

FACULDADE SENAC CONCÓRDIA
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Adriana Maria Marcon
Cristian Antunes de Almeida
Jeferson Luis Stockmann
Juliana Zolett
Marlon Hericlis Colombo
Paulo Cesar Martins de Oliveira
Samara Cristina Piazza

EVENTO TEMÁTICO:
COZINHA CONTEMPORÂNEA E OS CINCO SENTIDOS

Concórdia
2022

Adriana Maria Marcon
Cristian Antunes de Almeida
Jeferson Luis Stockmann
Juliana Zolett
Marlon Hericlis Colombo
Paulo Cesar Martins de Oliveira
Samara Cristina Piazza

EVENTO TEMÁTICO:
COZINHA CONTEMPORÂNEA E OS CINCO SENTIDOS

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

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

Concórdia
2022

Ficha de identificação da obra

E93 Evento temático: cozinha contemporânea e os cinco sentidos /
Adriana Maria Marcon...[et al.] – Concórdia (SC): Faculdade Senac
Concórdia, 2022.

53 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, 2022.

1. Sensações. 2. Evento. 3. Experiência. I. Marcon, Adriana
Maria...[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

Adriana Maria Marcon
Cristian Antunes de Almeida
Jeferson Luis Stockmann
Juliana Zolett
Marlon Hericlis Colombo
Paulo Cesar Martins de Oliveira
Samara Cristina Piazza

EVENTO TEMÁTICO:
COZINHA CONTEMPORÂNEA E OS CINCO SENTIDOS

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

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

Avaliadores:

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

Profa. Me. Verônica Paz de Oliveira (Orientadora) – Faculdade Senac Concórdia

Concórdia, 08 de dezembro de 2022.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos a nossa orientadora pelo tempo dedicado, ao coordenador do curso pelo apoio, e a todos os professores que nos ajudaram e ensinaram durante esta jornada, em especial ao professor Lucas Penso, pela incansável ajuda prestada e dedicação durante o desenvolvimento deste trabalho, a querida Nelci pela paciência e imensa colaboração na cozinha, e a todos os convidados presentes deste dia tão especial.

“Gastronomia é a arte de transformar comida em emoções e sensações” (CHEF GUGA ROSSI, 2022).

RESUMO

A cozinha contemporânea dá asas à imaginação ao combinar o clássico com novos conceitos culinários trazendo a inovação e as tecnologias, estes conceitos vem da inspiração nas cozinhas tradicionais e repaginadas para agradar o paladar dos clientes, reunindo tendências, técnicas e ingredientes culturais e regionais. Neste sentido que a cozinha contemporânea carrega a marca de quem a criou, e não está ligada a uma única nacionalidade, com isso a torna, de certo modo, exclusiva. Dessa forma, a experiência vivenciada pelos apreciadores se torna única neste universo gastronômico, pois nela são explorados todos os cinco sentidos, a visão, o olfato, o paladar, a audição e o tato. Com base nisto o objetivo é de realizar um evento temático que proporcione uma experiência gastronômica contemporânea através dos cinco sentidos. Os pratos foram escolhidos tendo como base a culinária contemporânea, uma nova tendência na gastronomia, que utiliza equipamentos modernos e técnicas inovadoras, elaborando um cardápio diferenciado e inspirador. A metodologia empregada foi a bibliográfica, qualitativa, explicativa, estudo de caso, experimental e *survey*, onde a coleta dos dados foram feitas após a degustação dos pratos através de questionário, onde cada prato traz consigo, elementos, sabores, cores, aromas e técnicas que os diferenciam um do outro, fazendo com que no fim resulte numa viagem gastronômica. Durante o evento foi realizado o serviço de salão completo, no qual abrange a apresentação dos pratos elaborados pelos alunos formandos, a distribuição dos serviços a estilo inglesa, onde um aluno permaneceu durante todo o evento fazendo a reposição das bebidas sendo elas, água, cerveja, vinho e espumante. O menu composto por *amuse-bouche*, *couvert*, entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa, todos harmonizados com bebidas e cada um aguçando um sentido diferente. Conclui-se que o evento temático proposto, atingiu os objetivos com sucesso, a experiência gastronomia através dos cinco sentidos, proporcionou aos convidados uma noite única.

Palavras-chave: Sensações. Evento. Experiência.

ABSTRACT

Contemporary cuisine gives wings to the imagination by combining the classic with new culinary concepts bringing innovation and technology, these concepts come from inspiration in traditional and revamped kitchens to please the taste of customers, bringing together trends, techniques and cultural and regional ingredients, in this in the sense that contemporary cuisine bears the mark of those who created it, and is not linked to a single nationality, thus making it, in a certain way, exclusive. In this way, the experience experienced by connoisseurs becomes unique in this gastronomic universe, as all five senses are explored, vision, smell, taste, hearing and touch. Based on this, the objective is to hold a thematic event that provides a contemporary gastronomic experience through the five senses. The dishes were chosen based on contemporary cuisine, a new trend in gastronomy, which uses modern equipment and innovative techniques, creating a different and inspiring menu. The methodology used was bibliographical, qualitative, explanatory, case study, experimental and survey, where the data were collected after tasting the dishes through a questionnaire, where each dish brings with it elements, flavors, colors, aromas and techniques. That set them apart from each other, resulting in a gastronomic journey in the end. During the event, the full service of the hall was carried out, which includes the presentation of the dishes prepared by the graduating students, the distribution of services in the English style, where a student remained throughout the event, replacing the drinks, being them, water, beer, wine and sparkling wine. The menu consists of amuse-bouche, couvert, starter, first course, second course and dessert, all harmonized with drinks and each one sharpening a different sense. It is concluded that the proposed thematic event successfully achieved the objectives, the gastronomy experience through the five senses, provided the guests with a unique night.

Keywords: Sensations. Evention. Experience.

LISTAS DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1 – Pratos e técnicas utilizados.....	27
Figura 1 – Ficha técnica operacional do <i>amuse-bouche</i>	28
Figura 2 - Ficha técnica operacional do <i>couvert</i>	29
Figura 3 - Ficha técnica operacional da entrada.....	29
Figura 4 - Ficha técnica operacional do primeiro prato.....	30
Figura 5 - Ficha técnica operacional do segundo prato.....	30
Figura 6 - Ficha técnica operacional da sobremesa.....	31
Quadro 2 – Lista de compra dos insumos para evento temático.....	32
Figura 7 – Convite.....	33
Foto 1 – Mesa posta para evento temático.....	34
Foto 2 – Decoração e ambiente do salão para evento temático.....	35
Foto 3 – Serviço de salão do segundo prato.....	35
Foto 4 – Explicação dos pratos servidos durante o evento temático.....	36
Foto 5 – <i>Amuse-bouche</i>	37
Foto 6 – <i>Couvert</i>	37
Foto 7 – Vieiras marinadas.....	38
Foto 8 – Ossobuco de palmito.....	38
Foto 9 – <i>Pancetta</i> a pururuca com purê de abóbora cabotiá.....	39
Foto 10 – Ovo no ninho (sobremesa)	39
Gráfico 1 – Quantos sentidos foram identificados nos pratos apresentados?	40
Gráfico 2 – Qual sentido foi o mais explorado durante toda a experiência?	41
Gráfico 3 – Qual ponto mais se destacou no menu?	41
Gráfico 4 – Sobre o serviço de salão, qual foi sua experiência?	42
Gráfico 5 – Qual é sua avaliação em relação ao sabor?	43
Gráfico 6 – A experiência trouxe alguma memória afetiva?	43
Gráfico 7 – Qual prato despertou o maior número de sentidos?	44
Gráfico 8 – Qual bebida melhor harmonizou com seu respectivo prato?.....	44
Gráfico 9 – Em que ponto a experiência mais tem espaço para ser aprimorada?	45

Quadro 3 – Respostas obtidas com a pergunta 10 do questionário feito com os convidados do evento temático.....	45
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

TCS – Trabalho de Conclusão de Último Semestre
Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
QB – Quanto baste
GR – Gramas
KG – Quilograma
L – Litros
UND – Unidade
ML – Mililitro
SC – Santa Catarina

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
1.1.1	Objetivo geral.....	13
1.1.2	Objetivos específicos.....	13
1.2	JUSTIFICATIVA	14
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	15
2.1	EVENTO E EVENTO TEMÁTICO	15
2.2	PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS	16
2.3	COZINHA CONTEMPORÂNEA E OS 5 SENTIDOS.....	18
3	METODOLOGIA DA PESQUISA	22
3.1	CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA	22
3.1.1	Qualitativa	22
3.1.2	Explicativa.....	22
3.1.3	Bibliográfica.....	23
3.1.4	Estudo de caso	23
3.1.5	Experimental.....	23
3.1.6	Survey	24
3.2	TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS	24
3.3	FORMA DE ANÁLISE DOS DADOS	25
4	CONTEXTUALIZAÇÃO E RESULTADOS	26
4.1	CARACTERÍSTICAS DO EVENTO	26
4.2	GESTÃO E PLANEJAMENTO DO EVENTO	26
4.2.1	Processos relacionados à gestão e planejamento do evento temático e criação de cardápio.....	26
5	PROPOSIÇÃO EVENTO TEMÁTICO: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA E AS SENSações	34
5.1	EXECUÇÃO DA PROPOSIÇÃO	34
6	CONCLUSÃO	47
	REFERÊNCIAS.....	48
	APÊNDICE A – Questionário	50

1 INTRODUÇÃO

No momento atual percebe-se que os cinco sentidos na gastronomia estão muito presentes, o primeiro sentido a ser explorado é o da visão que é o que encanta o cliente na primeira impressão. Segundo sentido o olfato, ele vai trazer o aroma do prato, sendo uma experiência positiva ou negativa. No terceiro momento, o sentido aflorado é o do tato, que vai trazer as texturas e temperaturas ao cliente através do toque. Após, vem à tona o paladar que este é o mais importante, pois traz sensações e experiências gastronômicas, remetendo a memórias do passado, conhecida como afetiva. E por fim, o sentido da audição que vai auxiliar na preparação dos pratos e dos alimentos, através da sua cocção ou na atividade de comer, vai se apresentar através do ruído (FINE, 1996).

O ato de cozinhar é universal, sendo que a gastronomia é diversificada por regiões o que permite contar histórias através de pratos. Um prato é composto da cultura de um povo e de sua linguagem no qual ela codifica mensagens que lhe permitem significar. A linguagem falada do prato inicia-se na matéria-prima dos ingredientes, desde a plantação e cultivo, até o empratamento e degustação (MINTZ, 2001).

A cozinha contemporânea vem para somar todos estes sentidos e sensações através de uma única experiência, ela reúne tendências e ingredientes de diferentes culturas, misturando sabores, técnicas de cocção e explorando a criatividade do cozinheiro e desperta os sentidos do cliente (SERVIR COM REQUINTE, 2020).

