

**FACULDADE SENAC CONCÓRDIA**  
**Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia**

**Ana Júlia Riffel**  
**Angela Barbara Pozza**  
**Dirlei Fátima Bochi**  
**Fabiana de Oliveira Griza**  
**Gisele Prestes Dias**  
**Gislaine Cristina de Camargo**  
**Heloisa Simplicio Hengen**  
**Jaqueline Andrea Lazzarotti**  
**Marlise Ivone Gerhardt Guerra**  
**Marlon Vivan Roman**  
**Marta Helena Pozza Salante**  
**Paloma Venturin Pedron**  
**Pamela Salete Ruviano**  
**Rosemeri Rodrigues da Silva**  
**Vinicius Leopoldo Scheffler**

**EVENTO TEMÁTICO: A IMPORTÂNCIA DA MEMÓRIA AFETIVA A PARTIR DE**  
**IMAGENS, SONS, AROMAS E SABORES DA COZINHA BRASILEIRA**

**Concórdia**

**2021**

**Ana Júlia Riffel  
Angela Barbara Pozza  
Dirlei Fátima Bochi  
Fabiana de Oliveira Griza  
Gisele Prestes Dias  
Gislaine Cristina de Camargo  
Heloisa Simplicio Hengen  
Jaqueline Andrea Lazzarotti  
Marlise Ivone Gerhardt Guerra  
Marlon Vivan Roman  
Marta Helena Pozza Salante  
Paloma Venturin Pedron  
Pamela Salete Ruviano  
Rosemeri Rodrigues da Silva  
Vinicius Leopoldo Scheffler**

**EVENTO TEMÁTICO: A IMPORTÂNCIA DA MEMÓRIA AFETIVA A PARTIR DE  
IMAGENS, SONS, AROMAS E SABORES DA COZINHA BRASILEIRA**

Trabalho apresentado à Faculdade Senac Concórdia  
como requisito parcial para obtenção do título de  
Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadores: Me. Juliano da Rosa  
Me. Verônica Paz de Oliveira

**Concórdia**

**2021**

#### Ficha de identificação da obra

E93           Evento temático: a importância da memória afetiva a partir de imagens, sons, aromas e sabores da cozinha brasileira / Ana Júlia Riffel...[et al.] – Concórdia (SC): Faculdade Senac Concórdia, 2021. 78 f.: il. color.

Orientadores: Juliano da Rosa [e] Verônica Paz de Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Faculdade Senac Concórdia, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, 2021.

1. Memória afetiva. 2. Cozinha brasileira. 3. Evento temático. I. Riffel, Ana Júlia...[et al.] II. Rosa, Juliano da. III. Oliveira, Verônica Paz de VI. Título.

CDD 22 ed.: 641.5981

Ficha catalográfica elaborada pela Bibliotecária Jaqueline Turatto – CRB/SC 14/837



Creative Commons - Atribuição - Não Comercial CC BY-NC

**Ana Júlia Riffel  
Angela Barbara Pozza  
Dirlei Fátima Bochi  
Fabiana de Oliveira Griza  
Gisele Prestes Dias  
Gislaine Cristina de Camargo  
Heloisa Simplicio Hengen  
Jaqueline Andrea Lazzarotti  
Marlise Ivone Gerhardt Guerra  
Marlon Vivan Roman  
Marta Helena Pozza Salante  
Paloma Venturin Pedron  
Pamela Saete Ruviano  
Rosemeri Rodrigues Da Silva  
Vinicius Leopoldo Scheffler**

**EVENTO TEMÁTICO: A IMPORTÂNCIA DA MEMÓRIA AFETIVA A PARTIR DE  
IMAGENS, SONS, AROMAS E SABORES DA COZINHA BRASILEIRA**

Trabalho apresentado à Faculdade Senac Concórdia  
como requisito parcial para obtenção do título de  
Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadores: Me. Juliano da Rosa  
Me. Verônica Paz de Oliveira

**Avaliadores:**

---

Juliano da Rosa (Prof. Orientador) – Faculdade Senac Concórdia

---

Verônica Paz de Oliveira (Prof<sup>ª</sup>. Orientadora) – Faculdade Senac Concórdia

Concórdia, 29 janeiro de 2021.

Este trabalho é dedicado aos familiares e professores que foram nosso apoio e fonte de inspiração durante essa caminhada.

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a todos os colaboradores da Faculdade Senac Concórdia em especial aos professores que se dedicaram para passar seus conhecimentos durante esse curso, vocês foram essenciais para que isso se tornasse possível.

Aos colegas por todas as experiências trocadas, sabe-se que não foram momentos fáceis, mas que nos trouxeram muita bagagem para vida, agradecemos por todo apoio, críticas construtivas, pela união nos momentos que foi preciso. Juntos superamos desafios, nos tornamos fonte de inspiração uns para os outros e no meio disso tudo dividimos angustias, receitas e vitórias de forma memorável. Aprendemos a lidar com as diferenças de idades, de ideias, de gostos e de forma madura nos apoiamos para nos tornar pessoas melhores.

"Cozinhar é como um espetáculo: É preciso muita organização, treino, dedicação, conhecimento e amor para que, no final, os cinco sentidos o aplaudam de pé" (REIS, 2020).

## RESUMO

O presente Trabalho de Conclusão do Último Semestre – TCS do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem por objetivo criar um evento temático que demonstre a importância da memória afetiva a partir de imagens, sons, aromas e sabores da cozinha brasileira. A pesquisa caracteriza-se como qualitativa e exploratória. Para os procedimentos de coleta de dados foi realizada uma pesquisa bibliográfica e *survey*. A pesquisa fez abordagem da definição de evento temático e classificação, conceituação de memória afetiva, descrição da cozinha brasileira com suas características e mostrou o planejamento e resultados do evento temático. Cozinhar desperta gatilhos emocionais muitas vezes ligados às memórias afetivas, intrínsecas às lembranças da família, carregadas de histórias e influências. São essas memórias que se buscaram colocar à tona nesse estudo e durante a realização do evento, pois a alimentação não se trata de algo puramente biológico, mas também reforça laços familiares. Por isso, a importância de resgatar a memória afetiva através dos sabores, sentimentos e sensações causadas pelas receitas tradicionais de gerações, dentro da rica gastronomia brasileira.

Palavras-chave: Memória Afetiva. Cozinha Brasileira. Evento Temático.

## **ABSTRACT**

This Final Semester Final Paper – TCS of the Superior Course of Technology in Gastronomy, aims to create a thematic event that demonstrates the importance of affective memory based on images, sounds, aromas and flavors of Brazilian cuisine. The research is characterized as qualitative and exploratory. For the procedures of data collection, a bibliographical research and a survey were carried out. The research addressed the definition of thematic event and classification, concept of affective memory, description of Brazilian cuisine with its characteristics and showed the planning and results of the thematic event. Cooking awakens emotional triggers often linked to affective memories, intrinsic to family memories, loaded with stories and influences. It is these memories that were sought to surface in this study and during the event, as food is not a purely biological thing, but it also reinforces family ties. Therefore, the importance of rescuing the affective memory through the flavors, feelings and sensations caused by traditional recipes from generations, within the rich Brazilian gastronomy.

Keywords: Affective Memory. Brazilian cuisine. Thematic Event.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Foto 1 – Convite do Evento Temático.....	47
Foto 2 – Cardápio.....	48
Quadro 1 – Menu.....	49
Figura 1 – Ficha Técnica Mix de Folhas em Cestinha de Parmesão.....	50
Figura 2 – Ficha Técnica <i>Sorbet</i> de Limão Siciliano.....	51
Figura 3 – Ficha Técnica <i>Aligot</i> de Mandioca.....	52
Figura 4 – Ficha Técnica Costelinha Suína.....	53
Figura 5 – Ficha Técnica Pudim de Leite Condensado e Redução de Vinho Tinto Bordô.....	54
Figura 6- Ficha Técnica Mini Polenta Brustolada com Ragu de Salame e Queijo Colonial e Tomate <i>Confit</i> e Pasta de Ricota.....	55
Figura 7 – Ficha Técnica Nhoque de Batata Salteado na Manteiga com Ragu de Galinha Caipira.....	56
Gráfico 1- A equipe de recepção foi educada e prestativa?.....	59
Gráfico 2 - O cardápio lhe remeteu as suas memórias afetivas?.....	59
Gráfico 3 - Considerando sua experiência como você avalia os nossos pratos?.....	60
Gráfico 4 - O ambiente, decoração e a música deixou o ambiente agradável?.....	60
Gráfico 5 – Você ficou satisfeito com a modalidade do serviço de mesa (inglesa direta)?.....	61
Gráfico 6 - O evento cumpriu as suas expectativas?.....	61
Foto 3 – Couvert.....	62
Foto 4 – Entrada.....	63
Foto 5 – Primeiro Prato.....	63
Foto 6 – Sorbet.....	64
Foto 7 – Segundo Prato.....	64
Foto 8 – Sobremesa.....	65
Foto 9 – Equipe 1.....	65
Foto 10 – Equipe 2.....	66
Foto 11 – Equipe 3.....	66
Foto 12 – Equipe 4.....	67

Foto 13 – Decoração do Salão.....	67
Foto 14 – Mesa Organizada.....	68
Foto 15 – Convidados do Evento.....	69
Foto 16 – Convidados e Formandos.....	69

## LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Custos Mix de Folhas em Cestinha de Parmesão.....	50
Tabela 2- Custos <i>Sorbet</i> de Limão Siciliano.....	51
Tabela 3 – Custos <i>Aligot</i> de Mandioca.....	52
Tabela 4 — Custos Costelinha Suína.....	53
Tabela 5 – Custos Pudim de Leite Condensado e Redução de Vinho Tinto Bordô .....	54
Tabela 6 - Custos Mini Polenta Brustolada com Ragu de Salame e Queijo Colonial e Tomate <i>Confit</i> e Pasta de Ricota.....	55
Tabela 7 – Custos Nhoque de Batata salteado na manteiga com Ragu de galinha caipira.....	56

## LISTA DE SIGLAS

COVID-19 - sigla em inglês para coronavírus disease2019

OMS - Organização Mundial da Saúde

SARS-CoV-2 - sigla em inglês para *severe acute respiratory syndrome coronavirus2*

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b> .....	<b>14</b>
1.1	ESPECIFICAÇÃO DO PROBLEMA.....	16
1.2	OBJETIVOS.....	16
<b>1.2.1</b>	<b>Objetivo geral</b> .....	<b>16</b>
<b>1.2.2</b>	<b>Objetivos específicos</b> .....	<b>17</b>
1.3	JUSTIFICATIVA.....	17
<b>2</b>	<b>REVISÃO DE LITERATURA</b> .....	<b>19</b>
2.1	EVENTO E EVENTO TEMÁTICO.....	19
2.2	COZINHA BRASILEIRA.....	21
<b>2.2.1</b>	<b>Influência indígena</b> .....	<b>22</b>
<b>2.2.2</b>	<b>Influência portuguesa</b> .....	<b>23</b>
<b>2.2.3</b>	<b>Influência africana</b> .....	<b>24</b>
2.3	REGIÕES DO BRASIL.....	25
<b>2.3.1</b>	<b>Região Norte</b> .....	<b>25</b>
<b>2.3.2</b>	<b>Região Nordeste</b> .....	<b>27</b>
<b>2.3.3</b>	<b>Região Centro Oeste</b> .....	<b>27</b>
<b>2.3.4</b>	<b>Região Sudeste</b> .....	<b>28</b>
<b>2.3.5</b>	<b>Região Sul</b> .....	<b>30</b>
2.4	OS INGREDIENTES DA HERANÇA NATIVA INDÍGENA, PORTUGUESA, AFRICANA E DAS REGIÕES.....	31
2.5	GASTRONOMIA BRASILEIRA.....	32
2.6	COZINHA AFETIVA/MEMÓRIA AFETIVA.....	33
2.7	PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS.....	38
<b>3</b>	<b>METODOLOGIA</b> .....	<b>42</b>
<b>4</b>	<b>EVENTO TEMÁTICO</b> .....	<b>45</b>
4.1	CARACTERÍSTICAS DO EVENTO.....	45
4.2	GESTÃO E PLANEJAMENTO DO EVENTO.....	46
<b>4.2.1</b>	<b>Processos relacionados à gestão e planejamento do evento temático e criação de cardápio</b> .....	<b>46</b>
<b>5</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>70</b>
	<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>72</b>
	<b>APÊNDICE A – Questionário</b> .....	<b>77</b>

## 1 INTRODUÇÃO

“A comida nos afeta e nos permeia de afetos” (ALTOÉ; MENOTTI; AZEVEDO, 2019, p.133). Uma refeição desperta sensações e sentimentos, não apenas ligadas ao olfato e paladar, mas também visuais. A apresentação de um prato remete ao sabor ou táteis, em função das texturas e auditivas, como sons por exemplo das crocâncias (ALTOÉ; MENOTTI; AZEVEDO, 2019).

Contudo, o entendimento humano faz com que se tenham preferências e certas formas de alimentar, logo, Boutaud (2011) apud Tavares (2018, p.1216) menciona que “o ato de comer pode ser trabalhado em dois níveis, inicialmente a incorporação, ou seja, traz à tona valores arraigados no cerne da família e o outro nível é o acoplado ao simbolismo, de uma refeição feita com outras pessoas”.

O ato de comer implica em representações simbólicas decorrentes da rede de relações sociais que identificam o alimento a uma determinada sociedade ou a algum segmento da mesma. O alimento se constitui em um produto cultural, pois é por meio do alimento e da alimentação que o ser humano se revela e revela seu grupo (PORTAL DO RANCHO, 2020).

A comida é um elemento de forte carga emocional. Diferentes grupos utilizam a alimentação como forma de conexão entre indivíduos, lugares e memórias. Os autores Altoé, Menotti e Azevedo (2019) relatam as experiências da família ao comer a adaptação de um prato típico polonês, que alimenta também os sentimentos e é capaz de trazer lembranças e aflorar emoções. “Esses indivíduos utilizavam a comida como forma de manter o vínculo com a terra natal, recriando os sabores de sua infância por meio de ingredientes alternativos, mas que lhes lembravam da comida de sua comunidade” (ALTOÉ; MENOTTI; AZEVEDO, 2019, p.134).

“O cenário da comida afetiva rompe padrões e restringe o trabalho ao domínio da cozinha”. A refeição é concebida como uma experiência transcendental, na qual são conferidos sentimentos e lembranças àquele que prepara o alimento (TAVARES, 2018, p. 7).

Couto (2009 apud TAVARES, 2018, p.8) cita que “cozinhar é um modo de amar os outros”, este autor demonstra que a comida tem o poder não apenas de alimentar, mas de convidar pelo aroma, textura, lembranças e de expressar sentimentos. Entender que a comida pode falar algo é entender que ela pode

despertar sentimentos de forma que se possa, também, ser utilizada para fazer parte da hospitalidade, já que esta tem o poder de tornar o “desconhecido” “misterioso” em algo familiar (TAVARES, 2018, p.15).

Nesse sentido, a convivência a mesa com a família remete a receitas, que talvez sejam consideradas esquecidas no tempo e que precisam ser identificadas. Diante disso, desperta-se memórias, e os e seus próprios gatilhos, assim muitas receitas que adormeceram ao decorrer do tempo começam a despertar no cotidiano de grupos sociais, preservando assim a memória afetiva e a sua comensalidade.

Dentro da temática do convívio com pessoas as quais apresenta-se afeto, não pode ser deixado de citar a pandemia da doença pelo coronavírus 2019, que afetou de forma impactante a interação social, o convívio e a forma afetiva de como relacionar-se com as pessoas, esta doença, foi reconhecida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) no dia 11 de março de 2020 (WHO, 2020).

