” estabelece as regras para a prestação desse serviço. (ANVISA, 2015)

Outras atividades ou ocupações ajudam a dar maior realce para os profissionais dessa área. As técnicas de harmonização têm no somelier um representante na busca do equilíbrio entre as comidas e bebidas e no chef gourmet o especialista na busca pelas descobertas nas apresentações sensoriais e nas degustações com sessão de provas.

Lembrando que os comentários aqui apresentados não pretendem esgotar o as-

sunto, apresenta-se outro grande papel para os profissionais da área que é o tema da culinária. Nesse campo são seus atributos a cozinha clássica, a internacional, a contemporânea, a natural e a alta cozinha. São ainda suas atribuições a produção de ingredientes, a panificação e a confeitaria.

Referências:

COLLAÇO, Janine H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. vol.11, n.2, p. 203-222, Jul./Dez. 2013.

ANVISA RDC 43/2015 Prestação de serviços de alimentação em eventos de massa. Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_43_2015_.pdf/2d1da3b5-f322-47b0-85b-7-d538f6658493 Acessado em : 21.07.2020

OFICINA CULINARIA. Cursos de culinária. Disponível em:

<https://www.oficinaculinariafloripa.com.br/curso/a-oficina-culinaria-floripa/> Acessado em: 23.12.20

SENAC Cursos culinária e gastronomia Disponível em: <https://portal.sc.senac.br/portal/home/default.aspx> Acessado em: 23.12.20

IFSC Cursos em aberto. Disponível em: https://www.ifsc.edu.br/curso-aberto/-/asset_publisher/nvqSsFwoxoh1/content/id/657211?p_r_p_564233524_categoryId=657187. Acessado em: 23.12.20



2 *Gestão da qualidade e boas práticas*

Neste segundo capítulo estão contempladas as ações que dizem respeito a gestão voltada para a obtenção da qualidade nos alimentos produzidos.

Para obtenção de resultados na qualidade e aceitação positiva, inicialmente se buscou a utilização e integração de regras e normas nacionais e internacionais como GFSI - Global Food Safety Initiative, as Boas Práticas do MAPA e o Codex Alimentarius.

Em um segundo momento se buscou agregar as normas da ABNT NBR ISO que tratam também da qualidade só que sob diferentes focos como qualidade do produto ou serviço, meio ambiente, responsabilidade social, gestão de ris-

cos, contaminação alimentar e saúde e segurança. Ainda dentro das Normas para obtenção da qualidade se descreveu as “Boas Práticas” estabelecida pela fiscalização brasileira na fabricação e manipulação dos produtos.

Ainda no mesmo capítulo que trata da qualidade se abordou a questão polêmica do uso dos aditivos alimentares e dos coadjuvantes nos processos de produção com suas funções e regras de segurança no uso.

Por fim, ainda tendo em vista levar um produto de qualidade para o consumidor se abordou a questão do uso das embalagens tipos, rótulos e suas finalidades.

Gestão da qualidade integrada

Na produção de um alimento de qualidade é de fundamental importância se adotar medidas de controle para poder garantir a segurança e a integridade dos produtos. Além do controle dos fornecedores e das fontes de infraestrutura básica como água, vapor e eletricidade, as medidas controladoras também se aplicam em todas as fases sucessivas da produção.

Dessa forma as regras que serão adotadas para obtenção de melhorias nos produtos se aplicam nas etapas de preparação das matérias primas, na transformação, na fabricação e embalagem do produto, na sua armazenagem, na distribuição, nas vendas e no fornecimento aos consumidores.

A descrição desse ciclo completo mostra a sua amplitude e as várias necessidades

que poderão ser identificadas ao se iniciar um processo de melhoria contínua. Essas ações que procuram garantir qualidade nos produtos, trazem junto análises para redução dos custos envolvidos, diminuição nas falhas operacionais e melhor relacionamento com fornecedores e clientes. As organizações perceberam a importância das adequações e tem caminhado nessa direção ao adotarem normas nacionais e internacionais.

Com uma maior organização e controle dos processos, redução de falhas operacionais e perdas, os parâmetros das certificações viabilizam a identificação e acompanhamento de Pontos Críticos de Controle, cumprimento de legislações e análise contínua das melhorias de um processo. Sendo assim, conhecer e implementar os requisitos estabelecidos por estes protocolos serve como apoio para a melhoria contínua da estrutura e dos processos de qualidade de produção de qualquer empresa, trazendo credibilidade para empresas certificadas. (PARIPASSU, 2019).