Hoje a cozinha contemporânea já está nos meios digitais, como apresenta o programa “*Chef’s Table*”, um preparo culinário comum pode ser reapresentado, reinventado, desconstruído e reconstruído no universo da cozinha profissional contemporânea. A inovação respeita a tradição e a tradição não teme a inovação no enredo dos episódios do documentário. Cada prato, cada refeição deve corresponder a uma sinfonia dos sentidos: o tato por meio do contraste de diferentes texturas; a visão por meio das cores, do *design* dos alimentos e da montagem dos pratos e a audição por meio dos sons da cozinha. Tudo isso tem o objetivo de fazer o comer uma experiência que transcenda o cotidiano, mobilize as emoções e provoque o cérebro. O olfato vai remeter se a comida terá cheiro ou aroma, e o paladar irá concluir todas as experiências vivenciadas no prato.

Contudo o novo é desconhecido, mas quando remete um pedacinho do passado traz alegrias e ótimas sensações, todos gostam de sentir a nostalgia de quando eram crianças ou relembrar um momento feliz de determinada época do ano que vivenciou no lado da pessoa que gosta. “O cenário da comida afetiva rompe padrões e restringe o trabalho ao domínio da cozinha. A hospitalidade pode ter a função de transformar estranhos em conhecidos, inimigos em amigos, amigos em melhores amigos, forasteiros em pessoas íntimas e não parentes em parentes” (TAVARES, 2018).

Experiências novas com sabores, texturas e cores diferentes surgem através de memórias afetivas, sendo inovadas, aspectos modernos e contemporâneos são acrescentados criando assim uma identidade, porém mantendo a origem, dessa forma se tornando um atrativo para os olhos, ouvidos e até pele, através da experiência com a cozinha molecular que tem possibilidades infinitas.

Pratos e criações com matéria-prima sazonal e regional que possam mostrar cada região e suas diversas influências são desenvolvidos diariamente pela cozinha contemporânea, trazendo velhas lembranças e novas sensações a todos, sendo assim um desafio maior para cada *Chef*.

Nesse contexto, o presente estudo busca responder a seguinte questão de pesquisa: Como proporcionar uma experiência gastronômica contemporânea através dos cinco sentidos?

1.1.1 Objetivo geral

Realizar um evento temático que proporcione uma experiência gastronômica contemporânea através dos cinco sentidos.

1.1.2 Objetivos específicos

- Utilizar diferentes culturas e equipamentos, misturando sabores e técnicas da cozinha contemporânea;
- Explorar a criatividade durante o menu, com pratos de ingredientes locais e frescos;

- Proporcionar em cada prato um sentido sensorial diferente para levar o comensal a ser surpreendido desde a entrada no salão até a sobremesa, com pratos que remetam a memória afetiva;
- Desenvolver uma sincronia entre a culinária e a arte, com o uso de elemento, combinando cores, aromas e sabores.
- Identificar a opinião dos convidados sobre a experiência gastronômica através dos cinco sentidos.

1.2 JUSTIFICATIVA

Os alunos da turma IV do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia escolheram o tema cozinha contemporânea e os cinco sentidos para realização do evento temático, pois é uma área pouco explorada na gastronomia do Oeste Catarinense. Dessa forma, busca-se proporcionar aos convidados uma experiência única através de sensações, sabores, aromas e lembranças em um menu especialmente elaborado para uma noite inesquecível.

Os pratos foram escolhidos tendo como base a culinária contemporânea, uma nova tendência na gastronomia, que utiliza equipamentos modernos e técnicas inovadoras, elaborando um cardápio diferenciado e inspirador.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nessa seção apresenta-se a revisão de literatura sobre evento, evento temático, planejamento dos eventos, além de descrever e apresentar o tema que será proposto no evento.

2.1 EVENTO E EVENTO TEMÁTICO

Um dos significados da palavra evento é acontecimento, que vem do latim *eventu*, que significa acontecimento, pode ser conceituado como qualquer acontecimento que foge da rotina, e é criado com o objetivo de reunir um grupo de pessoas, como por exemplo aniversários e casamentos (SENAC DN., 2000).

O conceito de evento é algo relativamente novo, porém o acontecimento de fato é algo que ocorre desde o início da história humana, cada período com suas diferentes finalidades, como por exemplo na antiguidade, onde os eventos pendiam para a esfera política, com grandes festas comemorativas em vitórias de guerras e conquistas de novas terras e povos (SENAC DN., 2000).

De acordo com Simões (1995, p. 170 *apud* CESCO, 2008 p. 21) reporta-se a evento como instrumento misto de relações públicas. “É um acontecimento criado com a finalidade específica de alterar a história da relação organização-público, em face das necessidades observadas”.

Segundo Senac DN. (2002) no tópico de comunicação e marketing, o evento é um acontecimento que se baseia em um planejamento minucioso, e é executado com base nele, com metas e audiência anteriormente definidas. “Evento é um fato que desperta a atenção, podendo ser notícia e, com isso, divulgar o organizador”. (CESCA, 2008, p. 20).

Conforme Senac DN. (2000) os eventos podem ser classificados de acordo com sua natureza, formato e os objetivos do evento, formando três principais categorias básicas, sendo elas:

Eventos Profissionais, que são os diversos tipos de eventos reunindo profissionais com o objetivo de examinar e discutir conteúdos de natureza técnica referentes a uma ou mais áreas de atividade. Como por exemplo reuniões técnicas, que reúne profissionais de uma mesma organização, para debater sobre assuntos internos de uma forma prática, os workshops onde profissionais realizam

treinamento de pessoas sobre uma determinada técnica, e conferências, onde um profissional discorre sobre algum tema de sua competência para uma plateia.

Eventos Promocionais, que são os diversos tipos de eventos realizados com o objetivo de direta ou indiretamente, constituírem oportunidades de marketing ou divulgação institucional. Como por exemplo shows, que aproximam pessoas de uma determinada comunidade para uma apresentação artística, além de gerar comércio e fatos para a mídia, formaturas de encerramento de turma após a conclusão de curso, e feiras onde empresas expõem e comercializam seus produtos e serviços.

Eventos Sociais, que são os eventos reunindo pessoas com o objetivo de confraternização, comemorações de datas festivas ou homenagens. Como por exemplo jantares, que além de ser um encontro em nível pessoal, pode ser vista como uma oportunidade de negócios, churrascos que reúnem pessoas para confraternizações em clima descontraído onde seu cardápio é baseado em carnes, e coquetéis onde pessoas se reúnem para comemorar uma ocasião especial ou homenagear alguém enquanto são servidas as bebidas e alimentos.

Já com relação a evento temático Ramalho (2017) descreve que a maioria desses eventos carregam aspectos culturais e simbólicos e pela sua vasta riqueza de detalhes são conhecidos a muitos anos, e nos últimos tempos eles vem se destacando cada vez mais.

Os planejadores ou organizadores de eventos temáticos recebem a missão de filtrar e organizar as ideias e deixar a imaginação fluir para que o evento seja o mais agradável e inesquecível possível, obviamente nunca fugindo do tema principal. Nesse contexto, os organizadores devem estar sempre atentos a novidades e tendências para sempre estar inovando e surpreendendo seus clientes (RAMALHO, 2017).

2.2 PLANEJAMENTO, ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS

“Evento é um acontecimento criado com a finalidade específica de alterar a história da relação organização-público, em face das necessidades observadas”. (CESCA, 2008, p.14). Deve se ter um grande volume de informações necessárias para a realização de um evento de sucesso, é preciso comunicar com pessoas das mais diversas áreas de atuação e, ainda, por muitas vezes ter jogo de cintura para lidar com os imprevistos, que possa vir acontecer (CESCA, 2008). Com alguns

imprevistos que possa a vir, deve-se saber lidar com as possíveis situações, como trocas de fornecedores de última hora, falta de possíveis produtos, matéria-prima para produção, mão de obra desqualificada, problemas de estruturas organizacionais e eventos de força maior.

Um evento engloba muitos aspectos culturais, sociais e turísticos de cada região, com isso precisa-se liberações de vários órgãos governamentais, estaduais e municipais a fim de que haja liberação para execução e realização do evento. Deve-se ter alvarás de funcionamento, alvarás dos órgãos públicos responsáveis pelo setor de eventos, pois um evento bem-sucedido reflete a imagem da cidade, município e região podendo agregar ou não valores ao nome da região, num segundo momento podendo atrair turistas e fazer girar a economia local (LEMOS, 2000).

Para Lemos (2000, p.30):

Os eventos não podem, apesar do nome, ser um fenômeno isolado dentro de um processo turístico é necessária uma política de eventos inserida dentro do planejamento turístico das cidades. Órgãos governamentais e empresas de eventos precisam trabalhar juntos e integrados em um planejamento estratégico para que a sociedade participe e se beneficie dos resultados sociais, econômicos não sendo mera imagem ou vitrine artificial montada ou desmontada para a experimentação do fenômeno em si. Desta forma a política de eventos deve mobilizar os valores sociais autênticos da localidade a fim de que sejam sustentáveis e permanentes, não só o evento em si, mas o processo turístico de agregação de valor.

Segundo Nakane (2000), um evento não se dá apenas pela execução do mesmo, ele exige etapas antes, durante e pós evento. A parte inicial começa pelo planejamento, onde será decidido as etapas necessárias, definir datas, traçar metas, alinhar prazos com fornecedores e visão do resultado obtido. A fase de execução do evento, é importante pois abrange fornecedores, qual é os objetivos do evento, ser transparente em relação ao que se espera do evento, negociando prazos e condições adequadas às possibilidades do cliente. E por fim, a etapa pós evento, onde tem se uma visão ampla de como foi o evento e assim gerar os resultados, analisando os retornos de feedbacks positivos ou negativos.

De acordo com Allen *et al.* (2003):

É fundamental a necessidade de monitorar e avaliar o progresso; coordenar decisões em toda as áreas de forma que os objetivos do evento avancem; e despertar o interesse, inspirar e motivar os responsáveis pela execução dos vários elementos do plano.

Antes da preparação do evento todo o time deve estar alinhado engajada e preparado com todas as informações que envolvem o mesmo, assim todos os envolvidos, saibam como executar as suas tarefas, para que o mesmo seja entregue com sucesso (MATIAS, 2001).

Segundo Angeli (1991):

Um processo que se destina a produzir um ou mais estados futuros desejados e que não deverão ocorrer, a menos que alguma coisa seja feita, portanto vê-se sua importância para qualquer atividade, principalmente em eventos onde não se pode ocorrer erros, pois não haverá outra oportunidade para corrigi-los.

Um evento de sucesso funciona como uma engrenagem aonde todas as peças devem se completar e funcionar na mesma velocidade, ou seja, todos os envolvidos no planejamento e execução do evento devem ser proativos e conhecer o processo por inteiro.