Em função da inexistência de medidas preventivas ou terapêuticas específicas para a COVID-19, e sua rápida taxa de transmissão e contaminação, a OMS recomendou aos governos a adoção de intervenções como medidas de alcance individual (lavagem das mãos, uso de máscaras e restrição social), ambiental (limpeza rotineira de ambientes e superfícies) medidas comunitárias (restrição ou proibição ao funcionamento de escolas e universidades, locais de convívio comunitário, transporte público, além de outros espaços onde pode haver aglomeração de pessoas) (GARCIA; DUARTE, 2020; WHO, 2020). Entre todas, destaca-se a restrição social. No Brasil, diversas medidas foram adotadas pelos estados e municípios brasileiros, como o fechamento de escolas e comércios não essenciais. Com o passar do tempo as medidas estão sendo alteradas de acordo com o nível de contaminação de cada lugar, município e região (MALTA et al., 2020).

Com isso, muitas pessoas acabaram ficando em casa por terem seus horários de trabalho reduzido ou tendo que trabalhar de forma remota, e as famílias com filhos tiveram de readaptar suas rotinas, já que as escolas estavam fechadas. Assim, a forma dessas pessoas ou famílias se alimentarem também sofreu alterações e o cozinhar se tornou algo necessário, terapêutico e de aproximação das pessoas da casa, novas receitas foram aprendidas, e a cozinha se tornou local de união e a alimentação uma forma de afeto (BRASIL, 2020; TUCHLINSKI, 2020).

Deste modo, o tema comida afetiva, foi pensado com uma forma de auxiliar a hospitalidade, visto que para fazer uma boa hospitalidade, é necessário o envolvimento, a dedicação e afeto.

## 1.1 ESPECIFICAÇÃO DO PROBLEMA

Com a pandemia da doença pelo coronavírus 2019, COVID-19 (sigla em inglês para coronavírus disease2019) que foi reconhecida pela Organização Mundial da Saúde (OMS) no dia 11 de março de 2020, diz respeito à elevada infectividade do SARS-CoV-2 (sigla em inglês para *severe acute respiratory syndrome coronavirus2*) (MALTA et al.,2020), fez com que o isolamento social fosse necessário, unindo ainda mais as famílias transformando os momentos juntos em especiais. O distanciamento social impactou a cultura de compartilhar as refeições com boas lembranças afetivas. As conexões *on-line* vêm ajudando a aumentar o bem-estar físico e emocional à medida que as pessoas cozinham e comem juntas se sentindo mais próximas. Fazendo com que a casa se tornasse local principal para viver, comer e se divertir, e a cozinha ganhou um papel de destaque em grande parte dos lares. A alternativa foi colocar a mão na massa, em muitos casos reaprender o gosto pela gastronomia que estava adormecida. Estes momentos na cozinha trouxeram a culinária afetiva, onde experimentar um prato remete imediatamente a uma lembrança gostosa da vida, desperta sentimentos bons, memórias de afeto. Muitos são os gatilhos que despertam as memórias, podem ser da infância, do tempo morando sozinho, de uma situação que se viveu.

Assim, indaga-se como os pratos da cozinha brasileira tem o poder de despertar memórias afetivas através de imagens, sons, aromas e sabores?

## 1.2 OBJETIVOS

### 1.2.1 Objetivo geral

Criar um evento temático que demonstre a importância da memória afetiva a partir de imagens, sons, aromas e sabores da cozinha brasileira.

### 1.2.2 Objetivos específicos

- (i) Definir evento e classificar os tipos;
- (ii) Conceituar memória afetiva;
- (iii) Descrever a cozinha brasileira com suas características;
- (iv) Planejar e executar evento temático.

### 1.3 JUSTIFICATIVA

A alimentação não se trata simplesmente de algo puramente biológico, mas também de reforçar laços entre a família (ASSUNÇÃO, 2008). Portanto, a escolha deste tema surgiu a partir da importância de resgatar a memória afetiva através dos sabores, sentimentos, e sensações causadas pelas receitas tradicionais de gerações, dentro da riqueza da gastronomia brasileira.

As informações didáticas da área da gastronomia são poucas comparadas a outras áreas de formação, com isso foi escolhido o desafio de apresentar pratos/sabores que despertem a memória afetiva de quem irá apreciar esses pratos, pois a combinação de momentos marcantes com algum alimento é um desafio que todos os profissionais da área da gastronomia buscam, tanto em criar novas lembranças, quanto em despertar lembranças já esquecidas.

Segundo Corção (2006) a memória gustativa está associada ao cotidiano dos indivíduos. Alimentar-se no contexto de estudo da memória gustativa, é entendido como uma ação que engloba diversos aspectos sociais, tais como nutrição, economia, tradição, inovação, entre outros.

Além do desafio de relembrar as origens alimentares, também nos foi dado um novo desafio, manter a segurança em todo preparo e apresentação dos pratos, pois com o Covid – 19 a segurança deve ser redobrada, e toda cautela possível deverá ser tomada.

Assim como evidencia Garcia (2005) ao se adotar a alimentação no estilo de vida, se deve analisar outros fatores, que dizem respeito às disposições relacionadas às práticas alimentares, e como as mesmas agem no comportamento alimentar, sendo assim, toda mudança na dieta implica em alterações nas práticas alimentares, representando uma reorganização e realocação da alimentação no “*modus vivendi*”, que só é possível quando se é alterada a condição de vida.

“O país enfrenta não somente uma doença nova, mas também uma situação inusitada, que requer mudanças radicais de comportamento, nos níveis individual e comunitário” (GARCIA et al.,2020, p.5). Com a pandemia a permanência em casa passou de um momento de descanso para uma obrigação, uma forma de proteção, fazendo com que a prática de cozinhar voltasse para o dia a dia, com isso a busca pelas raízes gastronômicas se tornou tão importante para que a comida não se tornasse monótona, o presente trabalho irá ajudar a lembrar da importância dessas memórias afetivas.

## 2 REVISÃO DE LITERATURA

Neste capítulo conceitua-se o que são eventos e suas várias classificações, para então especificar como a cozinha brasileira foi formada com as influências dos indígenas que aqui viviam quando da descoberta do Brasil, e de todos os outros povos que aqui foram chegando, para moldar e deixar uma culinária rica e muito diversificada em todas as regiões do Brasil. Com isto, busca-se mostrar que o ato de comer deixa de ser somente uma necessidade fisiológica, para ser uma forma de encontro entre as pessoas, proporcionando momentos felizes que fazem a construção das lembranças afetivas.

### 2.1 EVENTO E EVENTO TEMÁTICO

No dicionário Aurélio evento é definido como “qualquer acontecimento de especial interesse, capaz de atrair público e de mobilizar meios de comunicação” (SENAC, DN, 2002).

Um dos significados da palavra evento é acontecimento e sua origem vem do termo eventual. Desta forma, evento é qualquer acontecimento que foge à rotina, sempre programado para reunir um grupo de pessoas (SENAC, DN, 2005).

O conceito de evento existe desde que o mundo é mundo e acompanha a história dos homens. Na antiguidade os eventos visavam à promoção política. Na Idade Média, as grandes festas públicas tinham objetivo religioso, para afirmar e preservar o poder da Igreja. Os eventos tiveram início no século XIX, visando à divulgação comercial ou cultural. No pós-guerra as ideias e conceitos de evento se afirmaram. Os grupos se reuniam com interesses em comum para vender seus produtos a baixos custos (SENAC, DN, 2005).

Já em termos de comunicação e/ou marketing é o acontecimento que resulta de um projeto devidamente planejado e executado, com objetivos e públicos-alvo previamente definidos (SENAC, DN, 2002).

O evento pode divulgar o organizador, podendo ser notícia despertando a atenção. É a execução do projeto planejado, para as relações públicas, com o objetivo de manter, elevar ou recuperar o conceito de uma organização em seu público de interesse (SENAC, DN, 2002).

São um importante veículo para o intercâmbio e transmissão de novos conceitos. Porém os eventos constituem acontecimentos sociais direcionados para diversos setores como: comerciais, culturais, científicos, religiosos ou esportivos. E pode contribuir para uma maior integração nestes segmentos, e também indiretamente para o desenvolvimento de determinadas atividades (SENAC, DN, 2002).

Conhecendo o tema evento, pode-se afirmar que os eventos são atividades de força cujo o conceito é de domínio amplo. São muitos acontecimentos criativos que são planejados para participar em momentos especiais cultural, social ou corporativo, para entender às necessidades específicas de determinadas ocasiões podendo apresentar marketing (SENAC, DN, 2002).

Os eventos são estruturas com categorias distintas que dispõe de uma ampla tipologia; por isso é necessário compreender a cada classificação para que o promotor tome as decisões mais acertadas no momento de execução de projetos tendo eles como espelho e classificando em:

1. Eventos promocionais: é uma organização de Evento esportivo, Concurso, Feira, Exposição, Lançamentos de livros, Formatura, Inauguração de espaço físico, e são organizados por uma entidade ou empresa para receber grupos e pessoas de seu interesse.
2. Eventos profissionais: são eventos internos realizados entre colaboradores de uma mesma organização, para o debate de assuntos práticos de forma rápida, dentro de uma ordem preestabelecida em Conferencia, Seminário, Workshop, Convenção, Congresso e Palestra.
3. Eventos sociais: são uma confraternização de caráter festivo e de onde as pessoas circulam, sendo servidos por garçons ou servindo-se de uma mesa estrategicamente colocada em Coquetel, Almoço, Jantar, Happy Hour, Coffe Break, Café da manhã.
4. Eventos temáticos: são opções dos participantes para organizar e planejar eventos com o desafio de filtrar as ideias até chegar no que realmente se espera. A maioria destes eventos carrega aspectos culturais e simbólicos que vão muito além de apenas uma decoração inovadora e uma gastronomia diferente. Seu propósito é entregar uma experiência única aos participantes fazendo uso da criatividade aliada às características do evento. Exemplos: aniversários, primeiro ano de um bebê, debute de 15 anos, 50 anos de casamento, entre outros (SENAC, DN, 2002).

## 2.2 COZINHA BRASILEIRA

Pode-se considerar a cozinha como um microcosmo da sociedade e uma fonte inesgotável de história, levando em consideração as produções como patrimônio gustativo da sociedade, percebe-se que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo aspecto nutricional, biológico, mas o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência ou mudança de hábitos e práticas alimentares têm referência na dinâmica da sociedade (LODY, 2008).

O Brasil é um país com uma variedade enorme de condições geográficas, climáticas, econômicas e culturais que acabam por condicionar as naturezas das “mil comidas” que impõe o modo de vida material e cultural do povo brasileiro. Nesta terra é possível encontrar uma infinidade de ingredientes, temperos, aromas, cores e sabores, festas e alegrias em tempos de abundância e escassez. As cozinhas do Brasil acabam por ser produto da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais (LODY, 2008).

Esta obra de arte chamada *‘mesa do brasileiro’*, contempla uma gastronomia simples, mas ao mesmo tempo exótica. Uma explosão de cores, sabores, histórias e temperos, resultado da miscigenação de vários povos, com diferentes tradições culturais, que migraram para o Brasil e aqui encontraram a população nativa indígena e juntos teceram uma grande toalha, tipo as de rendeira, tecida com receitas tradicionais, adicionadas à nossa característica primeira: a criatividade. Essa mistura de raças, tradições, temperos, especiarias e alimentos formam a culinária brasileira, que pode ser considerada uma das mais diversificadas do mundo e com uma riqueza de sabores imensurável (FERNANDES, 2017).

Quando se fala em gastronomia brasileira deve-se ter em mente sua longa história e influência. Ao longo do tempo, várias foram as gastronomias que enriqueceram sua mesa. Não se pode negar que as influências basais de seus pratos se deram a partir da culinária indígena dos povos que habitavam essa terra, dos brancos portugueses que por aqui chegaram e do negro africano trazido de forma cativa. Como afirma Cascudo (2011) o tripé inicial do grande caldeirão gastronômico e bem temperado que é o Brasil vem da cultura indígena, portuguesa e africana.

Os primeiros contatos entre nativos e exploradores deram partida a uma troca de conhecimentos culinários que serviu de base para a formação da gastronomia que se pratica hoje no Brasil. Hábitos culturais e alimentares de outros povos foram acrescidos, através da história, de modo a tornar a culinária brasileira em uma das mais variadas do mundo (SENAC, 2000).

### **2.2.1 Influência indígena**

Os índios viviam em grupos, pescavam, caçavam e coletavam. Eles comiam quando sentiam fome, por isso as refeições não tinham um horário definido. Com eles se conheceram a utilização das raízes, como a mandioca, dos cereais, como o milho, além de uma infinidade de frutos, peixes e animais como destaca Freixa e Chaves (2017).

Na Amazônia e nas baías da costa brasileira ecologicamente a ela similares, agrupavam-se grandes contingentes populacionais, com a alimentação básica suprida pela mandioca, que eram comidas cozidas, depois de raladas e espremidas produziam as farinhas, utilizadas em bolos ou em pratos típicos. Do líquido venenoso obtido faziam caldos que eram comidos com carnes e peixes. Da massa prensada faziam-se os beijus, as tapiocas, o polvilho, farofas e uma infinidade de receitas (FERNANDES, 2017).

O segundo alimento básico da brasileira gente eram os peixes, geralmente consumidos assados ou defumados. A carne de caça sempre foi um alimento secundário, sendo ingerida assada, geralmente de porcos do mato, queixadas, lagartos, cobras, jacarés, quelônios e seus ovos. Outra forma proteica eram os insetos (FERNANDES, 2017).

Inúmeros outros alimentos eram complementares na alimentação indígena, como o milho consumido em mingaus, assado, cozido ou em forma de bebida fermentada. Também consumiam as batatas doces, os feijões, além da diversidade enorme de frutas, abundantes conforme o seu tempo, o abacaxi, ananás, abacate, pupunha, açaí, jatobá, pupunha, bananas, pacovas, caju entre outras (FERNANDES, 2017).

As bebidas fermentadas, muitas pela saliva, destacava-se os caxiris de mandioca, de beiju mofado, de pupunha, cará e o cauim de milho, ingerido até o vômito e produzindo terríveis ressacas. Destaque grande para o chocolate,

produzido com as sementes do cacau, piladas e transformadas em pães, depois ralados e tomados com água, amargo, da mesma forma que o guaraná (FERNANDES, 2017).

Os temperos prediletos sempre foram as pimentas de todas as cores, sabores e cheiros, que dão maravilhosos toques aos pratos (FERNANDES, 2017).

Rude, pesada, rápida, estranha, mas variada e equilibrada, foi essa comida indígena, sem grandes predicados, que alimentou uma cultura guerreira, migrante e instável, que sobrevivia acantonada em acampamentos semifixos, pronta para qualquer eventualidade bélica (FERNANDES, 2017, p.15).

### **2.2.2 Influência portuguesa**

Do velho mundo lusitano vieram as técnicas culinárias, a tradição dos doces e o uso das especiarias. E ainda o cultivo do arroz, hortaliças, frutas e a criação da galinha, do porco e do boi. Dos hábitos gastronômicos portugueses destacam-se as especialidades como cozidos, empanados, caldos, bolos, pastéis, carnes defumadas e secas (FREIXA; CHAVES, 2017).

Em 22 de abril de 1500 a frota de Álvares Cabral, composta de 13 navios vislumbrou as belas paisagens do sul da Bahia e o Monte Pacoal. O Brasil, que primeiro foi chamado de Ilha de Vera Cruz, teria sua história ligada à de Portugal. Pero Vaz de caminha relatava tudo em suas cartas endereçada ao rei de Portugal, Dom Manuel. Pelo que conta o escrivão a primeira reação que os indígenas tiveram foi de total estranhamento com os hábitos alimentares portugueses (FREIXA; CHAVES, 2017).

“Os dois primeiros índios levados à Nau Capitânia para experimentar as comidas não gostaram nada, o que provaram lançaram fora”. “Do carneiro fizeram pouco caso, da galinha tiveram medo”. “Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartéis, mel, figos passados e vinho em uma taça. Não quiseram comer quase nada” (FREIXA; CHAVES, 2008).

Depois de cruzarem o Atlântico, os portugueses acabaram recriando o ambiente do seu jeito. Instalaram-se no Brasil com suas vacas, bois, touros, ovelhas, cabras, carneiros, porcos, galinhas, pombos e gansos. Podiam assim obter ovos e produzir manteiga. Nas hortas cultivavam pepino, coentro, alho, manjeriço

e cenoura. Trouxeram na bagagem o azeite de oliva, o trigo, a parreira e frutas como figo, romã, laranja, lima, limão, cidra e melão (FREIXA; CHAVES, 2008).

