

Da medicina ancestral para nossa mesa: práticas do projeto integrador em gastronomia no Senac Ceará

From ancestral medicine to our table: integrating project practices in gastronomy at Senac Ceará

Pedro Abreu da Silva Neto¹

Ana Caroline Soares Souto²

Francisco Kalil Barboza Sampaio³

Patrícia Pimentel Ramos Carneiro⁴

¹ Professor de Gastronomia do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará e Mestrando em Gastronomia pela Universidade Federal do Ceará. <https://orcid.org/0000-0002-6916-8712>

² Discente do curso em Gastronomia do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará e subchef de restaurante. <https://orcid.org/0000-0002-3971-9667>

³ Discente do curso em Gastronomia do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará. <https://orcid.org/0000-0002-8396-6665>

⁴ Pedagoga e Supervisora Pedagógica do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará. <https://orcid.org/0000-0002-9906-3591>

Recebido para publicação em: 22.11.2021

Aprovado em: 4.2.2021

Resumo

A gastronomia é uma área multidisciplinar. Desse modo, os docentes podem explorar de forma positiva as possibilidades no ensino. Ela pode transformar alimentos e produtos como lambedores para sua aplicação na alimentação. O objetivo deste artigo é relatar e registrar as ações desenvolvidas no projeto integrador intitulado “Da medicina ancestral para nossa mesa”, desenvolvido com a proposta de responder ao questionamento: “É possível a aplicação de lambedores e suas respectivas ervas no preparo alimentar de cunho gastronômico?”. O conteúdo trabalhado buscou focar na (re)apresentação de ervas medicinais aplicadas na gastronomia por meio da produção de um jantar. Os discentes efetuaram os testes no laboratório de gastronomia para o desenvolvimento de experimentos práticos na construção de pratos. Foram elaboradas fichas técnicas com base nas produções. Realizou-se a análise de recursos financeiros, humanos, tecnológicos, processos e seleção de insumos para dar continuidade ao evento. Conclui-se que a realização de projeto integrador beneficiou alunos com conhecimento, por meio da pesquisa e do desenvolvimento de ações. Constatou-se o amadurecimento dos discentes na autonomia para construir ações gastronômicas.

Palavras-chave: lambedor; PANC; *comfort food*; gastrônomos; plantas fitoterápicas.

Abstract

Gastronomy is a multidisciplinary area. Through this, teachers can positively explore possibilities in teaching. Gastronomy can transform food, and products such as lickers for application in food. The purpose of this article is to relate and record the actions of the integrative project entitled "From ancestral medicine to our table". It was developed under the proposal of answering the question: "Is it possible to apply lickers and their herbs in food preparation of a gastronomic nature?". The content worked in this project sought to focus on the (re)presentation of medicines applied in gastronomy using herbs for a dinner celebration. The students tested in the gastronomy laboratory, the development of practical experiments in the construction of food preparations. They developed technical sheets based on the productions. Financial, human, technological resources, processes and selection of inputs were carried out to give continuity to the event. It was concluded that carrying out an integrative project benefited students with knowledge through research and development actions. It is possible to verify through this article, the maturity process of the students in the autonomy to build gastronomic actions.

Keywords: licker; PANC; comfort food; gastronomers; phytotherapeutic plants.

Introdução

O projeto integrador busca fornecer aos discentes a possibilidade de aprender por meio das práticas, com base nos conhecimentos teóricos desenvolvidos em sala de aula. Cabe ao docente a aplicação de metodologias ativas de aprendizagem (PENA; PAPELBAUM, 2018). É primordial a inserção direta do estudante em todo o processo do projeto, possibilitando a construção do conhecimento (CUNHA; RABELO; CABRAL, 2020).

Compreender a realidade dos alunos e da região e inseri-las nesses projetos, fornece conhecimentos e práticas de interesse do aluno. É possível identificar a interdisciplinaridade quando incorporada em um contexto de pesquisa em áreas diversas, e aplicando-a no projeto em questão (LOPES; CORTES, 2019).

Também é possível observar o impacto que o projeto integrador tem como complemento educacional no emprego de metodologias ativas, gerando um movimento sociointeracionista, causado pela solução de desafios propostos no fortalecimento educacional (SILVA; TAFUR, 2019).