2.3 COZINHA CONTEMPORÂNEA E OS 5 SENTIDOS

Alimentar-se é uma necessidade dos seres humanos. Na pré-história o homem colhia frutos, sementes e caçava para comer, mas passou a domesticar animais e plantar sementes para que elas se multiplicassem. Com o passar do tempo, criou-se métodos de conservação, aumentando o tempo de vida útil dos alimentos com o uso de técnicas como salga, secagem e defumação. As mudanças de dietética, nos meios de obtenção de alimento, marcaram um importante passo para a humanidade, tanto para evolução das civilizações de hoje (FLANDRIN; MONTANARI, 2007).

O processo da alimentação biológica e cultural envolve vários aspectos como: cultura regional reunindo várias visões do mundo gastronômico. O ato de comer faz parte de um conjunto de práticas capaz de expressar a cultura de um grupo e representar sua identidade. O prato apresentado demonstra a emoção do manipulador que está por trás dele, a leitura da cozinha é uma viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas (GOMES; RIBEIRO, 2011).

Os hábitos a mesa fizeram com que refeições sejam um espaço de interação, conversa, troca de experiências, exposição de seus gostos particulares, e discutem sobre os alimentos servidos, além de apreciar sabores, cores e texturas de pratos

que fazem parte do menu. A tradição da gastronomia não é apenas feita de regras imutáveis, ela é uma linguagem, e como tal, envolve uma adaptação contínua, todos os dias (ABRANTES; MATA, 2019).

Ao mesmo tempo que as coisas evoluem, a tradição se mantém, na balança as duas possuem a mesma importância, o cozinheiro que possui as habilidades pode alcançar resultados impressionantes, tornando cada prato que irá oferecer um misto de sensações como: prazer, habilidade e sofisticação (CERTEAU; GIARD; MAYOL, 1996).

A introdução de ingredientes, técnicas e equipamentos da cozinha modernista possibilitou que cozinheiros, em especial o chef catalão Ferran Adrià, modificasse a estrutura dos menus, alterando a textura dos alimentos, fazendo pratos inusitados e deixando assim as refeições como uma experiência quase lúdica, na qual o cliente é induzido a exercitar todos os sentidos. Não basta mais apenas comer, é preciso saber de onde vem os alimentos, como eles são transformados e o porquê de serem apresentados daquela forma, aí nasceu a cozinha contemporânea (TODOLI; HAMILTON, 2009).

Nesse sentido, a primeira percepção do prato se dá pelo cozinheiro, este irá apresentar suas emoções ao cliente, o consumidor através da visão terá uma outra percepção do que lhe foi apresentado, gerando então um novo resultado, seja positivo ou negativo. Por fim, se encontra uma soma de percepções diferentes sobre o mesmo elemento (EWENSTEIN; WHYTE, 2007).

No mundo atual percebe-se que os cinco sentidos na culinária se fazem muito presentes. A visão é o que encanta o cliente na primeira impressão, já trazendo algumas sensações, em segundo plano vem o olfato que traz consigo o aroma de cada prato, remetendo ao desejo da degustação, sendo ela positiva ou negativa. Já após o olfato tem o sentido do tato, que com ele os consumidores sentem as texturas e temperaturas.

Partindo destes sentidos vem o paladar, sendo o mais importante, tanto para o cliente quanto para o cozinheiro, é através dele que se tem as sensações e experiências gastronômicas, muitas delas são afetivas, remetem a experiências passadas, ou seja, conclui-se o sentido da gastronomia.

O sentido da audição é o menos utilizado, ele auxilia na preparação dos alimentos por meio da sonoridade e de ruídos percebidos pela cocção ou na atividade de comer (FINE, 1996).

Segundo Kant, em 1790, a estética foi tratada no âmbito filosófico e artístico como uma experiência aprendida enquanto intuição, sentimentos, emoções, produzindo um efeito de prazer, de caráter desinteressado, neste sentido da estética começasse a perceber as cores nos pratos (KANT, 1987).

Sabe-se que as cores nos tons vermelhos e amarelos são convidativas a degustação, são revigorante e dão energia, já os tons alaranjados dos alimentos abrem o apetite e estimula a alimentação (KANT, 1987).

Os alimentos amarelos transmitem alegria e vitalidade e ajudam a dar uma turbinada no humor, convidando ainda mais o cliente a degustar o prato, enquanto o amarelo possui notas de criatividade notáveis (KANT, 1987).

Todas as cores nos empratamentos remetem a sensações alimentares, resultando na combinação das cores e nos permitindo avaliar a criatividade e as habilidades do cozinheiro (KANT, 1987).

O ato de cozinhar é universal, sendo que a gastronomia é diversificada por regiões, o que permite contar histórias através de pratos. Um prato é composto da cultura de um povo e de sua linguagem no qual ela codifica mensagens que lhe permitem significar, a linguagem falada do prato inicia-se na matéria prima dos ingredientes, desde a plantação e cultivo, até o empratamento e degustação (MINTZ, 2001).

As sensações despertadas tanto pelo ato de cultivar, colher, preparar como de consumir o alimento são tão intensas trazendo gosto e prazer (MINTZ, 2001).

O conjunto da cor, aroma, textura e sabor de um alimento traz lembranças e experiências sensoriais assim como emoções vivenciadas, essas lembranças assumem valores emocionais que cada ser humano apresenta de uma maneira, podendo mostrar através do gosto, aroma e textura (MINTZ, 2001).

Nos dias atuais o espaço gastronômico vem ganhando destaque. Sua construção vem sendo evidenciadas cada dia mais no ramo gastronômico, fazendo com que os clientes se tornem um público curioso e venham a desfrutar dos espaços oferecidos (BRITO, 2018).

Os sentimentos e sensações fazem parte tanto do prato como de um projeto arquitetônico, pois ambos carregam memórias afetivas. Da mesma forma que um chefe de cozinha precisa pensar nos insumos que combinam, nos temperos certos para ajustar a textura dos alimentos e agradar os paladares, os arquitetos e

designers tem a preocupação de fazer com que os espaços fiquem funcionais e esteticamente agradáveis buscando conforto (BRITO, 2018).

“Os pratos podem ficar mais saborosos ou simplesmente mais divertidos e diferentes. Dentro dessa área, é possível criar técnicas, métodos ou até mesmo equipamentos. Quem atua com essa mistura de ciência e gastronomia está constantemente estudando e descobrindo novas formas de preparar os alimentos” (DELIWAY, 2022).

A gastronomia contemporânea produz esse conhecimento aprofundado, onde leva-se muito em consideração as propriedades bioquímicas dos alimentos. É sem dúvidas uma ciência interdisciplinar, que quebra da fronteira entre o doce e o salgado, e tem sua ênfase no serviço em pequenas porções e no menu degustação, visando sempre o estímulo e a reflexão do comensal através das sensações (ABRANTES; MATA, 2019).

Portanto, “é uma área que envolve não apenas a técnica de transformar alimentos por meio da química e da física, mas também precisa compreender a sociedade onde se encontra e consegue, dessa forma, produzir arte” (DELIWAY, 2021, 18).

3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Nesse capítulo apresenta-se a caracterização da pesquisa, os procedimentos técnicos e a forma de análise dos dados.

3.1 CARACTERIZAÇÃO DA PESQUISA

De acordo com Triviños (1987, p. 112):

Os estudos descritivos podem ser criticados porque pode existir uma descrição exata dos fenômenos e dos fatos. Estes fogem da possibilidade de verificação através da observação. Ainda para o autor, às vezes não existe por parte do investigador um exame crítico das informações, e os resultados podem ser equivocados; e as técnicas de coleta de dados, como questionários, escalas e entrevistas, podem ser subjetivas, apenas quantificáveis, gerando imprecisão.

3.1.1 Qualitativa

Procede-se a definição dos objetivos da pesquisa para uma perspectiva qualitativa, a seleção da amostra a coleta e seleção de dados. Para a coleta de dados utiliza-se alguma modalidade de entrevista não muito estruturada, já na análise de dados por sua vez adotam-se procedimentos adequados para responder as questões da pesquisa e bem como identificar as informações necessárias (GIL, 2017).

3.1.2 Explicativa

Este tipo de pesquisa preocupa-se em identificar os fatores que determinam ou que contribuem para a ocorrência dos fenômenos. Estas pesquisas são as que mais aprofundam o conhecimento da realidade pois tem como finalidade explicar a razão e o porquê das coisas. Por isso mesmo constituem o tipo mais complexo e delicado de pesquisa já que o risco de cometer erros eleva-se consideravelmente (GIL, 2017). Ou seja, este tipo de pesquisa explica o porquê das coisas através dos resultados oferecidos.

3.1.3 Bibliográfica

Tratasse de estratégia de pesquisa necessária para a condução de qualquer pesquisa científica. Uma pesquisa bibliográfica procura explicar e discutir um assunto tema ou problema com base em referencias publicadas em livros, periódicos, revistas, enciclopédias, dicionários, jornais, sites, CDs, anais de congressos etc., busca conhecer analisar e explicar as contribuições sobre um determinado assunto, tema ou problema, é um excelente meio de formação científica visando a construção da plataforma teórica do estudo (GIL, 2017).

3.1.4 Estudo de caso

“Esta modalidade de pesquisa é amplamente usada nas ciências biomédicas e sociais” (GIL, 2017, p. 54). Um estudo que explora profundamente um programa, um evento, uma atividade, um processo ou um indivíduo, são relacionados pelo tempo e pela atividade de caso aprofundado de um ou poucos casos entidade bem definida como um programa, uma instituição, um sistema educativo, uma pessoa, ou uma unidade social. O tratamento de determinado problema diante de procedimentos caracterizados por alto meio de estruturação. Como os experimentos e levantamentos (GIL, 2017).

3.1.5 Experimental

O experimento é uma estratégia de pesquisa que busca o conhecimento através de rigorosa garantia de explicação e resultados cientificamente comprovados. Conhecimentos passíveis de apreensão e condição de controle legitimados pela experimentação e comprovados pelos níveis de significância das mensurações, os experimentos são estudos e que melhor se adaptam ao propósito de identificação casual entre variáveis, as variáveis estranhas aos experimentos também podem ser controladas, o que pode ser conseguido mantendo-as constantes. A experimentação é um processo de observação feita em uma situação planejada de tal forma entender finalidade da proposta (GIL, 2017).

3.1.6 Survey

É caracterizado pela interrogação direta das pessoas cuja o comportamento se deseja conhecer, procede-se a solicitação de informações de um grupo de pessoas acerca do problema estudado (GIL, 2017). Ela procura descrever com exatidão algumas características, deve-se então atentar para um fato de que nenhuma amostra é perfeita podendo variar o grau de um erro ou um viés (BEUREN, 2010).

3.2 TÉCNICAS DE COLETA DE DADOS

Para atingir o primeiro objetivo que é utilizar diferentes culturas e equipamentos, misturando sabores e técnicas da cozinha contemporânea será necessário colocar em prática o conhecimento adquirido em sala de aula e unir as diferentes cozinhas de cada região do mundo, apresentá-los no dia da realização do evento, na cozinha existem pratos clássicos onde será feita a fusão para a cozinha contemporânea utilizando técnicas e tendências.