Técnicas culinárias também foram incorporadas, como refogar com cebola e alho. A fritura também era desconhecida pelos índios e africanos. Um prato tipicamente português é o cozido, geralmente com carnes e legumes. Assim como o sarapatel, feito com sangue, miúdos e toucinho), a buchada é receita portuguesa que se incorporou à cultura nordestina. A mulher portuguesa usava ovos de galinha que os índios e africanos não conheciam. Esse ingrediente deu mais refinamento aos pratos (FREIXA; CHAVES, 2008).

### **2.2.3 Influência africana**

A contribuição do povo africano também foi enorme nas tradições e na gastronomia. O uso do coco, do azeite de dendê, da pimenta malagueta tornou os pratos, e o seu jeito de ser, mais calorosos. E o que seria do Brasil sem o chorinho, o samba no pé, a alegria, o gingado e o jeito dengoso de ser trazidos pelo povo subjugados a trabalhos forçados (FREIXA; CHAVES, 2017).

Os quase 4,5 milhões de africanos trazidos ao Brasil e infelizmente por mais de 300 a os foram subjugados a trabalhos forçados também tiveram grande contribuição gastronômica no país. Foram eles que trouxeram os primeiros coqueiros e dendezeiros que com seus frutos se tornaram ingredientes indispensáveis no preparo de quitutes afro-brasileiros, como cuscuz, arroz-de-coco, mungunzá e canjica (FREIXA; CHAVES, 2017).

Assim como os indígenas, os africanos não conheciam fritura, mas tinham por hábito preparar assados, cozidos e guisados com quiabo, originário da África. O inhame, tubérculo africano que serve como acompanhamento e oferenda para alguns orixás, também enriqueceu a culinária brasileira. E dos animais a galinha-d'angola ou galinha-da-guiné foi o único animal que veio da África e resultou em vários pratos típicos (LIMA, 1999).

E se tratando de frutas, sem dúvidas a banana é a mais popular. Os índios já conheciam a banana da terra, mas os africanos contemplaram o país com tantas outras variedades, como a nanica, a maçã, a prata e a ouro. Fruta muito versátil por aqui é comida ao natural, com mel, cozida, assada, em receitas de bolos e tortas,

nos mingaus, com farinha e em forma de licor. É uma fruta íntima e comum, fiel ao pobre, saboreada por todas as idades e paladares (CASCUDO, 2011).

## 2.3 REGIÕES DO BRASIL

É muito difícil definir um país como o Brasil, com seu imenso território e enorme população, que traz a mistura de descendentes de tribos indígenas, como os tupis, colonizadores europeus e escravos negros trazidos da África. A miscigenação desses três grupos sociais dominantes foi maior aqui do que nos demais países, resultando em uma população significativa de mulatos e caboclos. Geograficamente o Brasil está dividido em cinco regiões: norte, nordeste, centro oeste, sudeste e sul, compreendendo uma vasta área de floresta tropical, pradarias, cerrados e manguezais, com climas e vegetações variadas (HOLLAND, 2015).

### 2.3.1 Região Norte

A região norte do Brasil é composta pelos estados do Acre, Amazonas, Roraima, Pará, Rondônia e Tocantins. A culinária da região Norte do Brasil é uma das mais complexas com seus temperos fortes e marcantes e sabores típicos. Juntamente com influência das culturas indígena, portuguesa e africana, essa região apresenta uma grande variedade de peixes, combinações únicas de especiarias e muitos ingredientes típicos da floresta amazônica. Por isso, é considerada um dos principais exemplos de culinária brasileira. Com base em elementos nativos e modos de preparação característicos, os costumes, as histórias e os povos diferentes se misturam para formar uma das mais ricas culturas gastronômicas do país além de uma das mais saudáveis também é uma das mais peculiares do Brasil (CASCUDO, 2011).

A culinária da região amazônica é uma das que mais preservam sua origem, pois possui uma abundância de ingredientes locais por ser uma região isolada é fortemente marcada pela cultura indígena, a culinária amazônica sofreu influência portuguesa nos cozidos e ensopados e africanos com a utilização do azeite-de-dendê e o leite de coco. Marcada pela utilização de frutas, mandioca, peixes dos rios entre eles: o tambaqui, o matrinxã, o jaraqui, o pacu, o surubim o filhote de

tucunaré, geralmente são preparados assados, em caldeiras cozidos ou fritos (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

A cozinha do Pará é conhecida por ser uma das mais autênticas do Brasil é a que sofreu menor influência africana e portuguesa. A base da alimentação do Pará são os peixes dos grandes rios amazônicos como pirarucu, tambaqui, tucunaré e dourado, no Pará o uso da mandioca é diferente ela é ralada formando uma massa que é depositada em um recipiente chamado tipiti onde é pendurado até escorrer todo o líquido para outro recipiente esse líquido então é colocado descansar por um dia nesse período a parte consistente fica embaixo e o líquido em cima como fosse uma espécie de soro amarelado então é fervido originando o tucupi com a parte do fundo é feita tapioca e com a parte que ficou no tipiti são preparadas farinhas (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

Rondônia é caracterizado por sua grande mistura cultural também graças aos migrantes que vieram de praticamente todas as regiões do Brasil para povoar a área. Claro que essa cultura é bastante refletida na gastronomia, na mistura do gosto mais temperado do Nordeste com os ingredientes e modos de preparo tradicionais do Norte, e até mesmo algumas pitadas do Sul e Sudeste. O peixe é muito usado nos pratos locais, uma vez que o estado possui diversos rios e uma grande variedade de pescados (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

A gastronomia de Roraima é mais atrativa do que se imagina, pois é ligada à cultura indígena e aos tropeiros (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

O Acre possui uma grande mistura cultural de povos brasileiros, principalmente indígenas e nordestinos, além de também ter influência boliviana. Essa mistura pode ser percebida na culinária com temperos e receitas típicas do Nordeste, mas também muito do sabor e ingredientes típicos da Região Norte. Por conta da grande quantidade de rios, os peixes são um dos principais ingredientes (FERNANDES, 2017).

O Tocantins é um dos estados mais novos do Brasil, criado pela Constituição de 1988. Sua gastronomia possui uma grande variedade de pratos com forte influência das culturas indígena, portuguesa, paulista e mineira, a maioria de suas receitas tem algum peixe como base. Não seria exagero dizer que a culinária do Tocantins é como uma colcha de retalhos cultural (ABRIL COLEÇÕES, 2009).

### **2.3.2 Região Nordeste**

Durante o período colonial, a mistura das culinárias portuguesas, dos nativos e posteriormente dos escravizados africanos, formou-se a culinária nordestina. Caracterizada pela presença marcante de temperos e pimentas. Utilizando-se de ingredientes naturais da região, como frutas tropicais, frutos do mar, mandioca e alimentos introduzidos após a colonização, como a carne seca, a cana-de-açúcar, e o milho. Foi possível a criação de uma culinária única dessa região, com pratos como rapadura, tapioca, canjica, cuscuz, buchada de bode, acarajé vatapá e sarapatel. Essa união de diversas culturas se decorreu através de séculos de interação, interação iniciando desde o século XVI, englobando além das matérias-primas, as técnicas de culinária (MELO, 2016).

A culinária nordestina também tem variações geográficas. Em Estados onde a influência africana é mais forte, como no Maranhão, surgiu o cuxá (patrimônio imaterial do Maranhão), pois era uma fonte importante de energia para quem trabalhava no campo. No Rio Grande do Norte, historicamente os alimentos tem como base os frutos do mar como comprova o gentílico Potiguar (comedor de camarão). Mas todos os pratos não priorizam técnicas elaboradas de cozinha, sendo reflexo de uma cultura de pessoas simples e interioranas (MELO, 2016).

### **2.3.3 Região Centro Oeste**

A região centro-oeste é formada pelos Estados de Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás e Distrito Federal. A sua culinária é construída pelas tradições fundadas nas típicas festas populares que vem de origem indígena.

O centro-oeste, tem uma herança gastronômica parecida com a região norte, estas duas regiões, tem como herança gastronômica a culinária indígena, a farinha de mandioca, mas a esta região também herdou hábitos alimentares de países vizinhos como Paraguai e Bolívia. Esta região também é conhecida pelos seus temperos típicos como açafraão, gengibre, Jurubeba e o famoso pequi. Além dos temperos tradicionais, como alho, cebola, coentro, salsa, Cebolinha e as Pimentas. A cozinha do centro-oeste tem como característica a intensidade em sabor de temperos, que é seu referencial (JUSTO, 2014).

Brasília, a capital do país, está localizada no centro de Goiás e do próprio Brasil. Oferece como pratos típicos, e relativamente exóticos, a paca ensopada, os filés de tatu, os bifés de capivara, as carnes de sol e de jacaré.

O Mato Grosso apresenta culinária simples e de rápida preparação. Por exemplo, para se degustar uma boa carne, é necessário simplesmente limpá-la, salgá-la e, em seguida, colocá-la no espeto para assar. Pode-se encontrar o sabor picante da galinhada, o arroz com pequi e a banana-da-terra, que é o que há de mais característico nesse Estado. O caribéu, guisado de carne seca com mandioca, é prato típico do Pantanal (JUSTO, 2014).

O Mato Grosso do Sul além de possuir pratos à base de carnes, também oferece deliciosos pratos preparados com peixes. A população desse estado tem o forte hábito de beber o mate gelado e é comum o consumo das chipas, da sopa paraguaia, do bolo feito com milho, da cebola e do queijo. Outro prato muito popular são as salteñas, pastéis assados e recheados com frango, que são de origem boliviana. Tanto o Mato Grosso, como Mato Grosso do Sul, tem como destaques culinários os peixes de seus rios e a banana-da-terra (JUSTO, 2014).

Em Goiás existem pratos típicos, como o peixe assado com creme de coco, o empadão recheado com frango e carne de porco e o famoso arroz com pequi, típico da cozinha goiana. Além disso, há uma grande variedade de pimentas típicas da região, que são comumente utilizadas e apreciadas pela culinária goiana (JUSTO, 2014).

Os três estados possuem uma culinária muito parecida, por descenderem dos mesmos povos. A mesma base de temperos, mas cada um é singular em alguma coisa, isso depende da imigração e permanência da povoação de pessoas de outras regiões (JUSTO, 2014).

#### **2.3.4 Região Sudeste**

Esta região é composta pelos Estados de Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Paulo, sendo assim a região mais populosa do país, existe uma grande variedade de sabores, sejam eles doces ou salgados, no começo era habitada por indígenas, europeus e africanos. Hoje em dia há uma população de imigrantes ainda maior e conseqüentemente uma vasta opção de restaurantes sejam japoneses, franceses, muita comida de rua e bebidas. Existe grande

semelhança entre ingredientes usados nessa região, porém os pratos variam de um lugar para o outro (FERNANDES, 2017).

Minas Gerais: para os mineiros cozinhar é uma arte, os pratos simples do início da colonização foram aprimorados, fazendo com que a gastronomia mineira seja reconhecida e apreciada, o jeito antigo de cozinhar em fogão a lenha e panelas de barro ainda é preservado. O povo é muito hospitaleiro e gosta de uma mesa farta, a presença de escravos africanos, indígenas, nordestinos e portugueses ao longo do século 18, foi moldando a identidade dessa cozinha e criando pratos típicos, como o tutu de feijão, frango ao molho pardo, leitão a pururuca, feijão tropeiro e angu, e alguns patrimônios como o pão de queijo e o doce de leite. O urucum e o cheiro verde trazem sabores e cores a culinária mineira (CASTRO, 2018).

Espírito Santo: estado pequeno com uma gastronomia grandiosa. Existe uma forte influência indígena, que trouxe a pesca e conseqüentemente uma culinária típica do mar, soma-se a este estado a presença de escravos africanos e imigração europeia. Dos italianos vieram o agnoline, a sopa pavese, o risoto e a polenta. Mineiros e baianos também deixaram suas marcas como o vatapá e a canjiquinha com costelinha suína. Nesta cozinha litorânea também se encontra a moqueca capixaba (vegetais e frutos do mar) a torta capixaba (com siri, ostra, camarão, sururu, bacalhau e palmito) a muma de siri e a caranguejada. Usam se muito as panelas de barro para fazer essas caldeiradas, que são acompanhadas de arroz e pirão (CASTRO, 2018).

Rio de Janeiro: esse estado sofreu grande influência portuguesa, com pratos que levam bacalhau na sua composição, não se pode esquecer da tradicional feijoada carioca, do bife com batata frita, picadinho, a galinhada com quiabo, a rabanada e o caldo verde. A culinária carioca permite diariamente, uma liberdade de escolhas e de combinações, consta que essa prática teria se iniciado nos restaurantes localizados no centro da cidade, onde milhares de pessoas vivenciam a pressa do dia a dia. Mergulhando nesse universo de sabores, existem ainda, o biscoito de polvilho que circula pelas praias, acompanhando o mate gelado, os sanduíches tradicionais e as balas de tamarindo, sem falar nas lanchonetes e bares espelhados pelos bairros (CASTRO, 2018).

São Paulo: esse estado desenvolveu-se no período de povoamento da capital, com pratos que trazem produtos simples como o milho e o trigo. A farinha

de mandioca já era parte da alimentação, por resistir a longas expedições. Durante a colonização, os bandeirantes aderiram também aos hábitos dos índios, por motivos de sobrevivência. Com o ciclo do café a urgência de mão-de-obra nas lavouras de café e outras culturas agrícolas abriu as portas para os imigrantes italianos, espanhóis, poloneses, japoneses, alemães, libaneses entre outros povos e etnias. Dos italianos, vieram as massas e as pizzas (cuja “adaptação” paulista tornou-se bastante peculiar e diferente da original). Dos sírios e libaneses, vieram as esfihas, os quibes, entre outros. Dos japoneses veio o seu gosto pelo chá, sushi, sashimi e pelo uso de ingredientes como o tofu e o shoyu. Cada região do estado tem diferentes costumes, no litoral a influência portuguesa é evidente com os bolinhos e ensopados, no interior, a culinária tem mais traços da tradição dos tropeiros e os pratos levam mandioca frita e feijão gordo, por exemplo o virado à paulista e o bauru, já na capital, o lanche de mortadela, não se pode deixar de falar do café, bebida muito apreciada no estado. De forma em geral todos os povos trouxeram elementos que fizeram de São Paulo, sobretudo a sua capital, um dos polos gastronômicos mais importantes do mundo (CASTRO, 2018).

### **2.3.5 Região Sul**

A Região Sul abrange os estados do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Esta região sofreu grande influência da gastronomia dos imigrantes, especialmente italianos e alemães, que devido o clima semelhante ao europeu se adaptaram rapidamente, trouxeram seus costumes físicos e pratos típicos, ainda que adaptados a sua realidade tropical, também não se pode esquecer dos indígenas nativos e dos países que fazem fronteira com a região Sul, pois também influenciaram na gastronomia (FERNANDES, 2017).

Paraná: dos índios aos europeus as influências chegaram neste estado. A culinária paranaense também traz marcas do ciclo do tropeirismo. Dos indígenas herdou-se o pinhão (usado em vários pratos) a caça, a pesca, o conhecimento sobre as frutas e raízes nativas, o uso de mandioca e milho para produzir farinha. Dos alemães, italianos, poloneses e ucranianos o costume de consumir carne de porco, leitão desossado e recheado, porco no rolete, carneiro ao molho de vinho. Dos portugueses tem-se o barreado, feito com carne, toucinho e temperos, que

fica cozinhando por horas. Dos tropeiros, o feijão tropeiro, a quirera (cozido de costela de porco, linguiça e quirera de milho (CASTRO, 2018).

Santa Catarina: pode se notar a grande influência germânica, portuguesa e italiana. A culinária do litoral foi uma herança dos portugueses e colonizadores açorianos, rica em frutos do mar, peixes, ostras e camarões. Dos alemães a carne de porco, os temperos fortes e as receitas regadas a cervejas. Já os italianos deixaram pratos que nos remetem ao cotidiano tradicional do interior rural. É importante destacar que nas estâncias serranas a culinária revela a influência dos tropeiros e gaúchos. Sempre com muita fartura e simplicidade. Devido a geografia do estado, ele possui uma diversidade gastronômica, o litoral tem excelentes condições para criação de ostras e frutos do mar, no interior a produção de aves e suínos ganham destaque nacional (CASTRO, 2018).