Independente das certificações, a busca por produção com qualidade e dentro das regras nos remete inicialmente para a legislação brasileira, que comparece através do

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com as fiscalizações e normalizações dos produtos agropecuários, ou a ANVISA com a RDC-275 que contém o regulamento técnico de procedimentos operacionais e a lista de verificação das boas práticas (BRASIL, 2002).

Internacionalmente temos a presença da FAO-*Food and Agriculture Organization*, que tem tido presença marcante nas últimas décadas e estabelecido protocolos importantes na área dos alimentos.

Se considerando estar no mesmo patamar de importância das regras e leis brasileiras aparece o “*Codex Alimentarius*” que veio em nível internacional estabelecer regras para controle da contaminação alimentar e das boas práticas de fabricação. (Codex Alimentarius, 2020)

A leitura do Codex permite descobrir diversas informações como a de esse é o nome comum dado para a Comissão do Codex Alimentarius (CAC). Sendo essa comissão o órgão estabelecido para desenvolver as normas para alimentos no âmbito do Programa Conjunto FAO/OMS.

O Código de alimentos tem servido como uma referência global para consumidores, produtores e processadores de



alimentos, agências nacionais de controle de alimentos e comércio internacional de alimentos.

Tem como mandato estabelecer normas internacionais para alimentos, proteger a saúde dos consumidores e assegurar práticas equitativas no comércio internacional de alimentos. (Codex Alimentarius, 2020)

Esse mesmo documento possibilita ver exemplos da aplicação das normas Codex no cotidiano das pessoas e organizações:

- norma para Abacate;
- código de práticas de higiene para leite e produtos lácteos;
- princípios e diretrizes para o estabelecimento de Sistemas Nacionais de Controle de Alimentos;
- norma geral para aditivos em alimentos;
- código de práticas para prevenção e redução de Aflotoxina em Castanha do Brasil;
- limites máximos para Aflotoxina em Castanha do Brasil e Planos de Amostragem associados.

Sem dúvida esses são os padrões seguidos e que juntamente com as novas regras conhecidas como os padrões de reconhecimento pelo GFSI (*Global Food Safety Initiative*) e o atendimento das Normas ISO (*International Organization for Standardization*), representam hoje o controle da qualidade nos alimentos.

Embora não esteja contemplado nesta lista de padrões, quando se fala em obtenção de qualidade na produção é necessário destacar primeiramente a demanda interna da qualidade nas “receitas” e nos ingredientes, onde se espera que as “melhores práticas” e os procedimentos de elaboração correspondam sempre pelo esperado e sem aditivos ou interferências externas no seu

preparo. Alimento de qualidade se faz com ingredientes bons e boas práticas.

Alargando a concepção de qualidade se descobre que existem normas ou regras internacionais, já tradicionalmente reconhecidas e que tem determinado os comportamentos comerciais entre os países.

De forma bastante oportuna Lilian Santos em seu trabalho de conclusão em curso da engenharia de alimentos da UFS-C-SC, resume a preocupação com adoção de normas ou regras pelas indústrias da alimentação ao sugerir o agrupamento das normas internacionais dentro do Padrão da qualidade da GFSI.

Quem é a GFSI - *Global Food Safety Initiative*, é uma fundação sem fins lucrativos, criada por líderes da indústria alimentícia e patrocinada pelo CGF (*Consumer Goods Forum*) e que é formada por uma rede de indústrias trabalhando para a melhoria da sociedade.

A GFSI tem como principais objetivos: reduzir os riscos de segurança alimentar, fornecendo equivalência e convergência entre sistemas eficazes de gestão da segurança alimentar; gerenciar os custos no sistema global de alimentos, eliminando a redundância e melhorando a eficiência operacional; desenvolver competências e capacitação em segurança alimentar para criar sistemas alimentares globais consistentes e eficazes e fornecer uma plataforma única de parceiros internacionais para colaboração, troca de conhecimento e networking (rede de contatos- GFSI, 2011). (SANTOS, 2011)

As normas mais importantes que estão no âmbito da GFSI são: FSSC 22000, Padrão global da BRC para segurança de alimentos, o *Global Markets Programme*, o *Globa* - G.A.P., o *International Features*