Com relação ao segundo objetivo que é explorar a criatividade durante o menu, com pratos de ingredientes locais e frescos será realizado o menu de acordo com produtos sazonais e elevando a qualidade e o sabor do alimento.

Para atingir o terceiro objetivo que busca proporcionar em cada prato um sentido sensorial diferente para levar o comensal a ser surpreendido desde a entrada no salão até a sobremesa, com pratos que remetam a memória afetiva, utilizando esferas de sagu de salame, junto com a polenta, remetendo comida italiana da casa da vó, além da utilização da defumação, para lembrar churrasco em família, e a pancetta suína para valorizar a região de Concórdia/SC.

Com relação ao quarto objetivo que é desenvolver uma sincronia entre a culinária e a arte, com o uso de elemento, combinando cores, aromas e sabores será aplicado menus com diversas características sensoriais.

E por fim, para atingir o quinto objetivo que procura identificar a opinião dos convidados sobre a experiência gastronômica através dos cinco sentidos será aplicado um questionário 05 perguntas, com 15 convidados proporcionando uma experiência gastronômica.

Todos os pratos terão empratamento contemporâneo, criativos, e uma experiência única para o cliente, contando a sua história gastronômica, mantendo o equilíbrio em cada prato.

Cada prato traz consigo, elementos, sabores, cores, aromas e técnicas que os diferenciam um do outro, fazendo com que no fim resulte numa viagem gastronômica.

O primeiro sentido a ser aguçado será *couvert*, será aplicado o tato e olfato como sentido principal, após a *amuse bouche* o sentido da audição entrara em destaque

No prato de entrada o sentido que será utilizado é a visão.

Primeiro e segundo prato será despertado o paladar.

Sobremesa todas os sentidos estarão presente.

3.3 FORMA DE ANÁLISE DOS DADOS

A apresentação de cada prato se dará com ênfase em cada um dos cinco sentidos, que são eles: olfato, paladar, visão, audição e o tato, com a explicação do que venha a ser cada prato. Após a degustação, ao final do evento, será aplicado um questionário com o objetivo de avaliar a experiência de cada um dos convidados em relação ao evento.

Após concluído as fases acima, os dados serão analisados através de elaboração de gráficos com percentual e de forma descritiva.

4 CONTEXTUALIZAÇÃO E RESULTADOS

Esta seção tem por objetivo descrever o planejamento e gestão utilizados para realização do evento temático bem como o marketing, valores e proposta do trabalho, além da descrição e explanação dos resultados obtidos.

4.1 CARACTERÍSTICAS DO EVENTO

Nome: Cozinha contemporânea e os cinco sentidos.

Histórico: Já houve eventos gastronômicos na região, mas nenhum com esse foco específico em cozinha contemporânea e os cinco sentidos.

Abrangência geográfica: Foi um evento local.

Produtos/serviços oferecidos no evento: Foi realizado um jantar fino, onde foram servidos cinco pratos harmonizados com bebidas, além de um *couvert*, sendo eles: *Amuse Bouche*, *couvert*, entrada, primeiro prato, segundo prato, sobremesa.

4.2 GESTÃO E PLANEJAMENTO DO EVENTO

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

O planejamento do evento temático foi inspirado a partir de dois artigos desenvolvidos pelos alunos na disciplina de Metodologia do Trabalho Científico com os temas: Cozinha Molecular juntamente com Gastronomia e os cinco sentidos. A partir dos artigos optou-se pelo tema no desenvolvimento do TCS apresentando os cinco sentidos aflorados em cada prato, trazendo características únicas e despertando as sensações através do tato, visão, olfato, audição e paladar.

Os pratos foram:

- *Amuse Bouche*: Batata *soufflé* recheado com creme de tomate seco, harmonizado com *shot* de *limoncello*, servido vendado;
- *Couvert*: *Crostini* de polenta com esferas de salame e queijo parmesão;
- Entrada: Vieras marinadas, harmonizadas com cerveja Catarina *sour* de framboesa;

- Primeiro prato: Primeiro prato: Ossobuco de palmito com *duxelle* de cogumelos, redução de molho *funghi* com farofa *panko* e tomilho;
- Segundo prato: *Pancetta* à pururuca com purê de abóbora cabotiá, vinagrete de goiaba e espuma de limão;
- Sobremesa: O ninho, casca de chocolate branco recheada com creme de limão siciliano e geleia de damasco com laranja, *crumble* de cacau 100% e algodão doce, harmonizado com espumante *rosé brut*.

Os pratos, técnicas utilizadas e bebidas que harmonizaram com cada prato podem ser elucidadas no Quadro 1.

Quadro 1 – Pratos e técnicas utilizadas

Descrição do prato	Técnicas utilizadas	Bebida
<i>Amuse Bouche</i> : Batata <i>soufflé</i> recheado com creme de tomate seco.	Fritura por imersão.	Drink: shot de limoncello com manjericão.
<i>Couvert</i> : <i>Crostini</i> de polenta com esferas de salame e queijo parmesão.	Cocção, desidratação, fritura por imersão, gastronomia molecular.	Água.
Entrada: Vieras marinadas.	Marinar, Cocção por ácido, utilização de química.	Cerveja Catharina <i>Sour</i> de Framboesa.
Primeiro prato: Ossobuco de palmito com <i>duxelle</i> de cogumelos, redução de molho <i>funghi</i> com farofa <i>panko</i> e tomilho.	Cocção a seco, defumação, fundo, salteado.	Vinho branco.
Segundo prato: <i>Pancetta</i> à pururuca com purê de abóbora cabotiá, vinagrete de goiaba e espuma de limão.	Cocção a seco, fritura por imersão, <i>dry rub</i> , espuma.	Vinho Branco.
Sobremesa: O ninho, casca de chocolate branco recheada com creme de limão siciliano e geleia de damasco com laranja, <i>crumble</i> de cacau 100% e algodão doce.	Aerógrafo, cocção.	Espumante.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

A escolha dos pratos foi feita de acordo com os sentidos a ser explorados, sendo que todos os cinco deveriam ser evidenciados ao longo do menu. O *amuse-bouche*, deveria despertar o sentido do tato, por isso, a escolha de comer ele vendado, devendo ser algo fácil de comer, por esta razão a batata suflê com um recheio mais pastoso a base de tomate seco foi a escolha para iniciar o menu, juntamente com um *shot* de limoncello com manjericão, para trazer a “brincadeira” de tomate com manjericão, que é uma harmonização clássica.

O *couvert*, foi pensado para remeter a memória afetiva de um prato italiano da casa da vó, sendo composto por polenta, queijo e salame, mas feitos com técnicas contemporâneas, para despertar a curiosidade ao degustar.

Já a entrada, buscava aguçar o sentido da visão, sendo um prato fresco, onde haveria a mudança de cor na frente do comensal.

Primeiro prato, é um prato vegetariano que buscava remeter a carne, sendo utilizado um palmito como osso, e a defumação como técnica, realizando essa analogia entre o legume e a carne.

O segundo prato, utilizou-se de um produto regional que é a carne suína, criando um prato lúdico e interativo, utilizando ingredientes simples, como a abóbora cabotiá e a cenoura, além da goiaba como um vinagrete e um limão em forma de espuma.

Para concluir o menu da noite, a sobremesa aguçava todos os sentidos, era um prato inusitado, utilizando um ovo como elemento principal, acomodado em um ninho de algodão doce e uma “terra” de *crumble* de cacau.

Para realização do menu, foram elaboradas fichas técnicas operacionais, que foram preenchidas de acordo com o número de convidados, elas servem como base para organização do evento, listando todos os insumos e utensílios utilizados, o modo e o tempo de preparo.

Figura 1 – Ficha técnica operacional do *amuse-bouche*

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação: Batata suflê recheada com creme de tomate seco, drink de limoncello com manjerição			
Referência: Amuse-bouche			
Época:		Tempo de Preparo: 1 hora	
Rendimento da receita: 20		Rendimento da Porção:	
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
Batata asterix			Batata suflê:
Amido de milho			A batata deve ser fatiada com 2mm de espessura no mandolin, posteriormente passa-se
Clara de ovo	3,000	und	ovo em uma fatia da batata e amido de milho em outra fatia, junta-se as duas e com a
Óleo de soja	1,000	l	um molde quadrado, corta-se a batata e colocar em óleo quente para fritar, ela deverá
Tomate seco em conserva	0,400	g	
Creamcheese	0,100	g	Recheio de tomate seco:
Paprica picante	QB		Para o recheio foram batidos o tomate seco, o creamcheese, a paprica e o orégano, com
Orégano	QB		de um mixer até obter um creme homogêneo e consistente.
Sal	QB		
Pimenta do reino preta	QB		Drink de limoncello com manjerição:
			O limoncello utilizado foi um artesanal, aromatizado com manjerição, e para a montagem
			colocado uma haste da flor do manjerição para aromatizar
			Montagem:
			Para a montagem foi feito um furo na batata suflê, e com o creme dentro de um saco de
			foram recheados e colocados no prato, juntamente com o drink.
Utensílios: tábua de corte verde, mandolin, faca de corte, molde quadrado, pincel, escumadeira, fritador, mixer, saco de confeitar, tesoura, prato.			

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Figura 4 – Ficha técnica operacional do primeiro prato

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação: Tutano de palmito, duxelle de cogumelo, molho funghi e farofa			
Referência: Primeiro prato			
Época:		Tempo de Preparo: 2 horas	
Rendimento da receita: 20		Rendimento da Porção:	
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
Palmito pupunha	5,000	und	Ossobuco de Palmito:
Cogumelo shiitake	1,000	kg	O palmito foi assado em papel alumínio, com sal e manteiga, em forno combinado, por 1
Cebola	3,000	und	180°C, foi retirado o miolo, para ser utilizado no recheio, e a casca, foi limpa e cortada
farinha panko	0,300	kg	sevir como o osso.
tomilho fresco	QB		
Sal	QB		Recheio:
Pimenta do reino preta	QB		O recheio foi feito, com cebola refogada na manteiga, cogumelo shiitake picado, e o
Manteiga	0,200	kg	palmito batido, isto foi cozido e ajustado sal e pimenta.
Cenoura	2,000	und	
Alho-poró	1,000	und	Molho:
Louro	2,000	folhas	Para o molho, foi colocado o funghi seco para hidratar em vinho branco e água, foi feito
Funghi seco	5,000	und	base, com mirepox. Após o funghi hidratado e o caldo pronto, foi juntado o funghi já
Vinho branco	100,000	ml	a água da hidratação ao caldo, e deixado reduzir, este caldo foi coado e engrossado
Folha de laranjeira	QB		de milho.
Amido de milho	QB		
			Farofa:
			A farofa foi feita com farinha panko e tomilho fresco, deixando dourar,
			Montagem:
			A montagem foi feita, com o osso de palmito, o recheio, a molho e a farofa por cima,
			os brotos e fez-se a defumação com a folha de laranjeira nos copos que foram por cima.
Utensílios: forma GN, pinça, faca, faca de pão, frigideira, panela grande, pão duro, fouet, bowl, colher, prato, copo, maçarico, peneira.			