Rio Grande do Sul: além dos colonizadores europeus, o estado teve grande influência dos indígenas e dos países que fazem fronteira (Argentina, Uruguai e Paraguai), tem como tradição o churrasco, o charque, o arroz carreteiro. É importante destacar o cultivo de pinhão e também de erva mate, essa usada para fazer o famoso Chimarrão, bebida que faz parte da tradição gaúcha. A gastronomia gaúcha é uma mescla de culturas europeia, espanhola e indígena (FERNANDES, 2017).

#### 2.4 OS INGREDIENTES DA HERANÇA NATIVA INDÍGENA, PORTUGUESA, AFRICANA E DAS REGIÕES

**Herança Nativa:** Abacaxi, açaí, amendoim, araca, bacuri, banana da terra, batata doce, buriti, cacau, caju, castanha do brasil, cupuaçu, erva mate, feijão de corda, goiaba, graviola, guaraná, guariboba, jenipapo, mamão, mandioca, mangaba, maracujá, milho, pequi, pitanga, pitomba, urucum, umbu (FREIXA, 2017).

**Herança Africana:** Banana, jiló, inhame, quiabo, coco, melancia, dendê, pimenta malagueta, galinha d'angola (FREIXA, 2017).

**Herança Portuguesa:** Alface, arroz, alho, azeite de oliva, azeitona, chá, carneiro, cabra, couve, coentro, canela, cenoura, cana de açúcar, cebola, cebolinha, cravo da índia, carambola, farinha de trigo, figo, galinha, laranja, limão,

lima, marmelo, manjeriço, pimenta do reino, porco, pato, pepino, salsa, tangerina, sal, uva, vaca, vinho (FREIXA, 2017).

**Norte:** Peixes, farinha de mandioca, pirão, açai, sorbet frutas, castanhas, banana (FREIXA, 2017).

**Nordeste:** Cuscuz, queijo coalho, melão, baião de dois, tapioca, carne de sol, camarão, leite de coco, moqueca, acarajé recheado com vatapá.

Centro oeste, Pantanal, Cerrado: Peixes, banana frita, farofa de banana, carreteiros, charque, tereré (FREIXA, 2017).

**Sudeste:** Café, feijoada, cachaça. Minas: vaca atolada, quiabo, ora-pro-nobis (pesto), romeu e julieta, bolinho de chuva, polvilho, bolo de fubá, canjica, pamonha, pão de queijo (FREIXA, 2017).

**Sul:** Pinhão (entrevero, paçoca), polenta, radicchio, cerveja, vinho, churrasco, vinagrete, chimarrão, polenta (FREIXA, 2017).

## 2.5 GASTRONOMIA BRASILEIRA

Percebeu-se que falar da gastronomia do Brasil é um trabalho desafiador, pelas profundas diferenças existentes em razão de suas origens. Cada imigrante que aqui chegou trouxe suas ambições, seus planos, projetos de vida, seu modo de falar, vestir, crenças e suas preferências alimentares (SENAC, 2000).

Levou-se em consideração também que a sociedade se manifesta por meio de muitos espelhos, da política, da economia, da família, do espaço, do tempo e um dos mais importantes, o da comida. A comida com suas possibilidades simbólicas permite realizar uma importante mediação entre cabeça e barriga, entre corpo e alma. O mundo da comida transporta o homem para casa, para os seus parentes e amigos, para os companheiros de teto e de mesa, aqueles que compartilham intensamente de nossa vida e intimidade (DAMATTA, 2000).

E, ao se parar para escolher um prato básico que está na mesa do povo brasileiro, certamente seria o feijão-com-arroz, tão comum que se tornou metáfora para a rotina do mundo diário. Bem como o pão duro, aquele indivíduo avarento que, que para economizar come pão dormido, obviamente duro. Pode-se também comer gato por lebre, quando se está em uma confusão ou pode-se ficar com água na boca, desejoso por algo; ser pegos com a boca na botija e quando vitoriosos, se está com a faca e o queijo na mão ou por cima da carne seca (DAMATTA, 2000).

Deste 'caldeirão relacional' de três raças, um país mestiço e mulato, onde tudo é contrário lá fora, aqui dentro fica combinado. Daí a essa forma especial de comer. Esse jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação. Comunga-se na mesa uns com os outros num ato festivo e certamente sagrado.

## 2.6 COZINHA AFETIVA/MEMÓRIA AFETIVA

As práticas alimentares indicam a história cultural e social do indivíduo e correspondem a procedimentos desde a escolha, preparação até o consumo do alimento (SANTOS; RIBEIRO, 2011). O comportamento alimentar das pessoas não está apenas na busca pela satisfação das necessidades fisiológicas, mas também pelas necessidades pessoais como psicológicas, sociais e culturais. Dessa maneira, o comportamento alimentar engloba aspectos biológicos, cognitivos, situacionais e afetivos (TCHAKMAKIAN; FRAGELLA, 2007). No aspecto biológico estão incluídas as necessidades nutricionais para a manutenção fisiológica e metabólica do indivíduo (GEDRICH, 2003). "O aspecto cognitivo inclui o conhecimento que o indivíduo tem sobre os alimentos e a nutrição, enquanto o aspecto situacional recebe influência dos fatores econômicos, culturais e sociais" (SANTOS; RIBEIRO, 2011, p.320).

O entendimento sobre o que é comida e/ou alimento é amplo e vasto, já que o alimento é um dos itens indispensáveis para a vida, deste modo, para que seja construído o conceito de comida afetiva, é necessário fazer a diferenciação do que vem a ser comida e o que vem a ser alimento.

Quando se trata de aspectos fisiológicos e automáticos, como atendimento à sobrevivência humana, diz-se ingerir um alimento (LIMA *et al.*, 2015). Já para o autor Da Matta (1986, p.56) estabelece uma distinção entre comida e alimento, onde comenta que comida não é apenas uma substância alimentar mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se, o autor completa: "o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere". Uma das dimensões desse fenômeno é a que se refere à construção de identidades sociais/culturais, no processo de construção, afirmação e reconstrução dessas identidades, determinados elementos culturais (como a comida) podem se

transformar em marcadores identitários, apropriados e utilizados pelo grupo como sinais diacríticos, símbolos de uma identidade reivindicada (MACIEL, 2005).

Outra possível visão do alimento é a cultural. Abordagem que pode ser vista na obra das autoras Amon e Menasche (2008, p.17), “onde comentam que a comida é uma voz que expressa significados e pode contar histórias”. Assim, o alimento pode ser interpretado pela forma que ele é feito ou mesmo consumido, contribuindo para o conceito de comida afetiva, ou seja, a comida pode ser produzida de modo que faça com que aquele que come, sinta sensações além da saciedade fisiológica (TAVARES, 2018).

Dentro do aspecto cultural, o alimento ou o seu preparo torna-se uma linguagem, o modo como a comida é apresentada e elaborada, um ritual, que é passado a amigos e familiares, composto de sentimentos. Em todas as sociedades humanas, a comida é uma maneira de criar e expressar as relações entre os indivíduos (HELMANN, 2003). Quando o alimento é consumido em uma refeição coletiva, fica evidente a relação de cada indivíduo com os outros e com o mundo exterior (SANTOS; RIBEIRO, 2011). “As refeições são controladas pelas normas de um grupo, que ditam quem prepara ou serve o alimento, quem come junto ao grupo e quem limpa no final, a ordem dos pratos na refeição, a louça ou os talheres usados e comportamento à mesa” (TCHAKMAKIAN; FRAGELLA, 2007 p.472). Essas relações são estabelecidas por todo o curso da vida.

“Quando um grupo social define o que é bom e também o que é gostoso, criam-se costumes, hábitos e colocam-se em cheque o real significado da comida” (TAVAREZ, 2018, p.14). “No ponto de encontro entre a comida e a comida afetiva, está justamente a preferência, que pode ser construída com base nas memórias coletivas ou em costumes habituais, preferências que nem sempre são aceitos por todos integrantes do mesmo grupo social” (PEDRAZA, 2004, p.13). Mas tais hábitos fazem com que haja uma aproximação do indivíduo ao alimento consumido. Tal alimento pode se tornar uma comida afetiva, associada também ao gosto, a memória, a família, a carinho, a cores e a hospitalidade, para aquele determinado integrante que aceite e transmita as preferências por aquele determinado alimento (TAVAREZ, 2018). Segundo Mintz (2001) “pela natureza vital, o comer assume uma posição central, por meio dele, o homem incorpora nutrientes essenciais ao seu organismo e nutre-se de simbolismos”.

“Nesse contexto, nos ancoramos em língua de herança, conceito que surgiu no Canadá, na segunda metade da década de 1970” (TAVAREZ, 2018, p.14). De acordo com a definição de Ortale (2016, p. 27), “língua de herança é a língua com a qual uma pessoa possui identificação cultural e sentimento de pertencimento a determinada comunidade que a usa, seja por laços ancestrais, seja por convivência no mesmo ambiente sociocultural com falantes dessa língua”.

“Assim como a língua, a cozinha também evidencia uma identificação cultural e a escolha de um alimento, muitas vezes, carrega o sentimento de pertencimento de uma comunidade” (AZEVEDO; ORTALE, 2019 p.90). Heck e Belluzzo (1998) afirmam que a culinária representa identidades que não se diluem com o contato multicultural. Ao contrário, ela permanece como “marca de resistência à aculturação absoluta” e pode ser vista como um código simbólico que organiza a produção econômica e as relações, ou seja, a prática alimentar revela o valor social, sinaliza a origem e os laços afetivos de quem a consome e traz imbricadas memórias e costumes (AZEVEDO; ORTALE, 2019 p.90).

Deste modo, também são criadas as 'cozinhas' diferenciadas, maneiras culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de se alimentar, das quais os pratos são elementos constitutivos (HERNÁNDEZ; ARNÁIZ, 2005). Pode-se também falar de uma 'cozinha emblemática', ou de 'pratos emblemáticos', “que por si só representariam o grupo, o emblema, como uma figura simbólica destinada a representar um grupo, faz parte de um discurso que expressa um pertencimento e, assim, uma identidade” (THOMPSON, 1998, p.175).

“A cozinha de um grupo é um conjunto de elementos referenciados na tradição e articulados no sentido de constituí-la como algo particular, singular, reconhecível ante outras cozinhas” (PIZZUTTI, 2018, p.17). Entendendo-se a identidade social como um processo dinâmico relacionado a um projeto coletivo que inclui uma constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, pode-se afirmar que essas cozinhas agem como referenciais identitárias, estando sujeitas a constantes transformações (GUIMARÃES, 2013).

A construção da cozinha de qualquer unidade de pertencimento (seja um país, seja uma região, um grupo étnico ou outro conjunto) segue caminhos diferentes dadas as suas condições históricas (SANTOS, 2011). Assim, ao se focalizar essas cozinhas deve-se, necessariamente, levar em consideração o processo histórico-cultural, contextualizando e particularizando sua existência

(FERRO, 2006). No entanto, a questão de delimitar espacialmente uma cozinha não é tão simples como pode parecer a uma primeira vista, pois muito além das fronteiras geográficas, que seriam seu suporte físico, ou da origem de seus elementos, ela implica a significação que é dada a certos pratos que irão caracterizá-la (CANESQUI; GARCIA, 2005).

A constituição de uma cozinha em um país colonizado pode seguir caminhos diversos (MACIEL, 2005). “Os grandes deslocamentos populacionais, em especial após as grandes navegações, fizeram com que as populações que se deslocaram levassem com elas seus hábitos, costumes e necessidades alimentares, enfim, todo um conjunto de práticas culturais alimentares” (BESSI, 1995, p.154). “Para satisfazê-las, levaram em sua bagagem vários elementos, tais como plantas, animais e temperos, mas também preferências, interdições e prescrições, associações e exclusões, nas novas terras, utilizaram elementos locais mesclando e criando conjuntos e sistemas alimentares próprios” (CANESQUI; GARCIA, 2005, p.51).

A fim de reunir as diferentes cozinhas em um ambiente único com o objetivo de unir pessoas com diferentes identidades culinárias e reunir para a apreciação de sabores distintos, surge o termo gastronomia. “O conceito de gastronomia teve origem na Grécia, e a palavra gastronomia vem do grego antigo “*gastros*”, que quer dizer estômago e “*nomia*” que quer dizer conhecimento” (PIZZUTTI, 2018, p.13). Em 1995, o francês *Brillat-Savarin*, de acordo com Tucherman (2010) renovou o valor da gastronomia e das discussões referentes a esta linguagem em sua obra “Fisiologia do Gosto” que traz reflexões importantes sobre o prazer de comer e cozinhar.

“A partir daí este termo vem sendo usado constantemente, na perspectiva de traduzir a paixão pela cozinha, pela produção de alimentos e pelo prazer de saborear uma deliciosa refeição” (PIZZUTTI, 2018, p.13). “Logo, a gastronomia passa a ser considerada de fato um aspecto cultural na atualidade, tendo até mesmo uma Lei Federal de Incentivo à Cultura (Lei Rouanet, 8.313/91), que inclui gastronomia e cultura alimentar como beneficiárias da política de incentivo fiscal” (WILSON, 2013, p.16). “A gastronomia é que sustenta o indivíduo, do nascimento até a morte, que faz crescer os hábitos, as delícias do amor e a confiança da amizade, que desarma o ódio, facilita os negócios e oferece, na curta trajetória de

vida, o único prazer que não se acompanha de fadiga e ainda descansa de todos os outros” (TUCHERMAN, 1995 apud BRILLAT-SAVARIN, 2010).

“A gastronomia ressignificou o ato de comer. Trouxe consigo um novo olhar sobre a preparação dos alimentos, a forma de apresentá-los e mais ainda a maneira como se degusta uma boa refeição” (PIZZUTTI, 2018, p.13). “A ressignificação destes atos traz consigo a proposta de resgatar valores, histórias e consequentemente de visitar a cultura que cada povo expressa na alimentação” (MACIEL, 2005, p.49). Assim, pode-se dizer que a arte de combinar os ingredientes com os temperos, os rituais de preparar e servir, os prazeres do convívio à mesa expressam as nossas heranças culturais e definem, juntamente com outros fatores, a nossa identidade (FLANDRIN, 1998).

Assim então, a cultura por sua vez, expressa as tradições, crenças e costumes de um determinado povo, são vários os significados para definir cultura (MACIEL 2005). Assim pode-se contextualizar o texto de acordo com o conceito de Thompson (1998, p.171), que diz:

A cultura pode ser vista como o conjunto inter-relacionado de crenças, costumes: formas de conhecimento, arte, etc., que são adquiridos pelos indivíduos enquanto membros de uma sociedade particular e que podem ser estudados cientificamente.

Dentro deste contexto pode-se ressaltar que, a origem do alimento pode ser visto apenas como vindo de um supermercado ou algum lugar que faça esse comércio (TAVARES, 2018). “Pessoas que saíram de sua terra natal, não terão o mesmo insumo para que possam produzir suas comidas tradicionais, sendo a origem do seu alimento um pilar para a comida afetiva, visto a necessidade de ter os mesmos ingredientes ou semelhantes que era utilizado na produção daquela comida em sua terra natal” (FERREIRA, 2011, p. 27).

As transformações sociais, econômicas, políticas, demográficas e culturais articuladas condicionam o conteúdo das práticas, dos consumos e dos valores alimentares de uma população, constituindo uma nova ordem alimentar (UGGIONI, 2006).

Dessa forma, é interessante definir que cozinha afetiva significa, portanto, todo modo de preparar aquilo que se come empunhando ao alimento qualidades de agregação ou repelência, visando o benefício ou o malefício de quem come de maneira intencional ou casual, ficando a interpretação das afetividades positivas ou

negativas a encargo do comedor, o interlocutor daquilo que foi posto à mesa (GUIMARÃES, 2013, p.14).