Dessa maneira, a aplicação das metodologias ativas na gastronomia amplia a interdisciplinaridade que a área abrange, fornecendo um universo de opções para estudo, por meio do âmbito histórico-cultural, tecnológico e nutricional. Para Cunha, Rabelo e Cabral (2020), é importante o entendimento de projetos e pesquisas como forma de ampliar o conhecimento técnico-científico na área de formação discente, possibilitando práticas de ações relacionadas ao seu objeto de estudo.

A gastronomia é envolvida por técnicas, ciências e diversas outras áreas que possibilitam a transversalidade educacional

A gastronomia é envolvida por técnicas, ciências e diversas outras áreas que possibilitam a transversalidade educacional. Assim, os docentes podem explorar com múltiplas propostas as possibilidades que o segmento oferece (COLOMBO JUNIOR *et al.* 2017). O conhecimento pode ser proveniente da tecnologia, das engenharias e até mesmo das ciências da saúde, com a aplicação de ervas medicinais e/ou fitoterápicas na alimentação, com a inserção em pratos como novas tendências na gastronomia.

É comum a presença de plantas e ervas para tratar enfermidades humanas desde que o homem compreendeu suas propriedades. Com a necessidade da etnofarmacologia, a etnobotânica trabalha para identificar e mapear compostos que possam ser extraídos sob a perspectiva fitoterápica (CHAVES; BARROS, 2012). A produção artesanal (e empírica) de lambedores é algo muito comum. Os lambedores são xaropes que têm em sua base mel, açúcares e plantas em geral, provenientes da medicina popular, produzidos com a flora disponível nas regiões, compostos por uma variedade “infinita” de folhas, cascas e frutas (SILVA *et al.* 2016). Um tipo de remédio muito utilizado por nossos antepassados, a cultura dos lambedores vem se perdendo a cada geração.

Em determinadas regiões, ainda é comum o consumo de lambedores no tratamento de enfermidades, estando seu uso limitado a isso. Entretanto, quando analisado, é possível verificar outras possibilidades de aproveitamento, como na alimentação, seja do próprio lambedor ou das suas ervas *in natura*. Isso pode proporcionar a utilização cotidiana, além de inserir alimentos com “propriedades funcionais” na dieta.

O objetivo deste artigo é relatar e registrar as ações desenvolvidas no projeto integrador intitulado “Da medicina ancestral para nossa mesa”.

Ações metodológicas no processo organizacional

A construção do referido projeto integrador ocorreu por concepção da turma de Cozinheiro, curso de qualificação profissional de 500h/a, em 2021, do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial do Ceará (Senac-CE), em função das atividades obrigatórias na unidade curricular (UC) do projeto integrador, com carga horária de 40 horas.

O projeto

Os nascidos no século XX que conviveram com avós possivelmente ouviram falar ou conhecem bem os chamados “lambedores”, que consistem em xaropes produzidos artesanalmente à base de açúcares e água, com extração por meio de cocção de uma ou mais plantas, troncos, talos, bulbos e flores, entre outros. Também complementava a crença no poder das preces de rezadeiras. Famílias residentes em regiões rurais e sem acesso a farmácias encontravam a cura de enfermidades nos quintais de suas casas por meio de ervas.

Tratar resfriados, gripes, aliviar tosses, dores de cabeça e nas articulações, cólicas e gases são alguns dos vários benefícios alcançados e relatados empiricamente com as ervas aplicadas em lambedores.

Devido à particularidade cultural e histórica da “medicina ancestral”, o projeto em questão partiu do propósito de resgatar esses lambedores e as ervas por meio da aplicação de seus sabores e aromas na elaboração de cardápio e jantar com convidados especialistas na área da gastronomia. A finalidade foi trazer a história do lambedor, com a relevância das plantas em âmbito científico e gastronômico, tendo como foco reviver parte da cultura ancestral para a sociedade atual.

Sob a análise da inserção desses produtos na alimentação, foi desenvolvido o projeto “Da medicina ancestral para nossa mesa”, com a perspectiva de responder ao seguinte questionamento: “É possível a aplicação de lambedores e suas respectivas ervas no preparo alimentar de cunho gastronômico?”.