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Figura 5 – Ficha técnica operacional do segundo prato

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação: Pururuca com creme de abóbora cabotia, vinagrete de goiaba e espuma de limão.			
Referência: Segundo prato			
Época:		Tempo de Preparo: 2 dias	
Rendimento da receita: 20		Rendimento da Porção:	
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
Panceta	4,000	kg	Panceta a pururuca:
Abóbora cabotia	1,500	kg	A panceta foi temperada com sal, açúcar demerara, alho em pó, paprica defumada,
Cenoura	1,000	kg	monosódico, e deixar na marinada por 24 horas, após isto, limpar a peça com um
Batata inglesa	0,500	kg	em forno à 120°C por 4 horas, após isto, resfriar a peça, e corta e formatar, na hora, fritar
Manteiga	0,500	kg	imersão em óleo quente à 180°C.
Cebola	2,000	und	
Nata	1,000	und	Pure de Abóbora:
Noz-moscada	QB		A abóbora, a cenoura e batata foram cozidas, e posteriormente batidos, a cebola foi
Sal	QB		com manteiga, e batida também, esta mistura voltou para a panela, e adicionou-se o sal,
Paprica defumada	QB		noz-moscada e a nata, após estar pronto, foi novamente batida para ficar com a textura
Goiaba	4,000	und	
Pimenta do reino	QB		Vinagrete de goiaba:
Limão siciliano	4,000	und	Para a vinagrete os ingredientes foram cortados em brunoise, e misturados, temperando
mostarda dijon	0,150	kg	suco de limão, azeite de oliva, sal, pimenta do reino, mostarda de dijon e açúcar.
Azeite de oliva	QB		
Açúcar	QB		Espuma de limão:
Açúcar demerara	0,050		Foi batido creme chantilly e adicionado raspa e suco de limão.
Alho em pó	QB		
Glutamato monosódico	QB		Montagem:
Chantilly	0,400	kg	Foi feito um aspiral com a puré, o chantilly no meio com a vinagrete e o pururuca por
Óleo de soja	3,000	l	finalizado com flores e brotos.
Utensílios: Forma GN, fritadeira, escumadeira, panela grande, mixer, frigideira, pão duro, colher, tabua de corte verde, tabua de corte vermelha, batedeira, prato, pinça, faca, bisnaga, bailarina.			

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Figura 6 – Ficha técnica operacional da sobremesa

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL			
Nome da Preparação:		Ovo no ninho	
Referência:		Sobremesa	
Época:		Tempo de Preparo: 4 horas	
Rendimento da receita: 18		Rendimento da Porção:	
Ingredientes	Quantidade Líquida	Unidade Medida	Preparo:
Casca do ovo	18,000	und	Creme de limão siciliano:
leite	0,772	ml	Foi aquecido o leite e a nata, e a parte vai amido e a gema, feito a temperatura para juntar com o
Nata	0,315	kg	leite, cozinhar até engrossar, com o fogo desligado, adicionar a raspa de limão, colocar gelar.
Limão siciliano	1,000	und	a parte bater a nata com o leite, fazendo um creme, e adicionar com creme anterior.
Amido de milho	0,054	kg	
Gema de ovo	0,144	kg	Crumble:
Geléia de damasco e laranja	QB		Juntado a farinha de trigo com a manteiga, fazendo uma farofa, posteriormente juntar o açúcar,
Farinha de trigo	0,200		o cacau e a gema, misturando até obter uma farofa homogênea, levar ao forno à 180°C por 30
Manteiga	0,050		minutos.
cacau 100%	QB		
Açúcar	0,100		Algodão docê:
Açúcar para algodão docê	QB		Juntou-se o açúcar com o corante e colocou-se na máquina de fazer algodão doce.
corante	QB		
			Montagem:
			Em um prato chapéu, colocou-se o crumble, e foi acomodado o ovo já montado e recheado com
			o creme de limão e a geléia de damasco com laranja, e finalizado com o algodão doce, brilho e
			flores.
Utensílios: máquina de algodão doce, forno combinado, batedeira, ultracongelador, fouet, fogão, espátula, panela, bowl, zester, gn, colher, maçarico, pinça, aerógrafo, saco de confeitar, tesoura.			

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Os custos para aquisição dos insumos e decoração foram de R\$ 2.953,98, sendo este valor referente aos ingredientes utilizados para elaboração e testes do menu, além da decoração que foi utilizada no salão, e aluguel de equipamentos, conforme apresentado na Quadro 2.

Quadro 2 – Lista de compra dos insumos para o evento temático

ITEM	TOTAL	UNIDADE	PREÇO KG/UND	PREÇO TOTAL
Tomate seco em óleo uniagro	2,000	UND	R\$ 14,59	R\$ 29,18
Farinha de milho vivan	1,000	KG	R\$ 7,79	R\$ 7,79
Pistache sem sal e sem casca	0,350	KG	R\$ 180,00	R\$ 63,00
Funghi Secchi	4,000	UND	R\$ 8,49	R\$ 33,96
Gelatina sem sabor em pó	2,000	UND	R\$ 7,99	R\$ 15,98
Amido de milho boniella	1,000	UND	R\$ 5,37	R\$ 5,37
Casca chocolate Gafer	18,000	UND	R\$ 4,50	R\$ 81,00
Ovos c/30	1,000	UND	R\$ 20,99	R\$ 20,99
HORTIFRUTI (COM DESCRIÇÃO)	TOTAL	UNIDADE	PREÇO POR KG/UND	PREÇO TOTAL
Limão siciliano	4,000	KG	R\$ 14,99	R\$ 59,96
Batata rosa tamanho grande	3,000	KG	R\$ 7,99	R\$ 23,97
Laranja Bahia	3,000	KG	R\$ 14,99	R\$ 44,97
Gengibre	0,300	KG	R\$ 13,99	R\$ 4,20
Pepino japones	0,500	KG	R\$ 6,99	R\$ 3,50
Manga tommy (meia verde)	3,000	KG	R\$ 3,99	R\$ 11,97
Repolho roxo	1,500	KG	R\$ 4,99	R\$ 7,49
Palmito in natura	4,000	UND	R\$ 19,99	R\$ 79,96
Shitake	1,000	KG	R\$ 14,99	R\$ 14,99
Tomilho fresco	1,000	BANDEJA	R\$ 4,99	R\$ 4,99
Abobora de pescoço	1,500	KG	R\$ 5,99	R\$ 8,99
Cenoura	2,000	KG	R\$ 3,99	R\$ 7,98
Alho	0,200	G	R\$ 39,95	R\$ 7,99
Micro verdes e flores variadas	2,000	UND	R\$ 74,00	R\$ 148,00
Goiaba	2,000	KG	R\$ 9,99	R\$ 19,98
FRIOS E CARNES (COM DESCRIÇÃO)	TOTAL	UNIDADE	PREÇO POR KG/UND	PREÇO TOTAL
Chantilly	1,000	UND	R\$ 6,69	R\$ 6,69
Cream cheese 300g polenghi	2,000	UND	R\$ 17,79	R\$ 35,58
Queijo parmesão cunha Ki Formaggio	0,700	G	R\$ 97,45	R\$ 68,22
Salame hellbing	4,000	UND	R\$ 55,00	R\$ 220,00
Panceta suína com pele	4,000	KG	R\$ 25,99	R\$ 103,96
BEBIDAS (MARCA E TIPO)	TOTAL	UNIDADE	PREÇO POR KG/UND	PREÇO TOTAL
Limoncello	1,000	UND	R\$ 45,00	R\$ 45,00
Vinho branco seco Origem Casa Valduga Chardonnay	6,000	UND	R\$ 79,90	R\$ 479,40
Cerveja Framboesa Barbarella 330ml	6,000	UND	R\$ 7,49	R\$ 44,94
Espumante Rosé Luiz Argenta	5,000	UND	R\$ 99,00	R\$ 495,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Para a realização do evento foi montado na sala de aula a decoração clássica de salão, com fechamento de paredes com montagem de mesas e nelas foram utilizadas toalhas, *sousplat*, guardanapos, taças de cristal para água, copo de cerveja, vinho e espumante, e talheres específicos para cada prato executado do menu.

Com relação ao convite, o mesmo foi elaborado pela turma de gastronomia, e entregue pessoalmente aos 15 convidados, conforme Figura 7.

Para divulgação foram utilizadas as redes sociais, como Instagram.

Figura 7 – Convite



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

5 PROPOSIÇÃO EVENTO TEMÁTICO: GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA E AS SENSAÇÕES

5.1 EXECUÇÃO DA PROPOSIÇÃO

Na noite do dia 08 de dezembro de 2022 às 19h30, os alunos do curso realizaram nas dependências da Faculdade Senac Concórdia, localizada na Rua João Zanardi, 330, Bairro Nossa Senhora da Salete, Concórdia, SC, a execução do evento temático para 15 convidados.

Durante o evento foi realizado o serviço de salão completo, no qual abrange a apresentação dos pratos elaborados pelos alunos formandos, a distribuição dos serviços a estilo inglesa, onde um aluno permaneceu durante todo o evento fazendo a reposição das bebidas sendo elas, água, cerveja, vinho e espumante.

Foto 1 – Mesa posta para o evento temático



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Foto 2 - Decoração e ambiente do salão para o evento temático



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Foto 3 – Serviço de salão do segundo prato



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Foto 4 – Explicação dos pratos servidos durante o evento temático



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Enquanto os demais alunos permaneceram na cozinha realizando o preparo dos pratos a serem servidos aos convidados através do serviço a inglesa, cinco alunos executaram o serviço de salão, praticando a entrega dos pratos pela esquerda finalizando uma mesa por vez, desde *amuse bouche* até a sobremesa, enquanto um aluno permaneceu o evento todo na cozinha finalizando os pratos a serem entregues.

Foto 5 - Amuse Bouche



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Amuse Bouche: Batata soufflé recheado com creme de tomate seco, harmonizado com shot de *limoncello*.

Foto 6 - Couvert



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Couvert: *Crostini* de polenta com esferas de salame e queijo parmesão.

Foto 7 - Vieras marinadas



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Entrada: Vieras marinadas, harmonizadas com cerveja Catarina *sour* de framboesa.

Foto 8 - Ossobuco de palmito



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Primeiro prato: Ossobuco de palmito com *duxelle* de cogumelos, redução de molho *funghi* com farofa *panko* e tomilho.

Foto 9 - *Pancetta* à pururuca com purê de abóbora cabotiá



Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Segundo prato: *Pancetta* à pururuca com purê de abóbora cabotiá, vinagrete de goiaba e espuma de limão.