O autor complementa que:

A cozinha afetiva, portanto, nasce de um cozinheiro e se completa no gosto de um degustador, que tomará a sua capacidade de apreensão apreciativa para definir para si o postulado da composição provada (GUIMARÃES, 2013, p.14).

Dentre o que foi mencionado pode-se ver como a memória afetiva está diretamente ligada ao cotidiano das pessoas de um almoço em grupo, o preparo de uma comida, lembranças dos avós, cheiro de comida do interior e até mesmo de uma comida de descendentes. Ter-se essas vivências emolduradas com os mais belos sentimentos faz lembrar de algo bom que já se viveu.

## 2.7 PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS

Inicialmente realizar um evento parece ser descomplicado, mas, se buscar o processo de planejamento e organização de eventos, em específico os de âmbito gastronômico é possível visualizar um encadeamento de detalhes a serem considerados para atingir o objetivo esperado.

Segundo Calino (2014) para que ocorra a organização de um evento, é necessário perpassar por pelo menos quatro fases. O planejamento surge como primeira fase, seguido pela fase da organização, execução e pós-evento.

Para Andrade (2007, p. 125) planejamento é: “roteiro, trabalho de preparação para qualquer empreendimento, segundo roteiro e métodos determinados, por etapas, com bases técnicas de programas, possuem objetivos definidos”.

O planejamento tem como principal função organização e liderar tudo que está envolvido com o evento sejam ele uma festa, evento, jantar ou até mesmo uma reunião (FERNANDES, 2007).

Lista do que deve ter em um planejamento de sucesso, deve-se:

- Definir objetivos do evento;
- Analisar viabilidade;
- Definir o local;

- Ter cronogramas;
- Análise de mercado, público-alvo;
- Sons e iluminação;
- Marketing;
- Tipo de evento e a classificação do mesmo (CALINO, 2014).

Segundo o dicionário de língua portuguesa, organização é "ação ou efeito de organizar; ato ou resultado de se organizar. Propriedade ou característica daquilo que se apresenta de modo organizado". Quando se planeja algo é importante que a organização caminhe junto para que o resultado esperado aconteça.

Segundo Junior (2016), há vários seguimentos de organizações, mas todos se baseiam na relação em que os indivíduos envolvidos irão se relacionar para atingir a mesma finalidade, sendo assim ter uma organização das atividades exercidas tanto pessoal, quanto profissional, torna mais fácil chegar em um resultado satisfatório.

Já organizar é determinar como e quando se vai fazer tal processo, estruturando uma ordem para ações a serem executadas, responsabilizando e distribuindo para cada indivíduo que irá executá-la, buscando o sucesso de cada ação e possível reconhecer aonde podem ocorrer falhas. (JUNIOR, 2016)

Para Junior (2016) "organizar é também dar forma ao conjunto das ações construindo um itinerário a ser percorrido levando em consideração o ponto de partida e o destino estipulado pelo planejamento".

Com relação a gestão de eventos é necessário que possua um planejamento para que desde o início seja feita uma análise de conjuntura, ou seja uma pesquisa de mercado para saber a potência de demanda e a capacidade de oferta para que seja elaborado metas e objetivos no evento (ANDRADE, 2007).

Para Zobarán (2004, p. 23), objetivo é "palavra fundamental na elaboração do evento". Que recado quer transmitir ou o que queremos compartilhar com os consumidores ou convidados?

Portanto, também, deve ser levado em conta o "público-alvo", os organizadores buscam um grupo específico, sendo que estes possuem interesses em comum. A classificação pode se dar de várias formas. "Com um conceito estabelecido, um objetivo claro em mente e um público definido com base em qualidade e quantidade, damos os primeiros passos em direção ao sucesso". (ZOBARAN, 2004, p. 25). Definido os objetivos do evento, seguirá para o

planejamento, portanto, terá que levar em conta que um bom planejamento, fundamentado em um conceito básico é o começo de tudo (ZOBARAN, 2004).

Conforme Zobaran (2004) o planejamento de um evento evidencia, sobretudo, os vinte elementos que seguem: conceito, objetivo, público, local, data e hora, convite, lista de convidados, confirmação de presença, manobristas e/ou estacionamento, recepcionistas, seguranças, som, luz, decoração/cenografia, comida, bebida, brindes, equipamentos diversos, suporte e atração.

Na organização de um evento, o prazo costuma ter uma variação de tempo. Para Matias (2013), fazer um *check list* do que é necessário ser pensado pode estruturar melhor as informações.

Segundo o dicionário, em definição básica, a gestão é o ato de gerir ou administrar recursos, juntamente com resolução de possíveis problemas, em um evento não é diferente, ao longo de todo planejamento se pensa em executar tudo com perfeição, ou com a menor quantidade de percalços possíveis, para este fim que existe a gestão de eventos.

A gestão de um evento é como um guia composto por fases, que norteiam a comissão organizadora antes, durante e após o evento, fazendo com que tudo flua como planejado anteriormente (IVO; MARIN; SOUZA, 2014).

Deste modo, como afirma Watt (2009), pode-se dividir a gestão em alguns passos importantes: criação, planejamento, motivação, comunicação, organização, controle, solução de problemas.

- Criação:

Palavra pequena por onde começam todos os erros e acertos seguintes, é na criação que se exerce definições básicas de como será o evento, importante ressaltar que “a criatividade sem uma base sólida é irreal e provoca o desastre” (WATT, 2009, p.38).

Tendo em vista tudo que pode ser feito, de jeito inovador e o mais seguro de sucesso possível, se passa para o próximo passo.

- Solução de problemas:

Assim como em qualquer empresa, ambiente, ou sociedade, existirão ao longo do planejamento do evento, vários problemas que devem ser solucionados para um bom andamento e execução perfeitos. “Os problemas sempre ressurgem, e é necessário um pensamento positivo e inovador para resolvê-los” (WATT, 2009, p.38).

- **Motivação:**

Durante toda a criação e planejamento, a rotina pode se tornar cansativa para a equipe, sendo assim, sempre é válido lembrar que o sucesso depende de todas as partes, salientando a importância dos membros da equipe, cada qual com sua função distinta, trabalhando para um resultado satisfatório a todos. “A primeira questão fundamental é uma compreensão clara das metas e objetivos do evento por partes de todos os envolvidos” (WATT, 2009. p.38).

- **Controle:**

Controle pode parecer uma palavra forte, mas é muito diferente de manipulação, o controle faz com que as coisas realmente aconteçam e não fiquem apenas na promessa, dentro de todas as etapas do planejamento se devem utilizar sistemas de controle, para garantir que tudo está sendo cumprido dentro do cronograma previsto (WATT, 2009).

- **Planejamento:**

Esta parte deve conter todos os objetivos de forma bem definida, analisando partes importantes, através de cronogramas, deixando em situação clara itens como relação de análise custo/benefício (FORTES; SILVA, 2011).

O planejamento é a garantia de sucesso do evento.

- **Comunicação:**

“Um plano integrado de comunicação deve produzir reflexos nas necessidades dos públicos e nos interesses da organização [...]” (FORTES; SILVA, 2011, p.22), pode ser citado com clareza, que a comunicação faz com que tudo seja repassado da melhor forma possível, tendo um papel fundamental no sucesso do evento, seja a comunicação interna, entre membros da equipe, ou externa através de convites, mídias digitais etc.

- **Organização:**

A organização engloba todas as partes do planejamento, onde tudo deve ser exatamente acertado, a fim de se ter êxito ao final do evento na organização fica claro todas as questões de local, data, horário, tão primordial para que o mesmo ocorra de forma correta.

### 3 METODOLOGIA

A pesquisa é considerada uma pesquisa qualitativa de maneira exploratória. Qualitativa, pois partindo da problemática, busca-se criar um evento temático demonstrando a importância da memória afetiva a partir de imagens, sons, aromas e sabores da cozinha brasileira.

A abordagem da pesquisa qualitativa visa destacar características não observadas por meio de outros estudos, nesta pesquisa concebe-se análises mais profundas em relação ao fenômeno que está sendo estudado, não empregando um instrumento estatístico como na quantitativa. A pesquisa qualitativa é uma metodologia de caráter exploratório. Seu foco está no caráter subjetivo do objeto analisado. Nesse método, as respostas costumam não ser objetivas, ou seja, os resultados obtidos não são contabilizados em números exatos. A pesquisa qualitativa costuma ser realizada quando o objetivo do estudo é entender o porquê de determinados comportamentos (BEUREN, 2010).

A pesquisa será de maneira exploratória, visando aprofundar a temática a partir dos objetivos específicos propostos, de definir evento e classificar os tipos, conceituar memória afetiva, descrever a cozinha brasileira com suas características, planejar e executar evento temático.

A pesquisa exploratória tem como característica aprofundar determinado tema que não se tem muito conhecimento, ocorrendo em forma de estudo exploratório, de maneira que o assunto fique mais claro. Aprofundando os conceitos preliminares sobre determinada temática, as questões superficialmente abordadas tomam esclarecimentos mais aprofundados (BEUREN, 2010).

Na pesquisa exploratória pode-se destacar finalidades como proporcionar maiores informações sobre o assunto, facilitar a delimitação do tema de pesquisa, orientar a fixação dos objetivos e a formulação das hipóteses ou descobrir um novo tipo de enfoque sobre o assunto (ANDRADE, 2002).

Para os procedimentos de coleta de dados foi realizada uma pesquisa bibliográfica e *survey*. A pesquisa bibliográfica é aquela que explica um problema a partir de referenciais teóricos publicados em documentos, com ela se recolhe informações e conhecimentos prévios acerca de um problema para qual se procura resposta ou acerca de uma hipótese que se quer experimentar. A pesquisa

bibliográfica é parte obrigatória, pois por meio dela tomasse o conhecimento sobre a produção científica existente (CERVO; BERVIAN, 1983).

O material consultado na pesquisa bibliográfica abrange todo referencial já elaborado e tornado público, principalmente livros e artigos científicos. Por meio dessas bibliografias reúnem-se conhecimentos sobre a temática pesquisada, com base nisso é que se pode elaborar o trabalho monográfico (BEUREN, 2010).

O método de pesquisa *survey* é um tipo de investigação. Ela pode ser definida como uma forma de coletar dados e informações a partir de características e opiniões de grupos de indivíduos. O resultado encontrado, desde que o grupo seja representativo da população, pode ser extrapolado para todo o universo em estudo (BEUREN, 2010).

Os instrumentos utilizados para a realização da coleta de dados com a finalidade de atingir os seguintes objetivos específicos, são: (i) definir o evento e classificar os tipos; (ii) conceituar memória afetiva; (iii) descrever a cozinha brasileira com suas características, foram livros, artigos científicos, monografias e dissertações. Estas informações foram coletadas na Base de Dados, como EBSCO, Google Acadêmico e Biblioteca Virtual Pearson.

Foi aplicado um questionário (Apêndice A) como instrumento de coleta de dados, para ter o retorno dos convidados sobre o evento. No questionário foi utilizado questões fechadas dicotômicas e múltipla escolha (MARTINS, 2016; FURLANETTO, 2017).

De acordo com Martins (2016) questão fechada dicotômica é uma pergunta com duas respostas possíveis, e questão fechada de múltipla escolha é uma pergunta com várias alternativas de respostas.

A ideia deste questionário é avaliar o nível de satisfação dos convidados quanto ao evento como um todo (FURLANETTO, 2017). Segundo Martins e Theophilo (2016) o questionário é um importante instrumento de coleta de dados para uma pesquisa social.

Para análise dos dados qualitativos foi utilizado análise de conteúdo. Essa análise é uma técnica para se estudar e analisar a comunicação de maneira objetiva e sistemática (MARTINS, 2016). A análise de conteúdo pode ser aplicada de forma virtual ou de qualquer forma de comunicação: na televisão, rádio, artigos impressos, livros, divulgações em sites educacionais, poesia, discursos, cartas, regulamento, dentre outros (MARTINS, 2016).

Sendo assim, a aplicação dessa técnica acontece após ou em conjunto com a pesquisa documental ou depois da realização de entrevistas. Segundo Bardin (2016) a análise de conteúdo é um conjunto de instrumentos metodológicos, em constante aperfeiçoamento que se aplicam a discursos extremamente diferentes. É uma hermenêutica controlada baseada na dedução: a interferência: assim a análise de conteúdo oscila em dois polos do rigor da objetividade e da fecundidade. A análise do conteúdo adquire força e valor mediante o apoio de um referencial teórico, para construção das categorias de análise.

Os dados obtidos com aplicação do questionário foram analisados de forma descritiva com a elaboração de gráficos.

## 4 EVENTO TEMÁTICO

Evento é a atividade onde um grupo atua com públicos diversos ou específicos, sendo o objetivo integrar ou promover algo (ZANELLA, 2012):

Evento é uma concentração ou reunião formal e solene de pessoas e/ou entidades realizada em data e local especial, com objetivo de celebrar acontecimentos importantes e significativos e estabelecer contatos comerciais, culturais, esportivos, sociais, familiares, religiosos, científicos, etc. (ZANELLA, 2012, p.1).

Identificadas às etapas que compõe o planejamento e organização do evento, segue o momento de evidenciar o tema do evento e elencar um plano para atingir os objetivos.

### 4.1 CARACTERÍSTICAS DO EVENTO

“Os eventos têm como principais funções promover causas, ideias e conceitos, tocando a sensibilidade das pessoas, ainda que o foco seja comercial. A experiência vivida pelo público deve ser única e inesquecível” (NAKANE, 2017, p. 265). O objetivo do evento de Conclusão de Último Semestre é transmitir sensibilidade e experiência, buscando memórias afetivas através dos sabores e aromas.

O evento Lembranças Afetivas, será um jantar temático organizado pela segunda turma do curso de Tecnólogo em Gastronomia da Faculdade Senac Concórdia, posto isto, o evento será de abrangência geográfica municipal.

Em consequência da covid-19 e por não serem permitidos eventos que acometem aglomeração o evento sofreu alterações, portanto será realizado na Faculdade Senac Concórdia e será avaliado por banca de profissionais e convidados.

A composição do cardápio do evento é dividida em: *Couvert*, entrada, dois pratos principais e sobremesa. Que será servido em porções menores, e com maior quantidade de pratos, dando a característica a este evento de cardápio degustação.

O tipo de serviço escolhido para este evento é o empratado, onde será servido o convidado inglesa direta, ou seja, em definição mais simples, servir o convidado pela direita.

## 4.2 GESTÃO E PLANEJAMENTO DO EVENTO

### **4.2.1 Processos relacionados à gestão e planejamento do evento temático e criação de cardápio**

Ao escolher o tema do evento temático, tornou-se pertinente levar em consideração o momento de pandemia por conta do covid -19 que está sendo vivenciado, momento esse que aproximou muitas famílias, e despertou em muitos a necessidade ou vontade de cozinhar.

Sabe-se que uma refeição desperta sensações e sentimentos e o ato de comer traz à tona valores arraigados no cerne da família, por isso buscou-se com a escolha do tema criar um evento temático, que demonstra-se a importância da memória afetiva a partir de imagens, sons, aromas e sabores da cozinha brasileira, levando em consideração ingredientes e receitas conhecidas das famílias, inovando nos preparos dos pratos, sem perder a essência que traz boas lembranças.

Para elaboração e socialização do TCS (Trabalho de Conclusão de Último Semestre), a turma de Gastronomia II da Faculdade Senac Concórdia planejou e executou o evento temático “Lembranças Afetivas”.

O evento será um jantar para 10 (dez) pessoas convidadas pela coordenação do curso na pessoa do Professor Me. Juliano da Rosa, onde foi enviado um convite em mãos, conforme Foto 1.

Foto 1 – convite do evento temático



Fonte: Elaborado pelo setor de TI do Senac Concórdia (2021).

O professor Me. Juliano da Rosa recepcionará os dez convidados que serão encaminhadas até as duas mesas com cinco lugares previamente definidos aos ocupantes.

Os discentes servirão os pratos do cardápio na forma de empratado, no método inglesa direto, na ordem de Drink, Couvert, Entrada, 1º Prato, Sorbet, 2º Prato e Sobremesa, e todos os pratos estarão harmonizados com as bebidas.