Iniciou-se então a elaboração de um evento pautado nessa questão. Os autores identificaram a necessidade de registrar as ações realizadas no projeto, a fim de expor à comunidade científica os resultados obtidos como possibilidade de fornecer novas perspectivas alimentares e de projetos para futuras turmas em gastronomia.

A estruturação, organização e aplicação do projeto foram efetuadas no Senac Reference, localizado na cidade de Fortaleza, no Ceará.

O público-alvo foi constituído por profissionais da área, sobretudo novos cozinheiros, que não conhecem a cultura dos lambedores e seus potenciais fitoterápicos aplicados à alimentação.

Evolução dos procedimentos do projeto integrador

As atividades foram coordenadas entre agosto e novembro de 2021, sendo divididos em 14 encontros, sob orientação do professor da UC. Inicialmente, nas duas primeiras semanas, os discentes tiveram contato com os conteúdos teóricos necessários para o desenvolvimento de projetos e eventos. Nesse período, os alunos foram instigados a desenvolver ideias em grupos e expor suas propostas para construir um projeto. No terceiro encontro, eles apresentaram suas ideias no formato de seminário.

Cinco equipes idealizaram propostas com base em insumos e aspectos culturais da alimentação cearense, entre eles: o resgate da rapadura como insumo nordestino; a castanhola (*Terminalia catappa*) aplicada em novos produtos; o reaproveitamento total dos alimentos rejeitados na Ceasa de Fortaleza; aplicação da técnica de *seitan* na culinária nordestina; a utilização de ervas de lambedores na produção de pratos. Ao final, foi realizada uma discussão entre os participantes da aula, com mediação do professor, para definição do projeto a ser escolhido. Foram analisados parâmetros de disponibilidade de insumos, interesses sociais, aspectos culturais, etnográficos e a possibilidade de construção dentro da instituição. Após a análise de propostas e votação, por aceitação unânime, o projeto de lambedores foi selecionado.

Nas duas semanas seguintes, no laboratório de tecnologia da instituição, empreendeu-se a escrita e a estruturação do projeto, devido à necessidade planejar todas as ações. Durante o processo, questionamentos surgiram, tais como: que jovem atualmente conhece ou produz lambedores? Por que a cultura se perdeu com o passar dos anos?

Os discentes foram para os laboratórios de gastronomia iniciar os experimentos práticos para construção dos pratos

Pensar para responder a essas perguntas e resgatar o conhecimento popularmente difundido por ancestrais, sob a ótica de passar esse ensinamento adiante, foram fundamentais para iniciar o pensamento crítico e reviver uma cultura nordestina que beneficia diversas comunidades mais afastadas.

Com a finalização do projeto escrito, os discentes foram direcionados aos laboratórios de gastronomia para iniciar os experimentos práticos na construção dos pratos, bem como o desenvolvimento e a definição das fichas técnicas. Ao final dos testes, as fichas foram entregues ao professor e avaliadas com base no acompanhamento experimental. Nas semanas seguintes, os alunos tiveram a oportunidade de pré-preparar todas as atividades necessárias para o evento. Este ocorreu no dia 12 de novembro de 2021. É importante citar que a unidade curricular do projeto integrador ocorreu de forma concomitante às demais atividades, sendo selecionado um dia por semana para esta UC.

Após as ações, houve uma reunião em que os discentes puderam expor as percepções de fortalezas, fraquezas, acertos, erros e melhorias de processos e ideias na construção de novos projetos, tudo com base na experiência obtida. Os participantes evidenciaram suas experiências individuais e impressões. Alunos com interesse na elaboração do registro do projeto foram selecionados para a escrita e publicação de um artigo. As datas com todas as informações podem ser visualizadas na Quadro 1.