Foto 10 – Ovo no ninho



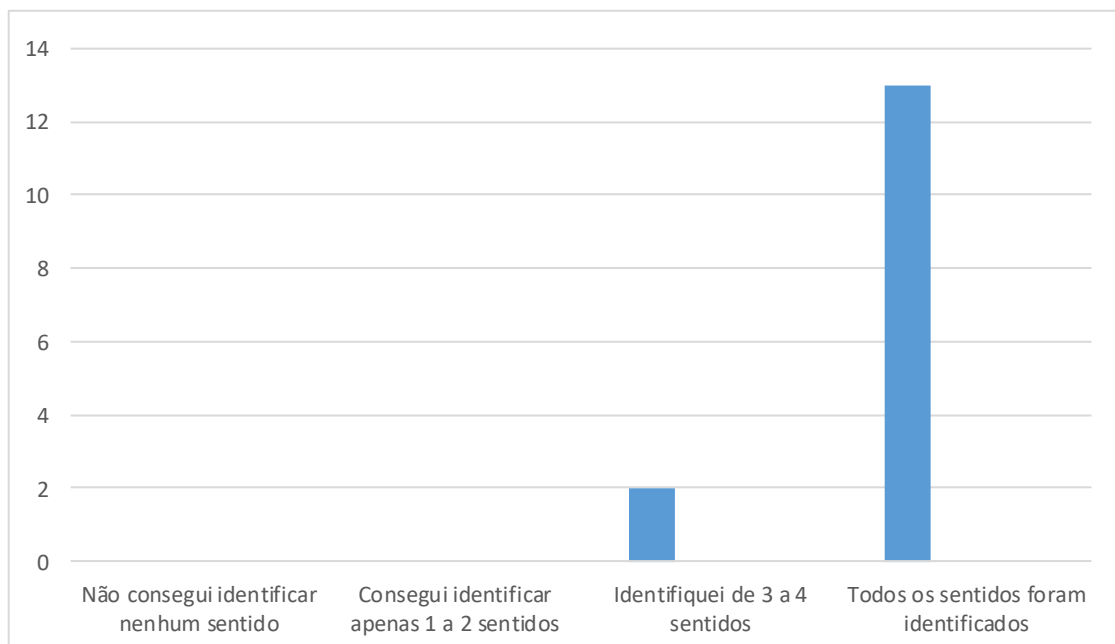
Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Sobremesa: O ninho, casca de chocolate branco recheada com creme de limão siciliano e geleia de damasco com laranja, crumble de cacau 100% e algodão doce, harmonizado com espumante rosé *brut*.

Para finalizar todos os alunos e os responsáveis pelo evento temático, foram direcionados para o salão, para receber os *feedbacks* dos convidados e fazer o fechamento do evento.

Após o término do evento foi aplicado o questionário com o objetivo de identificar a opinião dos convidados sobre a experiência gastronômica através dos cinco sentidos. Os dados obtidos com a realização da pesquisa são apresentados nos gráficos a seguir.

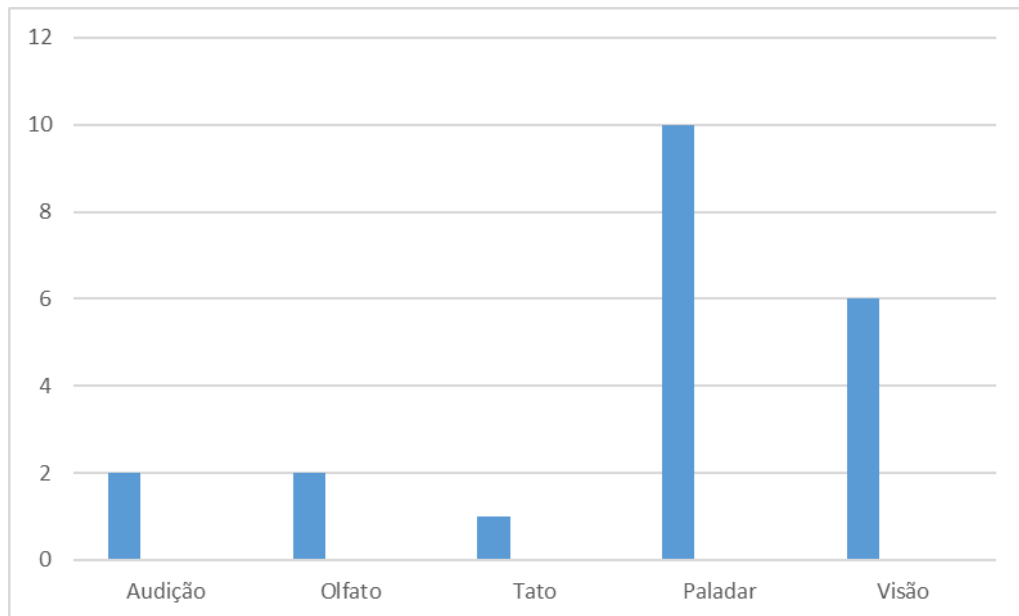
Gráfico 1- Quantos sentidos foram identificados nos pratos apresentados?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 1, foi possível identificar que dos 15 convidados entrevistados, 13 participantes assinalaram que todos os sentidos foram despertados, enquanto outros 2 identificaram de 3 a 4 sentidos.

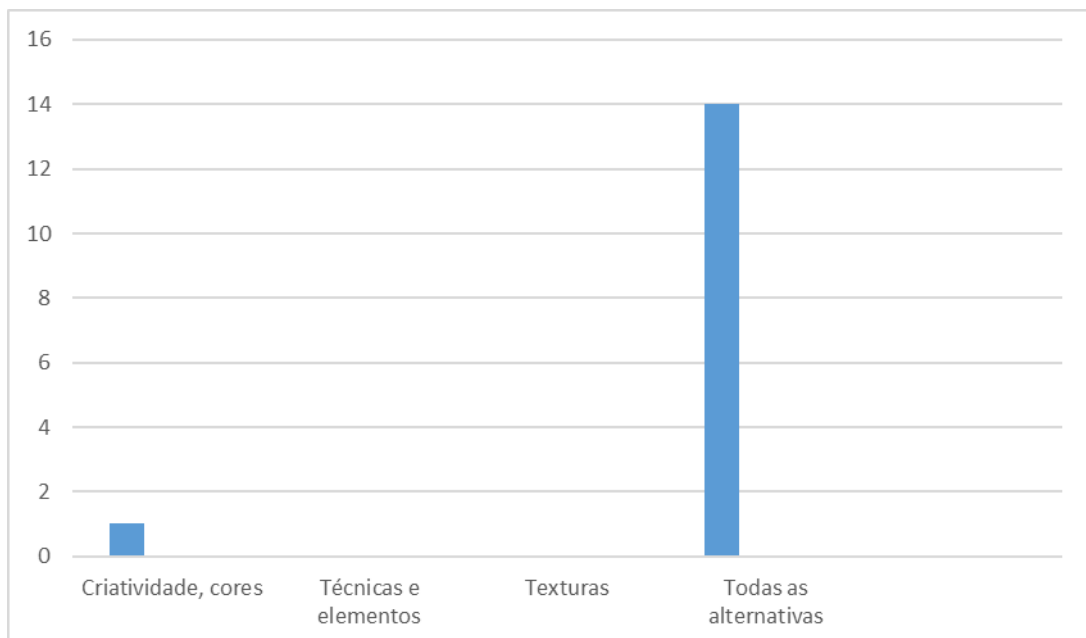
Gráfico 2 - Qual sentido foi o mais explorado durante toda a experiência?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 2, foi possível identificar que o sentido mais explorado durante a experiência foi o paladar que teve 10 votos, enquanto a visão teve 6 votos.

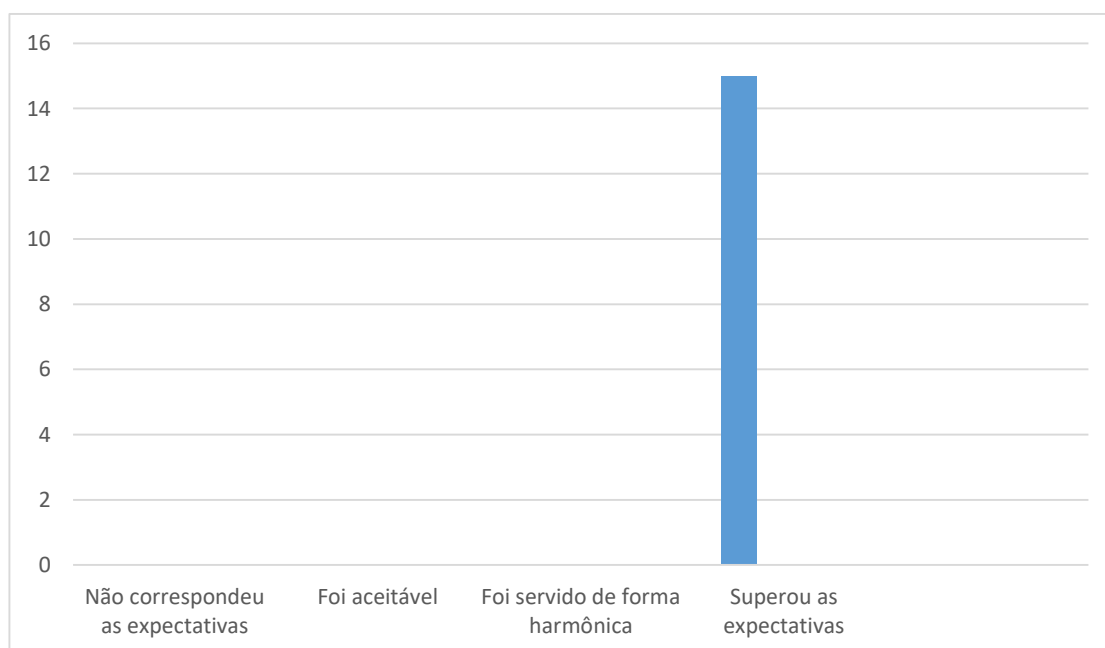
Gráfico 3 - Qual ponto mais se destacou no menu?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 3, foi possível identificar que 14 participantes assinalaram que todas as alternativas se destacaram (criatividade e cores, técnicas e elementos e texturas) e apenas 1 participante assinalou criatividade e cores.