Como forma de avaliação do evento pelos convidados, os autores criaram um questionário (Apêndice A) que será entregue aos presentes ao final do jantar para tabulação dos resultados.

Ressalta-se que o evento seguirá os protocolos de segurança para a Covid19, com medição de temperatura na entrada do evento, distanciamento social na distribuição dos lugares à mesa, frascos de álcool em gel distribuídos pelo salão, e uso obrigatório da máscara quando o convidado não estiver degustando a refeição.

O local do evento, será na sala 15 da Faculdade Senac Concórdia com decoração especial que remete a lembranças afetivas com luzes, velas e flores.

Como fundo musical tocará MBP em um tom agradável, onde os convidados possam conversar com tranquilidade.

Nas mesas haverá um cardápio individualizado para cada convidado com o menu que será servido, conforme Foto 2.

### Foto 2 – Cardápio



Fonte: Elaborado pelo setor de TI do Senac Concórdia (2021).

Para as preparações dos pratos do cardápio foram utilizadas diversas técnicas de cortes como: *brunoise, juliene*, entre outras; e técnicas de cocção como: redução, fritura por imersão, cozimento *simmer*, deglaçar, desidratar, confitar, saltear. Vale ressaltar que foram seguidos todos os procedimentos de Boas Práticas a fim de garantir as condições higiênico-sanitários, garantindo um alimento seguro. Cada equipe de alunos, ficou responsável pela execução e entrega de determinado prato do menu, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 - Menu

<p><b><u>Equipe 1</u></b> Marlise Pamela</p>	<p><b><u>Couvert</u></b> Mini polenta brustolada, ragu de salame, pasta de ricota, tomate cereja confit, queijo colonial. <b><u>Sobremesa</u></b> Pudim de leite condensado, redução de vinho tinto bordô. Espumante Demi Sec.</p>
<p><b><u>Equipe 2</u></b> Gisele Marlon Rosemeri Vinicius</p>	<p><b><u>Aperitivo (Drink)</u></b> Bellini. <b><u>Entrada</u></b> Mix de folhas, tomate cereja e figo, com crispy de bacon e parma, aceto balsâmico, redução de laranja, cestinha de parmesão. Vinho Branco.</p>
<p><b><u>Equipe 3</u></b> Ana Julia Fabiana Heloisa Paloma</p>	<p><b><u>1° Prato</u></b> Nhoque de batata colorido salteado na manteiga, ragu de galinha caipira, queijo ralado colonial. Vinho Merlot Rose.</p>
<p><b><u>Equipe 4</u></b> Angela Dirlei Gislaine Jaqueline Marta</p>	<p><b><u>Sorbet</u></b> Sorbet de limão siciliano <b><u>2° Prato</u></b> Aligot de mandioca, costelinha suína com redução de jabuticaba. Vinho Tinto de Terroir da região.</p>

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Figura 1 – Ficha Técnica Mix de Folhas em Cestinha de Parmesão

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação:		Mix de folhas em cestinha de parmesão	
Referência:		Entrada	
Época:		Tempo de Preparo:	40 min
Rendimento da receita:		8 pessoas	Rendimento da Porção: 150 g
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
Cestinha de parmesão			Fazer as cestinhas com o queijo parmesão: ralar o queijo, colocar na frigideira para derreter e formar uma crosta, depois virar o queijo ainda mole em uma forminha para formar a cestinha. Higienizar as folhas. Para o crisp, desitratar o bacon em forno
Parmesão	1,000	Kg	
Mix de folhas			Preparar a redução de laranja: colocar o suco para ferver e acrescentar o amido aos poucos até chegar no ponto ideal
Rúcula	1,000	maço	
Alface americana	2,000	pés	
Chicória roxa	2,000	pés	
Brotos de verdura		QB	
Salsa	1,000	maço	
Funcho	1,000	maço	
Flor de capuchinha	8,000	und	Montar o prato com a cestinha de parmesão, o mix de folhas dentro e em cima redução de laranja e crisp de bacon para finalizar
Crisp de bacon			
Bacon em fatias	300,000	g	
Redução de laranja			Utensílios: faca, frigideira, concha, bowl, espremedor de laranja, panela, colher, ralador, fcut, tabua de corte, assadeira.
Laranja	6,000	und	
Amido de milho	100,000	g	
Azeite de oliva	60,000	ml	

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Tabela 1 – Custos Mix de Folhas em Cestinha de Parmesão

Produto	Preço total
Rúcula	R\$ 5,00
Alface americana	R\$ 10,00
Chicória roxa	R\$ 5,00
Flor de capuchinha	R\$ 4,00
Funcho	R\$ 2,00
Salsa	R\$ 2,00
Brotos de verdura	R\$ 10,00
Bacon em fatias	R\$ 30,00
Queijo parmesão	R\$ 50,00
Laranja	R\$ 6,00
Amido de milho	R\$ 1,00
Azeite de oliva	R\$ 2,00



Figura 3 – Ficha Técnica *Aligot* de Mandioca

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação:		Aligot de Mandioca	
Referência:			
Época:		Tempo de Preparo:	1 hora e 30 minutos
Rendimento da receita:		8 pessoas	Rendimento da Porção: 30 gramas
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
Mandioca descascada em pedaços	1,000	kg	Cozinhar a mandioca em uma panela com água fervente até ficar bem cozida. Retire da panela, escorra e retire o cordão interno. Em um processador coloque o leite, o creme de leite e a mandioca e bata bem até ficar um creme liso. Transfira o creme para uma panela, adicione a manteiga e leve ao fogo baixo mexendo sempre. Quando a manteiga derreter completamente, acrescente aos poucos o queijo, mexendo até incorporar todo o queijo. O ponto certo é quando estiver com uma consistência elástica. Sirva imediatamente.
Leite	200,000	ml	
Creme de Leite	2,000	caixas	
Manteiga	2,000	colheres	
Queijo colonial ralado	300,000	gr	
Sal	qb		
Pimenta	qb		
Noz moscada ralado	qb		
Utensílios:		Panela de pressão, processador de alimentos, escorredor, panela, fouet.	

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Tabela 3 – Custos *Aligot* de Mandioca

Produto	Preço total
<b>Mandioca</b>	R\$ 6,00
<b>Creme de Leite</b>	R\$ 8,00
<b>Manteiga</b>	R\$ 7,00
<b>Queijo Colonial</b>	R\$ 12,00
<b>Sal</b>	R\$ 1,00
<b>Pimenta</b>	R\$ 1,00
<b>Noz Moscada</b>	R\$ 1,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 36,00</b>

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Figura 4 – Ficha Técnica Costelinha Suína

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL				
Nome da Preparação:		Costelinha Suína		
Referência:				
Época:		Tempo de Preparo: 1 dia e 2 horas		
Rendimento da receita: 8 pessoas		Rendimento da Porção: 150 gramas		
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:	
Costelinha Suína	2,000	kg	Temperar a costelinha com todos os ingredientes e deixar marinando por 24 horas sob refrigeração. Assar em forno a 200 graus, envolto em papel alumínio durante 1 hora. alumínio e resfriar a costelinha por 60 minutos. Numa sauteuse, em óleo quente, fritar a em imersão. Deixar escorrer o excesso de óleo.	
Vinho Branco	1,000	l		
Sal	qb			
Pimenta Preta	qb			
Cebola em rodela	1,000	unidade		
Alho macerado	3,000	dentes		
Osmarim	qb			
Alecrim	qb			
Manjerona	qb			
Tomilho	qb			
Cebolinha	qb			
Óleo Vegetal	0,900	ml		
				Redução de Jaboticaba
Jaboticaba	0,500	g		Lavar a jaboticaba. Cortar ao meio. Colocar em uma panela junto com o açúcar, deixar
Açúcar refinado	1,000	colher sopa	em fogo baixo. Retirar do fogo, passar no chinoy e espremer a fruta até retirar o líquido. Descartar o bagaço da fruta e voltar o suco a panela, em fogo baixo. Deixar reduzir.	
Utensílios:		Panela de pressão, processador de alimentos, escorredor, panela, fouet.		

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Tabela 4 – Custos Costelinha Suína

Produto	Preço total
<b>Costelinha Suína</b>	R\$ 50,00
<b>Vinho Branco</b>	R\$ 16,00
<b>Sal</b>	R\$ 1,00
<b>Cebola</b>	R\$ 3,00
<b>Alho</b>	R\$ 2,00
<b>Osmarim</b>	R\$ 1,00
<b>Alecrim</b>	R\$ 1,00
<b>Manjerona</b>	R\$ 1,00
<b>Tomilho</b>	R\$ 1,00
<b>Cebolinha</b>	R\$ 1,00
<b>Óleo Vegetal</b>	R\$ 8,20
<b>Jaboticaba</b>	R\$ 8,00
<b>Açúcar Refinado</b>	R\$ 1,50
<b>Total</b>	<b>R\$ 94,70</b>

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Figura 5 – Ficha Técnica Pudim de Leite Condensado e Redução de Vinho Tinto Bordô

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação:		Pudim de Leite Condensado e redução de vinho tinto bordô	
Referência:		Sobremesa	
Época:		Tempo de Preparo: 2 horas	
Rendimento da receita:		8 pessoas	
		Rendimento da Porção: 500G	
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
<b>Pudim</b>			Pudim: Misture todos os ingredientes em um bowl com um fout.
ovos	4,000	Unidade	Deixe o pudim parado descansando para que no cozimento ele não fique aerado.
leite condensado	600,000	MI	
leite	600,000	MI	Calda de Açúcar: Derreta o açúcar até ficar caramelizado.
Baunilha	5,000	G	Após adicione água e deixe ferver por cinco minutos.
			Na forma que você vai fazer o pudim adicione a calda e em cima o pudim.
<b>Calda de Açúcar</b>			Leve o pudim para cozinhar em banho maria no forno por 40 minutos.
Açúcar	1,000	XI	
Água	1,000	Xi	Redução de vinho tinto bordô: Coloque todos os ingredientes em uma panela e ferva, quando engrossar tire do fogo e coloque em um recipiente para esfriar.
<b>Redução de vinho tinto bordô</b>			
Vinho	500,000	MI	Sirva em um prato chapéu, coloque a calda de vinho tinto no fundo do prato adicione o pudim em cima decore com flores.
Açúcar	250,000	G	
Canela	5,000	G	
Cravo	5,000	G	
			<b>Utensílios:</b> Travessas, faca, colher, fout, bowl, assadeira, saltese, panela.

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Tabela 5 - Custos Pudim de Leite Condensado e Redução de Vinho Tinto Bordô

Produto	Preço Total
<b>Pudim</b>	
Leite condensado	R\$ 12,00
Leite	R\$ 1,60
Ovos	R\$ 0,60
Fava Baunilha	R\$ 6,00
<b>Calda</b>	
Açúcar	R\$ 0,50
Água	
<b>Redução vinho</b>	
Vinho	R\$ 4,00
Açúcar	R\$ 0,50
<b>Total</b>	<b>R\$ 25,20</b>

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Figura 6 – Ficha Técnica Mini Polenta Brustolada com Ragu de Salame e Queijo Colonial e Tomate *Confit* e Pasta de Ricota

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
<b>Nome da Preparação:</b> Mini Polenta Brustolada com Ragu de salame e Queijo Colonial / Tomate Confit e Pasta de ricota			
<b>Referência:</b> covert			
<b>Época:</b>		<b>Tempo de Preparo:</b> 2 horas	
<b>Rendimento da receita:</b> 8 pessoas		<b>Rendimento da Porção:</b> 1kg	
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
<b>Polenta</b>			Polenta: Em uma panela, leve a água ao fogo e acrescente o sal e a manteiga.
Farinha de fubá	500,000	G	Quando iniciar a fervura, acrescente o fubá e mexa sem parar para não empelotar.
manteiga	50,000	G	Deixe a polenta cozinhar por 30 minutos em fogo baixo, adicione o requeijão, mexa bem
Sal	5,000	G	Despeje a polenta em um refratário. Depois de fria corte e Brustole.
Requeijão	100,000	G	
			Ragu: Pique o salame, depois frite-o bem em uma saltese, após deglanceie com vinho.
<b>Ragu</b>			Na mesma saltese, coloque a manteiga e o azeite de oliva
Salame Colonial	1.000,000	G	frite a cebola o alho e o alho poró bem e deglanceie com vinho,
Cebola	300,000	G	Após adicione o salame a saltese e coloque o o tomate passata
Alho	50,000	G	Cozinhe por 30 min. Sirva com a polenta Brustolada
Alho Poró	100,000	G	
Tomate Passata	500,000	ml	Confit de tomate: Misture todos os ingredientes, regue com o azeite de oliva
Manteiga	50,000	G	Leve ao forno e asse por 15 min.
Azeite de Oliva	200,000	ml	
Vinho Tinto	100,000	MI	Pasta de ricota: Amasse bem a ricota com com o Crean Chesse.
Sal	5,000	G	Adicione os temperos e o azeite de oliva mexa bem.
			Sirva com a polenta Brustolada.
<b>Confit de Tomate</b>			
Tomate Cereja	200,000	G	
Tomilho	50,000	G	
Mangericão	50,000	G	
Alecrim	50,000	G	
Orégano	50,000	G	
Pimenta do reino	50,000	G	
Azeite de Oliva	100,000	MI	
Alho	10,000	G	
<b>Pasta de ricota</b>			
Ricota fresca	150,000	G	
Crean Chesse	150,000	G	
Sal	5,000	G	
Pimenta	5,000	G	
Azeite de Oliva	100,000	MI	
<b>Utensílios:</b> Panela, travessas, faca, colher, fcut, bowl, tábua de corte, assadeira, saltese			

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Tabela 6 - Custos Mini Polenta Brustolada com Ragu de Salame e Queijo Colonial e Tomate *Confit* e Pasta de Ricota

Produto	Preço Total
<b>Polenta</b>	
Farinha de fubá	R\$ 5,00
Manteiga	R\$ 6,00
Requeijão	R\$ 8,00
<b>Ragu</b>	
Salame	R\$ 43,00
Cebola	R\$ 1,00

Alho poró	R\$ 4,00
Tomate	R\$ 12,00
Sal	R\$ 0,20
Manteiga	R\$ 5,00
Azeite de oliva	R\$ 2,50
Vinho	R\$ 6,00
Queijo colonial	R\$ 5,00
<b>Pasta</b>	
Ricota	R\$ 9,00
Cream chesse	R\$ 12,00
Azeite de oliva	R\$ 2,00
<b>Tomate confit</b>	
Tomate cereja.	R\$ 7,00
Azeite de oliva.	R\$ 1,50
Alho/alecrim	R\$ 5,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 92,70</b>

Fonte: Elaborada pelos autores (2021).