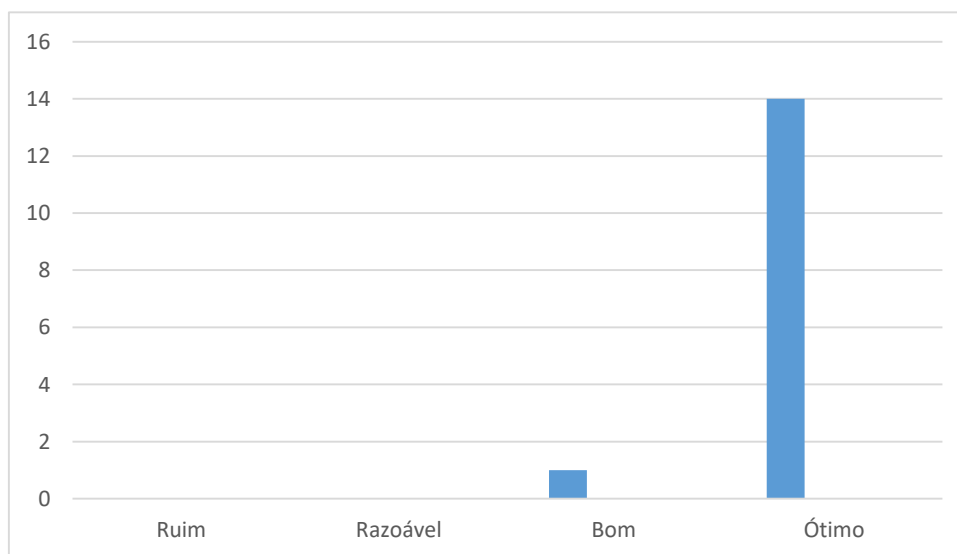
Gráfico 4 - Sobre o serviço de salão, qual foi sua experiência?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 4, todos os participantes assinaram que o serviço de salão superou as expectativas.

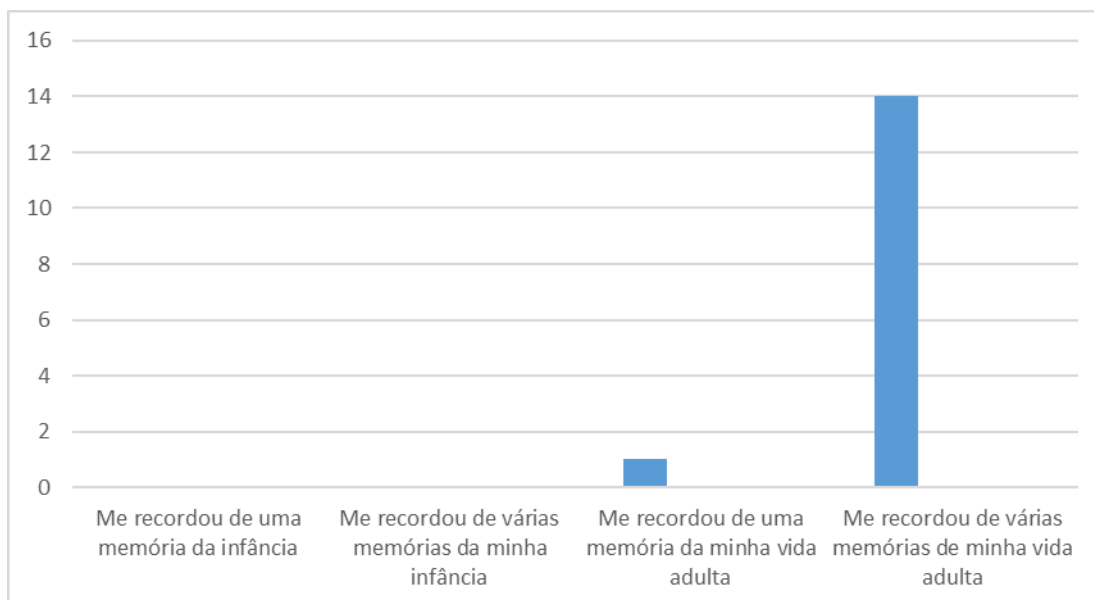
Gráfico 5 - Qual é a sua avaliação em relação ao sabor?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 5, 14 participantes avaliaram o sabor como ótimo e somente 1 assinalou que foi bom.

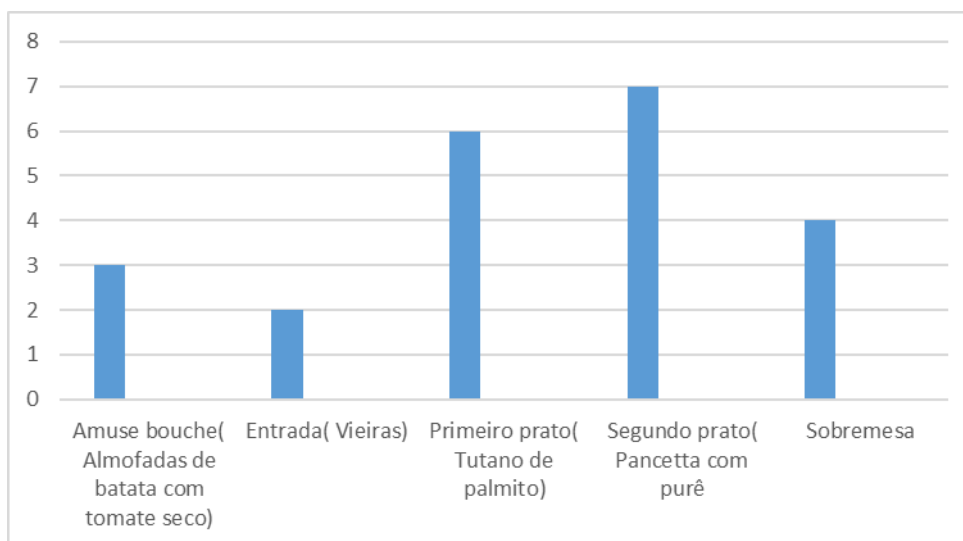
Gráfico 6 - A experiência trouxe alguma memória afetiva?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 6, 14 participantes assinalaram que a experiência recordou várias memórias da vida adulta, e somente 1 participante assinalou que se recordou apenas de 1 memória.

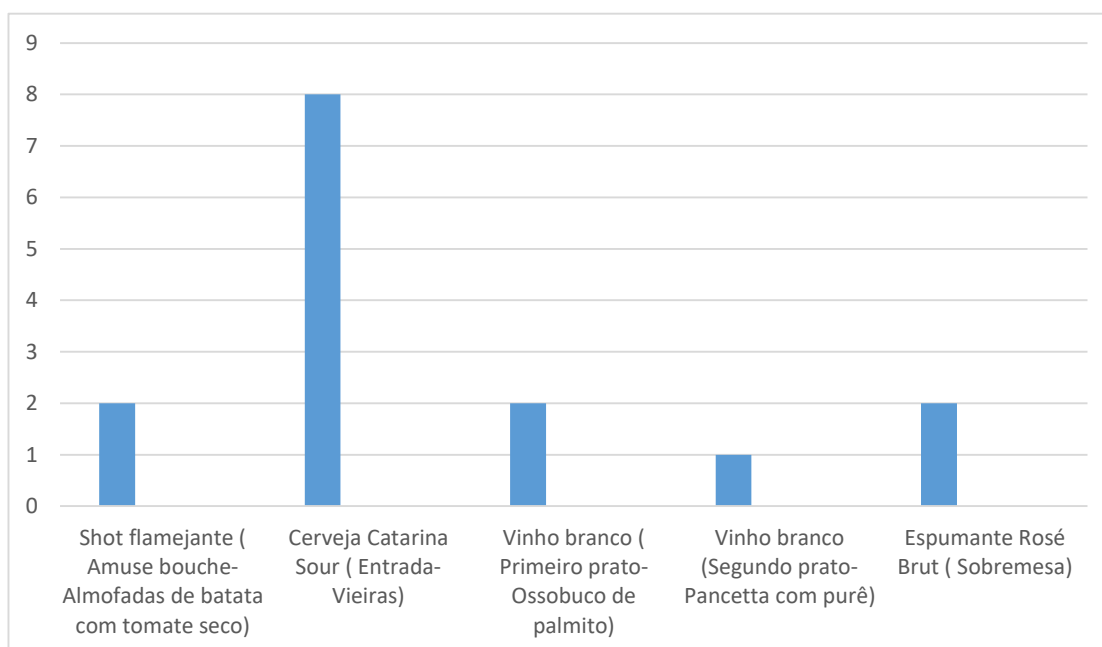
Gráfico 7- Qual prato despertou o maior número de sentidos?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 7, o prato que despertou mais sentidos foi o *pancetta* com purê, e na sequência o tutano de palmito, com 6 votos.

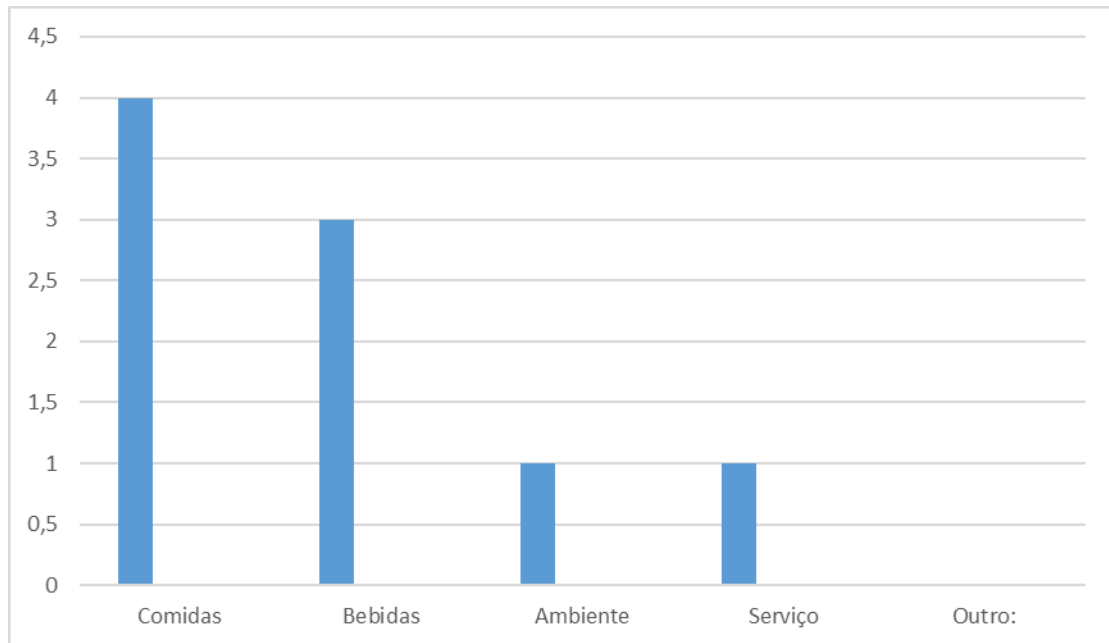
Gráfico 8 - Qual bebida melhor harmonizou com seu respectivo prato?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 8, a bebida que mais harmonizou com o respectivo prato foi a cerveja Catarina *Sour* com a entrada vieiras, com um total de 8 votos.

Gráfico 9 - Em que ponto a experiência mais tem espaço para ser aprimorada?



Fonte: Dados da pesquisa (2022).

No gráfico 9, 4 pessoas votaram que a comida poderia ser aprimorada, totalizando 3 votos para bebidas e 1 para ambiente e serviço.

A pergunta número 10, era relacionada a um feedback por escrito sobre a experiência durante o evento temático, as respostas obtidas podem ser observadas no quadro 3 a seguir:

Quadro 3 – Respostas obtidas com a pergunta 10 do questionário feito com os convidados do evento temático

O que você mais gostou no evento?
Gostei de absolutamente tudo. Uma grata surpresa. Memorável! Parabéns a todos!
Tudo perfeito, mas a experiência às cegas foi memorável, parabéns!!!
Todo o evento foi perfeito, uma experiência única, cada prato, cada momento aqui presente. Percebi o amor e dedicação em cada prato feito, servido. Muito obrigado pela oportunidade desse momento, sucesso a todos!
Tudo, estão de parabéns, a faculdade e os alunos que evolução! Que presente Concórdia teve em ter vocês como alunos e agora como profissionais na área da gastronomia. Futuros colegas, espero vocês.
Estava tudo maravilhoso, mais pessoas vibrariam com essa experiência. Vocês foram magníficos, parabéns! Tudo, gostei e me surpreendi com todos os detalhes, cuidado e amor colocado em cada momento, prato, composição desse jantar!

Desejo sucesso a todos os envolvidos.
Gostei da organização e da oportunidade dada a comunidade em conhecer na essência o curso de gastronomia. Creio em nossa cidade e fico muito feliz em fazer parte desse momento tão especial na vida desses jovens futuro do nosso país.
A surpresa, não sabia do que se tratava, foi uma experiência única.
No cuidado com os detalhes, das explicações, do profissionalismo, do encantamento dos pratos.
Gostei de tudo! Foi uma ótima experiência. Deu para sentir a excelência em cada detalhe. Obrigada por esta noite incrível, vocês foram demais.
Tudo, estava perfeito e de muito bom gosto!
Serviço excelente, achei muito interessante desde a entrada dos pratos escolhidos, gostos, harmonização, tudo de muito bom gosto. Estão de parabéns!
Foi uma experiência única.
Tudo ótimo, parabéns!
Tudo muito perfeito. Adorei a experiência.

Fonte: Elaborado pelos autores (2022).

Com as respostas obtidas, foi possível verificar que todos os convidados gostaram da experiência, fazendo com que voltassem as memórias afetivas, além de criar novas memórias, e também pode-se perceber que ficaram gratos por serem convidados para esta noite memorável, algumas frases como: “a surpresa”, “todo o evento foi perfeito”, “que presente Concórdia teve em ter vocês como alunos e agora profissionais na área de gastronomia”, demonstram que o evento foi sem dúvidas um sucesso.

Com base nos resultados dos gráficos e do quadro de respostas, pode-se observar que os convidados ficaram satisfeitos com a experiência vivenciada, conseguindo despertar os sentidos durante todo o menu.

6 CONCLUSÃO

Foi possível concluir que o objetivo geral desse trabalho foi atingido, pois foi realizado um evento temático que proporcionou uma experiência gastronômica contemporânea através dos cinco sentidos aos convidados. Isso foi possível, pois foram utilizadas diferentes culturas, técnicas da cozinha contemporânea e equipamentos que auxiliaram no processo de elaboração dos pratos mantendo e reforçando seu sabor.

Outro ponto relevante foi a inovação e a criatividade do menu, com pratos com ingredientes locais e frescos, visando sempre proporcionar aos convidados uma experiência gastronômica única.

Durante o evento foi possível proporcionar aos convidados, uma experiência sensorial diferente, desde a entrada no salão até a sobremesa, com pratos que remetam a memória afetiva, explorando e aguçando os cinco sentidos através dos empratamentos, harmonizando cores, sabores, texturas e aromas, além do serviço oferecido.

Como sugestão, este tipo de trabalho deve ter continuidade, utilizando novas técnicas e explorando ainda mais a cozinha contemporânea, a fim de aprimorar as sensações afloradas ao comer um prato.

REFERÊNCIAS

- ABRANTES, Gisela; MATA, Paulina. **Cozinha modernista: história, ingredientes e receitas da cozinha do século XXI**. 1. ed. Rio de Janeiro: SENAC Rio, 2019. p. 1-208.
- ALLEN, Johnny. **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- ANGELI, Margarita N. Barreto. **Planejamento e organização em turismo**. Campinas: Papirus, 1991.
- BEUREN, Ilse Maria. **Como elaborar trabalhos monográficos em contabilidade: metodologia da pesquisa aplicável as ciências sociais**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
- BRITO, Bruna Ramires. **Relações entre design e gastronomia no cenário contemporâneo**. Dissertação (Mestrado) – Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, Bauru, 2018. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/153751/brito_br_me_bauru.pdf?sequence=3&isAllowed=y. Acesso em: 23 fev. 2022.
- CESCA, Cleusa Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 9. ed. São Paulo: Sumus, 2008.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1996.
- DELIWAY. **Gastronomia molecular: o que é e como funciona**. 2022. Disponível em: <https://www.deliway.com.br/blog/gastronomia-molecular>. Acesso em: 05 dez. 2022.
- EWENSTEIN, Boris; WHYTE, Jennifer. Beyond words: aesthetic knowledge and knowing in organizations. **Organization Studies**, n.28, v.5, p.689-708, 2007.
- FINE, Gary. Alan. **Kitchens: The culture of restaurant work**. Berkeley: University of California Press, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 5. ed. São Paulo. Estação Liberdade, 2007.
- GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa: como classificar as pesquisas**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- GOMES, Paulo Cesar da Costa; RIBEIRO, Leticia Parente. Cozinha geográfica: a propósito da transformação de natureza em cultura. **Espaço e Cultura**, UERJ, RJ, n.29, p.69 81 -81, jan/jun, 2011. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/espacoecultura/article/view/3533/2458>. Acesso em: 16 fev. 2022.
- KANT, IMMANUEL. **Crítica da faculdade do juízo**. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1987.

LEMOS, André. Cibercidades. In: LEMOS, André; PALACIOS, Marcos. **Janelas do ciberespaço**. Comunicação e Cibercultura. Porto Alegre: Sulina, 2000.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos**: procedimentos e técnicas. Editora Manole, 2013.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **RBCS**, v. 16, n. 47, p. 31-41, out., 2001. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/osoc/a/TwvXPqrK9CVHKFW6YNb4QGD/?lang=pt&format=html#>. Acesso em: 22 fev. 2022.

NAKANE, Andrea. **Técnicas de organização de eventos**. Rio de Janeiro: Infobook, 2000.

RAMALHO, Gisele. **Eventos temáticos**: da inspiração à execução. 2017. Disponível em: <https://www.terra.com.br/noticias/eventos-tematicos-da-inspiracao-a-execucao,73e53d0afa1d06b86c493be43084e706z9wejjxa.html>. Acesso em: 17 nov. 2022.

SANTOS, Daianna Marques Dos **História da gastronomia mundial**. 1. ed. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SENAC. DN. **Organização de eventos**: manual de referência para Sistema Senac. Rio de Janeiro: Senac/Diretoria de Marketing e Comunicação, 2002.

SENAC. DN. **Eventos**: oportunidade de novos negócios. Luiz Cláudio de A. Menescal Campos; Nely Wyse; Maria Luiza Motta da Silva Araújo. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 2000.

SERVIR COM REQUINTE. **Cozinha contemporânea**: entenda as principais características. 2020. Disponível em: <https://servircomrequite.francobachot.com.br/cozinha-contemporanea-entenda-as-principais-caracteristicas/>. Acesso em: 10 ago. 2022.

TADOLI, Vicente; HAMILTON, Richard. **Food for thought**: thought for food. Barcelona. Editora Actar, 2009.

TAVARES, Adriano Pereira. **Comida afetiva**: uma expressão de gosto, hospitalidade e memória. Dissertação (Mestrado Profissional em Turismo) — Universidade de Brasília, Brasília, 2018.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais**: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Atlas, 1987.

APÊNDICE A – Questionário

Obrigado por comparecer e participar do nosso evento! Este questionário foi desenvolvido pelos alunos do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Concórdia/SC.

O objetivo é avaliar os pontos positivos e oportunidades de melhoria do evento. Sua contribuição com as respostas deste questionário será de grande ajuda para o desenvolvimento do trabalho de conclusão de último semestre da turma.

Instruções:

- O questionário é anônimo, não sendo necessário se identificar.
- Nas questões de múltipla escolha, marque um X na opção que você mais se identifica.
- Marque X em apenas uma alternativa por questão.

1- Quantos sentidos foram identificados nos pratos apresentados?

- a. () Não consegui identificar nenhum sentido;
- b. () Consegui Identificar apenas 1 a 2 sentidos;
- c. () Identifiquei de 3 a 4 sentidos;
- d. () Todos os sentidos foram identificados.

2- Qual sentido foi o mais explorado durante toda a experiência?

- a. () Audição;
- b. () Olfato;
- c. () Tato;
- d. () Paladar;
- e. () Visão.

3- Qual ponto mais se destacou no menu?

- a. () Criatividade, cores;
- b. () Técnicas e elementos;
- c. () Texturas;
- d. () Todas as alternativas citadas acima.

4- Sobre o serviço de salão, qual foi sua experiência?

- a. () Não correspondeu às expectativas;
- b. () Foi aceitável;
- c. () Foi servido de forma harmônica;
- d. () Superou as expectativas.

5- Qual é a sua avaliação em relação ao sabor?

- a. () Ruim
- b. () Razoável
- c. () Bom
- d. () Ótimo

6- A experiência trouxe alguma memória afetiva?

- a. () Me recordou de uma memória da minha infância;
- b. () Me recordou de várias memórias da minha infância;
- c. () Me recordou de uma memória da minha vida adulta;
- d. () Me recordou de várias memórias de minha vida adulta.
- e. () Não me recordou de memória alguma.

7- Qual prato despertou o maior número de sentidos?

- a. () Amuse Bouche (Almofadas de batata com tomate seco);
- b. () Entrada (Vieiras);
- c. () Primeiro prato (Ossobuco de palmito);
- d. () Segundo prato (Pancetta com purê);
- e. () Sobremesa.

8- Qual bebida melhor harmonizou com seu respectivo prato?

- a. () Shot flamejante (Amuse Bouche - Almofadas de batata com tomate seco);
- b. () Cerveja Catarina Sour (Entrada - Vieiras);
- c. () Vinho Branco (Primeiro prato - Ossobuco de palmito);
- d. () Vinho Branco (Segundo prato - Pancetta com purê);
- e. () Espumante Rosé Brut (Sobremesa).

9- Em que ponto a experiência mais tem espaço para ser aprimorada?

- a. () Comidas;
- b. () Bebidas;
- c. () Ambiente;
- d. () Serviço;
- e. () Outro:_____.

10- O que você mais gostou no evento? Comente