Figura 7 – Ficha Técnica Nhoque de Batata Salteado na Manteiga com Ragu de Galinha Caipira

FICHA TECNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação:	Nhoque de batata com ragu de galinha caipira		
Referência:	Primeiro prato		
Época:		Tempo de Preparo:	4h30
Rendimento da receita:	8 pratos	Rendimento da Porção:	150g
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
<b>Massa:</b>			
Batata Inglesa	2,000	kg	Modo de preparo: 1- Para a extração dos corantes: cozinhar a cenoura, após bater no liquidificador com um pouco de água, passar na peneira; Ralar a beterraba, bater no liquidificador e passar na peneira; Separar as folhas do espinafre, lavar e bater no liquidificador com um pouco de água, passar na peneira. 2- Cozinhar a batata até ficarem macias, amassar com um pouco de manteiga. 3- Adicionar a farinha, os ovos e misturar até ficar homogêneo. 4- separar a massa em três partes e adicionar os corantes, acrescentar farinha até dar o ponto que desgrude da mão. 5- Abrir e cortar a massa no tamanho 2cmX2cm
Corantes naturais	qb		
Farinha de trigo	3,000	Kg	
Ovo	3,000	Unidade	
Corantes naturais			
Beterraba	1,000	Unidade	6- Para o molho: Cozinhar a galinha caipira, com a cebola, alho, cenoura, o vinho e todos os demias temperos por mais ou menos 8 horas, na panela de pressão.
Cenoura	2,000	Unidade	7- Após o cozimento, separar a carne dos ossos.
Espinafre	500,000	G	8- Fritar a cebola e o alho, adicionar o tomate pelati e água, reduzir, adicionar o frango e o caldo do cozimento.
<b>Molho:</b>			
Alho	6,000	Unidade	9- Corrigir os temperos
Cebola	7,000	Unidade	10- Empratar e finalizar com queijo colonial ralado.
Cenoura	2,000	Unidade	
Galinha Caipira	3,000	Kg	
Gengibre em pó	QB		
Louro	QB		
Manteiga	QB		
Noz- Moscada	QB		
Páprica Picante	QB		
Pimentas	QB		
Sal	QB		
Salsinha	QB		
Tomate Pelati	3,000	Unidade	
Vinho branco	500,000	Ml	<b>Utensílios:</b> panela de pressão, sauteuse, faca chef, fouet, colher, espátula, chinoise, panelas, concha, bowl, ralador, tábua de corte, escumadeira.
Queijo Colonial	QB		

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Tabela 7 – Custos Nhoque de Batata Salteado na Manteiga com Ragu de Galinha Caipira

<b>Produto</b>	<b>Preço total</b>
Batata inglesa	R\$ 5,98
Farinha de trigo	R\$ 7,48
Ovos	R\$ 1,49
Beterraba	R\$ 1,19
Cenoura	R\$ 3,19
Espinafre	R\$ 5,99
Alho	R\$ 0,71
Cebola	R\$ 3,13
Galinha caipira	R\$ 23,00
Gengibre em pó	R\$ 6,99
Louro	R\$ 2,19
Manteiga	R\$ 8,95
Páprica picante	R\$ 6,99
Noz-moscada	R\$ 6,49
Pimenta em grão	R\$ 1,89
Pimenta em pó	R\$ 3,19
Sal	R\$ 2,49
Salsinha	R\$ 2,29
Tomate pelatti	R\$ 18,00
Vinho branco	R\$ 8,30
Queijo colonial	R\$ 4,00
<b>Total</b>	<b>R\$ 123,93</b>

Fonte: Elaborado pelos autores (2021).

Após a apresentação das fichas técnicas e dos custos relacionados ao Menu, é pertinente destacar a operacionalização do evento temático. O evento que em seu planejamento original seria para um público de aproximadamente 100 pessoas, foi reformulado devido ao cenário atual causado pela pandemia da Covid-19, por orientação dos órgãos da saúde e pela segurança de todos para diminuir o risco de contaminação o evento foi revisto para atender um grupo de 10 pessoas, formado por colaboradores da Faculdade Senac Concórdia e convidados externos, estes formaram a banca avaliadora deste trabalho.

O evento foi realizado e organizado pelos alunos da turma II de Gastronomia no dia 29 de janeiro de 2021, a partir das 20h na Faculdade Senac Concórdia, localizada na Rua João Zanardi, 330, Bairro Nossa Senhora da Salette, Concórdia – SC.

Os convidados foram recepcionados pelo Coordenador do curso, o Professor Me. Juliano da Rosa, que explicou como seria a execução e a temática do evento.

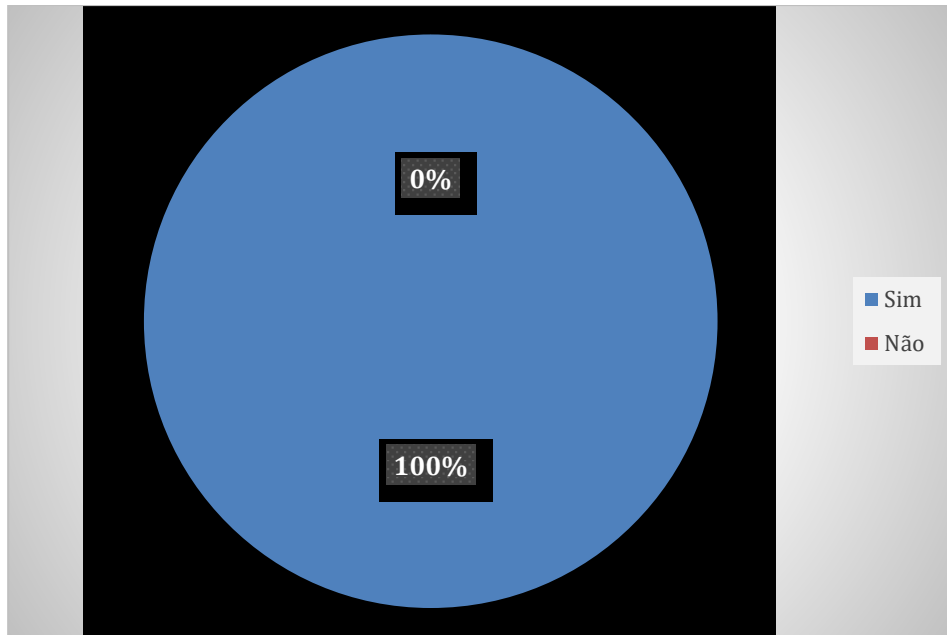
A decoração do ambiente foi organizada pelo coordenador e pela turma, esta remetia ao tema do evento, sendo apresentadas por objetos como livros e, para o serviço duas mesas redondas, organizadas com talheres e copos específicos para cada prato e bebidas.

O cardápio foi apresentado como menu degustação com couvert, entrada, dois pratos principais e sobremesa todos com harmonização de bebidas, o serviço de salão foi à inglesa direto.

As equipes foram responsáveis por apresentar cada prato, contando um pouco o que cada prato remetia sobre as suas memórias afetivas e a bebida para harmonização, conforme o cardápio descrito.

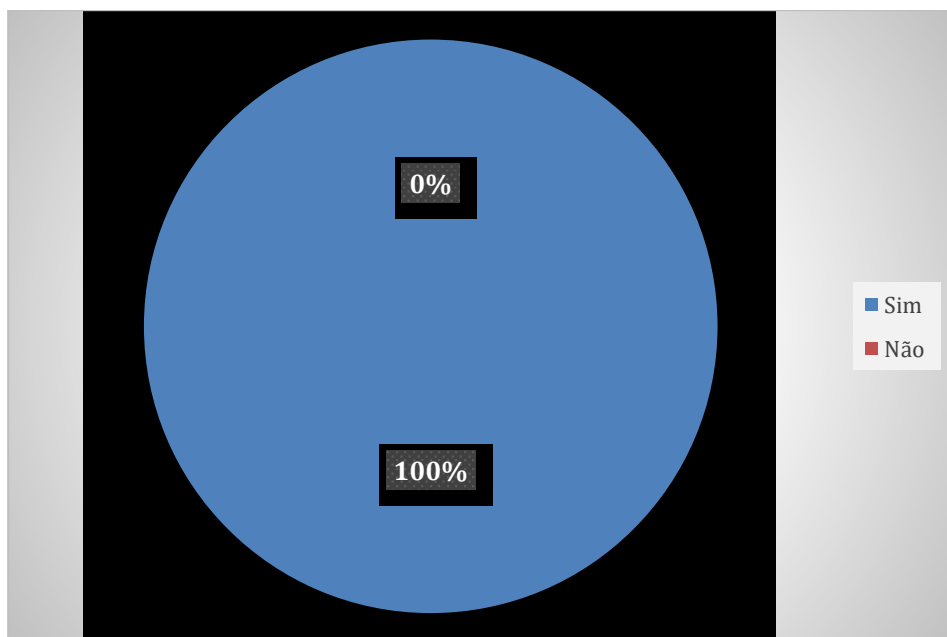
Após o término do jantar foi aplicado o questionário com o objetivo de avaliar os pontos positivos e oportunidades de melhoria do evento temático “Lembranças Afetivas”. A seguir serão apresentados os gráficos com os resultados obtidos.

Gráfico 1- A equipe de recepção foi educada e prestativa?



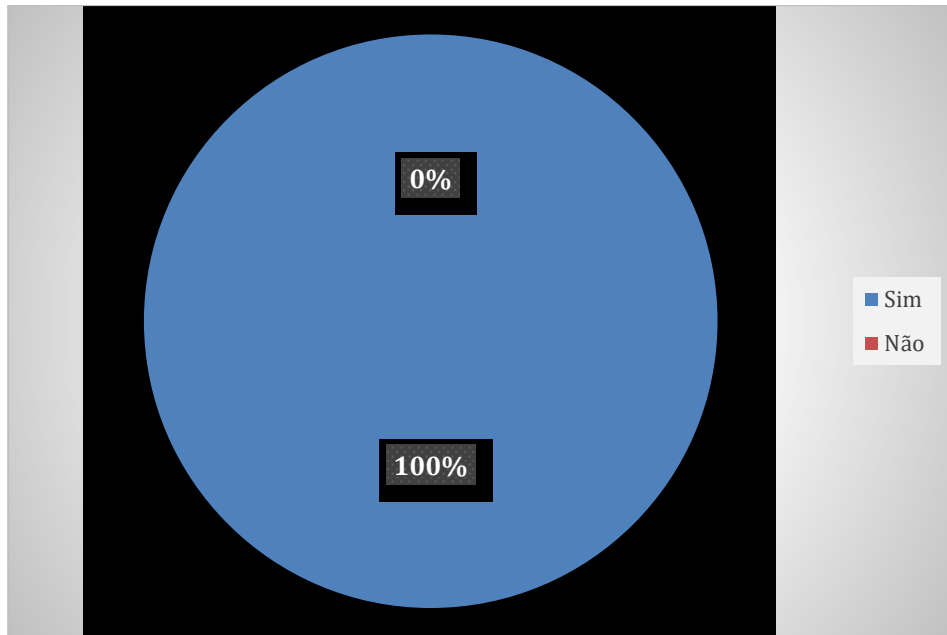
Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Gráfico 2 - O cardápio lhe remeteu as suas memórias afetivas?



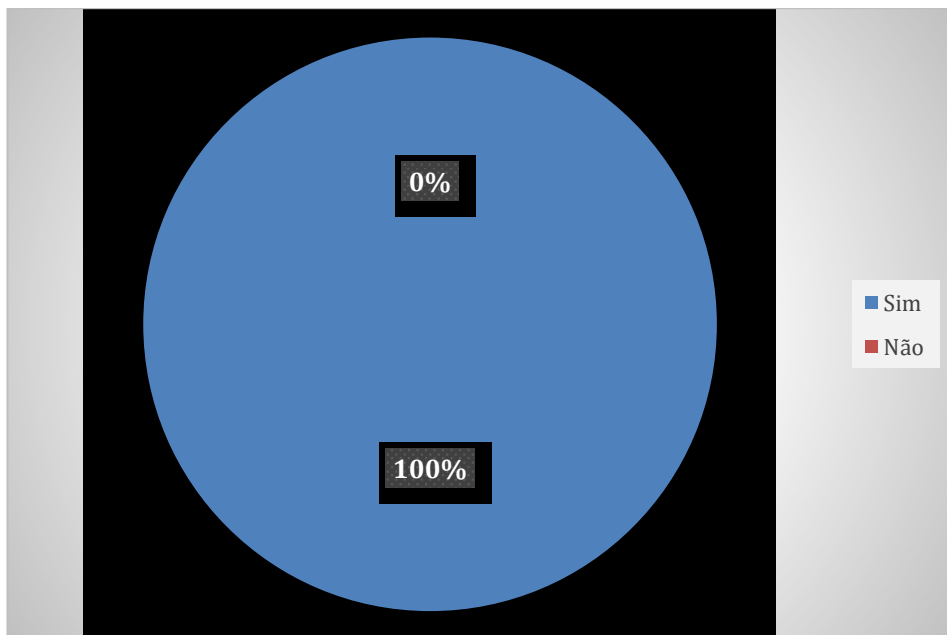
Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Gráfico 3 - Considerando sua experiência como você avalia os nossos pratos?



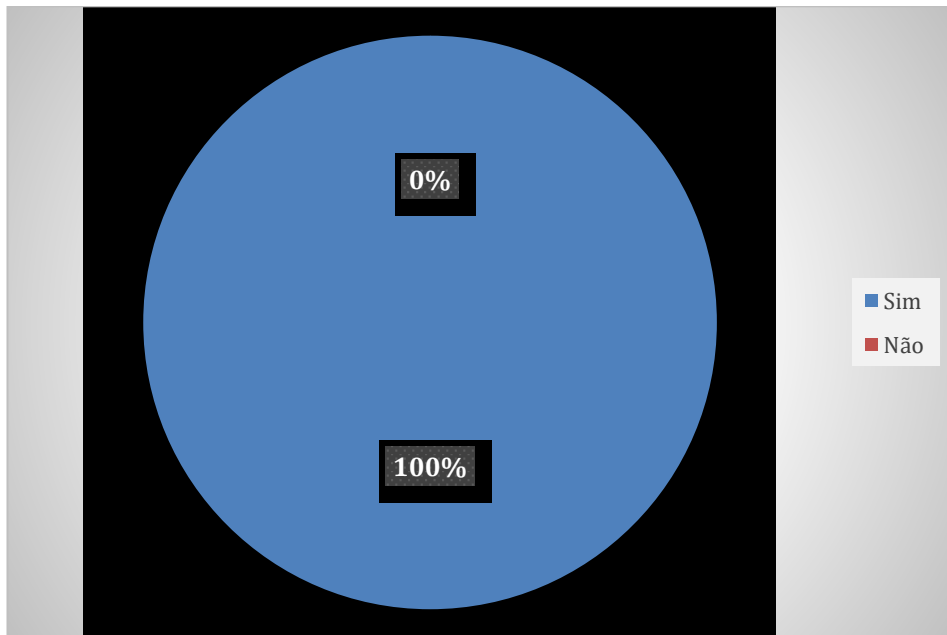
Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Gráfico 4 - O ambiente, decoração e a música deixou o ambiente agradável?



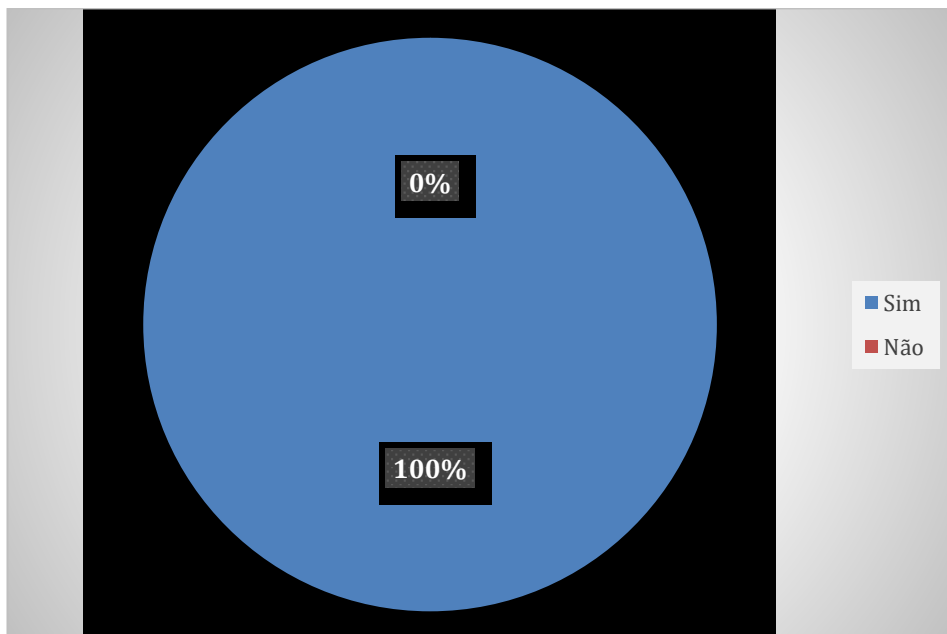
Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Gráfico 5 – Você ficou satisfeito com a modalidade do serviço de mesa (inglesa direta)?



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Gráfico 6 - O evento cumpriu as suas expectativas?



Fonte: Dados da pesquisa (2021).

Com base nos dados obtidos com a aplicação do questionário, chegou-se as seguintes conclusões: Com relação aos questionamentos: A equipe de recepção foi educada e prestativa? O cardápio lhe remeteu as suas memórias afetivas? Considerando sua experiência como você avalia os nossos pratos? O ambiente, decoração e a música deixou o ambiente agradável? Você ficou satisfeito com a modalidade do serviço de mesa? O evento cumpriu as suas expectativas? Todos os convidados responderam sim (100%) em todos os questionamentos, conforme descritos nos gráficos, 1, 2, 3, 4, 5 e 6.

Já com relação a questão 7, todos os convidados deixaram seus comentários positivos e elogios sobre o evento, como: estava ótimo parabéns; tudo perfeito; evento ótimo, muito organizado, participação dos alunos parabéns; chamou a atenção sabor e a valorização da nossa culinária local; nota 10; tudo incrível; parabéns.

Com tudo isso chegou-se a conclusão que o evento foi um sucesso, como demonstra-se através das fotos a seguir:

Foto 3 - Couvert



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 4 – Entrada



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 5 – Primeiro Prato



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 6 – Sorbet



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 7 – Segundo Prato



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 8 – Sobremesa



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 9- Equipe 1 (Pamela e Marlise)



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 10 – Equipe 2 (Marlon, Vinicius, Gisele e Rosemeri)



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 11 – Equipe 3 (Heloisa, Ana Julia, Fabiana e Paloma)



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 12 – Equipe 4 (Jaqueline, Ângela, Dirlei, Gislaïne e Marta)



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 13 – Decoração do Salão



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 14 – Mesa Organizada



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 15 – Convidados do Evento



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

Foto 16 – Convidados e Formandos



Fonte: Gomes Fotografias (2021).

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O alimento é uma necessidade básica, indispensável para a sobrevivência humana. Quando se analisa o alimento apenas como um conglomerado de nutrientes não se leva em consideração as sensações que a ingestão deste podem causar no indivíduo ou em grupo de pessoas. A ocasião de preparo, a cor do alimento, o aroma, o sabor, todas estas características podem causar uma ativação da memória, num contexto da contribuição cultural, afetiva, social e histórica daí a importância da memória afetiva na alimentação.

Neste trabalho, buscou-se destacar que a comida afetiva contribui no despertar das emoções e remete ao encontro do imaginário, despertando assim sentimentos reconfortantes e memórias já muito distantes, às memórias afetivas. Além disso, demonstrou-se que o “ato de cozinhar”, de preparar um prato, confeccionar o alimento acontece na cozinha onde se elabora a comida, e que este momento é muito importante dentro do contexto afetivo pois é nele que é deixada a marca e o gosto que ativarão a memória.

Desta forma, a cozinha guarda a memória gustativa revelada por meio das receitas, com as suas respectivas dimensões local, regional, nacional e internacional. Tais fontes demonstram um enorme campo de possibilidades para estudos históricos que acabam por caracterizar a forma de alimentação e de comportamento social de determinada nacionalidade, como é a cozinha brasileira. Todo o saber culinário que é preservado, sistematizado e transmitido de geração para geração, trazendo consigo, dentre outras, categorias de análises como a identidade, a tradição e a comensalidade.

Neste sentido, pode-se ainda destacar as receitas, como grandes responsáveis pela disseminação cultural e pela transcendência dos tempos, responsáveis por incorporar os paradigmas de continuidade e permanência, trazem a noção de que as práticas alimentares são parte da história de uma família ou de um grupo social, dando ênfase ao assunto tema deste trabalho e destacando a importância da memória afetiva no âmbito culinário, tendo em vista que, de modo geral, são transmitidas receitas que remetem a momentos felizes e agradáveis, ficam assim marcadas na história e através dos tempos as receitas.

Assim, no Evento Temático apresentou-se muitas lembranças que podem ser revividas pelas pessoas através de pratos saborosos servidos aos convidados.

Lembranças dos avós, pais, famílias, e amigos, onde sensações de aconchego e afeto podem ser lembrados e memórias afetivas alcançadas.

Conclui-se assim, que no evento realizado conseguiu-se abranger o intuito do trabalho e alcançar todos os objetivos planejados. Pelos convidados demonstrou-se a felicidade de degustar pratos que fizesse lembrar de uma lembrança boa vivida, de um prato saboroso degustado, e de uma memória afetiva sentida.

## REFERÊNCIAS

ABRIL COLEÇÕES. **Amazônia**: Amazonas, Tocantins, Roraima, Rondônia, Acre e Amapá. São Paulo: Editora Abril, 2009.

ALTOÉ, I.; MENOTTI, G.; AZEVEDO, E. Comida e afeto: As releituras dos pratos-totem na culinária vegana. **RBSE Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, v. 18, n. 52, p. 129-138, 2019.

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como narrativa da memória social. **Revista sociedade e cultura**, v.11, n.1, p. 13-21, 2008.

ANA MARIA CANESQUI; WANDA, Rosa. **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Rio De Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/v6rkd>>. Acesso em: 05 Jan. 2021.

ANDRADE, Maria Margarida de. **Como preparar trabalhos para cursos de pós-graduação**: noções básicas. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

ANDRADE, Renato Brenol. **Manual de eventos**. Disponível em: <<https://plataforma.bvirtual.com.br/Leitor/Publicacao/2977/pdf/0>>. Acesso em: 06 jan. 2021.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski. **Comida de mãe**: notas sobre alimentação e relações familiares. Disponível em: <<http://www.unirio.br/cecane/arquivos/211073181PB1.pdf>>. Acesso em: 05 Jan. 2021.

AZEVEDO, S.; ORTALE, F.I. Cozinha de herança: memórias e identidades de um tesouro compartilhado. **Revista de italianística**, n.23, p.89 – 98, 2019. DOI: <http://dx.doi.org/10.11606/issn.2238-8281.v0i38p88-98>. Acesso em: 14 dez. 2020.

BESSIS, S. M. Et une bouches: cuisines et identités culturelles. **Autrement**, p.154, 1995. (Mutations/Mangeurs)

BEUREN, Ilse Maria. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

BOUTAUD, J.J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, Alain [Org.]. **O livro da hospitalidade**: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas. São Paulo: Editora Senacp. 1213-1230, 2011.

BRASIL, P.M. Experiência em isolamento e descoberta da comida afetiva. **Campo Grande News**. Disponível em: <https://www.campograndenews.com.br/lado-b/comportamento-23-08-2011-08/experiencia-em-isolamento-e-descoberta-da-comida-afetiva>

CALINO, C. et al. **O evento como ferramenta de atração e retenção de clientes no setor gastronômico**. [s.l: s.n.]. Disponível em:

<<https://www.aedb.br/seget/arquivos/artigos14/1620418.pdf>>. Acesso em: 05 jan. 2021.

CANESQUI, A.M., GARCIA, R.W.D., Antropologia e nutrição: um diálogo possível [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. 306 p. **Antropologia e Saúde collection**. ISBN 85- 7541-055-5. Available from SciELO Books.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global, 2011.

CASTRO, Denise de (org.). **Repertório de sabores**: coletânea de receitas das semanas de gastronomia regional do Senac: Ed. Senac, Ceará, 2018.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 9. ed., rev. e atual. São Paulo, SP: Summus, 2008.

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino. **Metodologia científica**: para uso dos estudantes universitários. São Paulo: McGraw-Hill do Brasil, 1983.

CORÇÃO, Mariana. **Memória gustativa e identidades**: de Proust à cozinha contemporânea. [s.l.: s.n., s.d.]. Disponível em: <[http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria\\_gustativa.PDF](http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF)>. Acesso em: 05 Jan. 2021.

COUTO, Mia. **O fio das missangas**. São Paulo: Cia das Letras, 2009.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** 11. ed. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2017.

FERNANDES, Caloca. **Viagem gastronômica através do Brasil**. 11. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2017.

FERRO, J. P. **Arqueologia dos hábitos alimentares**. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1996, p. 11.

FERREIRA, Marina Vianna. **Resiliência de sistemas alimentares**: do local ao global. 2011. 141 f. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas) - Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2011.

FLANDRIN, J-L; MONTANARI, M. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado, São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GARCIA, L.P.; DUARTE, E. Intervenções não farmacológicas para o enfrentamento à epidemia da COVID-19 no Brasil. **Epidemiology Service and**

**Saúde**. Disponível em: <https://doi.org/10.5123/s1679;49742020000200009>. Acesso em: 14 dez. 2020

GEDRICH, K. Determinants of nutritional behaviour: a multitude of levers for successful intervention? **Appetite**, n.41, v.3, p.231-238, 2003.

GUIMARÃES, S.R.J. **Traduções de gosto na cozinha afetiva experiências sensíveis dos modos de comer**: do cinema ao místico e às ruas. 2013. 119f. Tese de Doutorado (Área de concentração: Signo e Significação nas Mídias, Linha de pesquisa: Cultura e ambientes midiáticos) Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2013.

HECK, M.; BELLUZZO, R. **Cozinha dos imigrantes – memórias & receitas**. São Paulo: Editora DBA Melhoramentos, 1998.

HELMAN, C.G. Dieta e nutrição. In: Helman CG. **Cultura, saúde e doença**. 4 ed. Porto Alegre: Artmed; 2003. p.49-70.

HERNÁNDEZ, J. C.; ARNÁIZ, M. G. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Editorial Ariel, 2005.

HOLLAND, Mina. **O atlas gastronômico, uma volta ao mundo em 40 cozinhas**. Rio de Janeiro 2015.

JUSTO, Fabiana. **Culinária da região centro-oeste**. São Roque –SP, 2014. Disponível em: <https://jeonline.com.br/coluna/697/culinaria-da-regiao-centro-oeste#:~:text=Assim%20como%20nas%20comidas%20do,ind%C3%ADgena%20a%20farinha%20de%20mandioca.&text=Pode-se%2C%20ainda%2C%20dizer,t%C3%ADpicos%20da%20Regi%C3%A3o%20Centro-Oeste>. Acesso em: 22 nov. 2020.

LODY, Raul. **Brasil bom de boca**: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: Ed. SENAC, 2008.

LIMA, R.S.; FERREIRA NETO, J.A.; FARIAS, R.C.P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, n.10, v.3, p. 507-522, 2015. DOI: 10.12957/demetra.2015.16072.

LIMA, Cláudia. **Tachos e panelas**: historiografia da alimentação brasileira. Recife: Comunicarte, 1999.

MACIEL, M.E. Olhares antropológicos sobre a alimentação. In: **Identidade cultural e alimentação**, 2005.

MALTA, D.C.; SZWARCOWALD, C.L.; BARROS, M.B.A.; GOMES, C.S.; MACHADO, I.E.; SOUZA JÚNIOR, P.R.B. et al. A pandemia da COVID-19 e as mudanças no estilo de vida dos brasileiros adultos: um estudo transversal, 2020. **Epidemiologia Serviço e Saúde**, p.1 - 27 DOI: 10.1590/SciELOPreprints.1165

MELO, Caroline. **A tradição da culinária do Nordeste: sabor e criatividade.** Aracaju - SE, 2016. Disponível em: <https://www.uninassau.edu.br/noticias/tradicao-da-culinaria-do-nordeste-sabor-e-criatividade>. Acesso em: 21 nov. 2020.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia - uma breve revisão. **Revista brasileira de ciências sociais**, v.16, n.47, 2001.

NAKAME, Andréa. **Gestão e organização de eventos.** 1. ed. Editora Pearson, 2018.

ORGANIZAÇÃO. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/organizacao/>>. Acesso em: 21 jan. 2021.

ORTALE, F. L. **A formação de uma professora de italiano como língua de herança: o pós-método como caminho para uma prática docente de autoria.** 2016. 162f. Tese (livre-docência) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

PEDRAZA, D.F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso Brasil. **Revista Virtual de Humanidades**. São Paulo, v.9, n.3, p.1-25, 2004.

PIZZUTI, C.B. **Gastronomia, cultura e comunicação: percepções do público sobre tastemade brasil e o caderno de receitas da vovó.** 2018. 69f. Monografia (Curso de Comunicação Social) - Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, 2018.

PLANEJAMENTO DE EVENTOS. Disponível em: <<https://gestao.wordpress.com/2007/02/08/planejamento-de-eventos/>>. Acesso em: 06 jan. 2021.

REIS, Fernando Capella. **Cozinhar é como espetáculo.** 2020. Disponível em: <https://www.aventalecia.com/post/cozinhar-%C3%A9-como-um-espet%C3%A1culo>. Acesso em 01 fev. 2021.

SANTOS, G.D.; RIBEIRO, S.M.L. Aspectos afetivos relacionados ao comportamento alimentar dos idosos frequentadores de um Centro de Convivência. **Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia**, v. 14, n.2, p.319-328, 2011.

SANTOS, C. R. A. A cozinha como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011.

SENAC. Departamento Nacional. **Multisabores: a formação da gastronomia brasileira.** Rio de Janeiro: Senac nacional, 2000.

TAVARES, A.P. **Comida afetiva: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória.** Dissertação de Mestrado (Mestrado Profissional em Turismo), Universidade Federal de Brasília – DF, 108f., 2018.

TCHAKMAKIAN, L.A.; FRAGELLA, V.S. As interfaces da alimentação, da nutrição e do envelhecimento e o processo educativo sob a visão interdisciplinar da Gerontologia. In: Papaléo Netto M. **Tratado de Gerontologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu; 2007. p. 469 - 478.

THOMPSON, J. B. **A mídia e a modernidade: uma teoria social da mídia**. 5. ed. Editora Vozes, 1998.

TUCHERMAN IEDA. Gastronomia, cultura e mídia: o longo percurso “você é o que você come”. **Revista Famecos**, Porto Alegre, v. 17, n. 3, p. 314-323, setembro/dezembro, 2010. Appud: Brillat Savarin, 1995).

TUHLINSKI, C. Comida e afeto: como a gastronomia está aproximando pais e filhos. **Revista Digital Terra**. Disponível em: <https://www.terra.com.br/noticias/coronavirus/comida-e-afeto-como-a-gastronomia-esta-aproximando-pais-e-filhos,0093692a108c46d79a25009ebe8387fcauoyvvh9.html>. Acesso em: 15 dez. 2020.

WILSON, B. **Pense no Garfo: uma história da cozinha e de como comemos**. Editora Zahar, 2013.

WILSON, B. **A história da invenção na cozinha**. Editora Elsevier Ltda, 2013.

WORLD HEALTH ORGANIZATION - WHO. Coronavirus disease (COVID-19) pandemic [Internet]. **Geneva: World Health Organization**, 2020. Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019>. Acesso em: 15 dez. 2020.

UGGIONI, P. L. **Valorização do patrimônio gastronômico regional açoriano: gestão de qualidade em restaurantes típicos em Florianópolis-SC**. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Saúde. Programa de Pós-Graduação em Nutrição. 2006.

ZANELLA, Luiz Carlos. **Manual de organização de eventos: planejamento e operacionalização**. 3.ed. São Paulo, SP: Atlas, 2006.

ZOBARAN, Sergio. **Evento é assim mesmo!:** do conceito ao brinde. Rio de Janeiro, RJ: Ed. Senac Rio, 2004.

## APÊNDICE A – Questionário de avaliação do evento temático

### Questionário

Obrigado por comparecer no nosso evento!

Este questionário foi elaborado pelos alunos do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia (turma II) da Faculdade Senac Concórdia/SC. O objetivo do questionário é avaliar os pontos positivos e oportunidades de melhoria do evento temático “Lembranças Afetivas”.

A sua participação irá contribuir com o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Último Semestre da turma.

#### Instruções:

- O questionário é anônimo, não sendo necessário se identificar.
- Marque X em apenas uma alternativa por questão.

1 - A equipe de recepção foi educada e prestativa?

Sim                       Não

2 - O cardápio lhe remeteu as suas memórias afetivas?

Sim                       Não

3 - Considerando sua experiência como você avalia os nossos pratos?

Ótimo                       Bom                       Regular

4 - O ambiente, decoração e a música deixou o ambiente agradável?

Sim                       Não

5 – Você ficou satisfeito com a modalidade do serviço de mesa (inglesa direta)?

Sim                       Não

6 - O evento cumpriu as suas expectativas?

Sim                       Não

7- Comente aqui sua sugestão de melhoria ou ideias para o próximo evento.

---