Quadro 1 – Cronograma de ações realizadas na construção do projeto

Ações	Datas
Estudo aplicado à organização de projetos e eventos (teoria)	6/8/2021
Estudo aplicado à execução de eventos gastronômicos (teoria)	20/8/2021
Apresentação de projetos – seminários em dupla	27/8/2021
Definição do projeto	27/8/2021
Estruturação escrita do projeto	3/9/2021
Entrega do projeto escrito	10/9/2021
Testes 1 – Desenvolvimento de pratos por elaboração de fichas técnicas	10/9/2021
Testes 2 – Desenvolvimento de pratos por elaboração de fichas técnicas	17/9/2021
Testes 3 – Desenvolvimento de pratos por elaboração de fichas técnicas	30/9/2021
Finalização de receituário e entrega de fichas técnicas	15/10/2021
Organização das ações prévias ao evento	29/10/2021
Evento	12/11/2021
Considerações finais e resolução de dúvidas	25/11/2021
Elaboração do texto e publicação dos resultados	26/11/2021 (a partir de)

Fonte: Autores.

Formato de atividade executada

A escolha do formato do evento foi discutida constantemente durante as aulas, levando em consideração que o mundo passava, em 2021, o segundo ano da pandemia do novo coronavírus (SARS-CoV-2) e a então recente saída do estado do Ceará da segunda onda de contaminações, no mês de agosto.

Portanto, foram analisadas as possibilidades de aplicação do modo remoto, com exibição por meio das redes institucionais. Entretanto, após verificações semanais dos casos de contaminação no estado, por meio da plataforma oficial do governo estadual, verificou-se a possibilidade de realização presencial, com o número de convivas reduzido e em ambiente aberto. Desse modo, foram convidados 20 profissionais com experiências no ramo alimentício para conhecer as preparações e validar os sabores e aromas que as ervas ocasionaram aos preparos.

Em função da existência de decretos relacionados ao distanciamento social, os discentes optaram por realizar uma atividade híbrida, que teve exibição do preparo ao vivo dos pratos para os presentes e a transmissão das ações de maneira remota, por meio de ferramenta de vídeo *online*.

Além dessas atividades, foi construído um breve material audiovisual sobre o potencial dos lambedores e seu processo produtivo, com exibição no dia do evento.

Recursos humanos

A turma tinha 12 discentes. Estes foram distribuídos em funções com base em suas afinidades e de acordo com suas participações na construção do projeto. Apesar das divisões, os alunos estavam livres para auxiliar os demais participantes dentro de suas disponibilidades. Para o evento, os cargos foram distribuídos em: produção de alimentos, sob a divisão de brigada de cozinha, composta por: *entremétier*, *garde manger*, *rôtisseur*, *aboyeur*, *patissier*, *boulangier*; produção de bebidas, responsáveis pelo preparo e montagem; apresentação e cerimonial do evento; apoio ao cerimonial; e *backup*, no caso de ocorrer a necessidade de substituição de equipes no cerimonial. Contudo, não havendo a necessidade, esses últimos estavam trabalhando como apoio na cozinha. A quantidade de equipes pode ser visualizada na Tabela 1.

Tabela 1 – Divisão das equipes com funções específicas

Função	Equipes
Produção de alimentos	6
Produção de bebidas	2
Apresentação	1
Apoio	1
<i>Backup</i>	2

Fonte: Autores.

Marketing e divulgação

Os serviços de publicidade e propaganda, assim como a construção de materiais e identidades visuais, foram terceirizados. Entretanto, a divulgação do projeto ocorreu por meio de redes sociais pessoais dos estudantes. A identidade visual pode ser visualizada na Figura 1.

Figura 1 – Identidade visual do evento



Fonte: Autores.

Checklist de ações

Para melhor organização dos processos e fluxos, foi construído um *checklist*, a fim de identificar e dinamizar as ações. Nessa planilha foi possível adicionar as ações, a previsão com data máxima a ser cumprida e uma célula de evolução, para marcar a opção realizada. Esta pode ser visualizada no Quadro 2.

Quadro 2 – Documento para conferência de ações

Ação	Previsão	Evolução
Aderir insumos	Semanalmente (set. a nov.)	
Ajustes	Semanalmente (out. a nov.)	
Buscar financiamento	Primeira semana de setembro	
Entrega de projeto escrito	Segunda semana de setembro	
Escrita e publicação de artigo	Semanalmente (nov. a dez.)	
Gravação e edição de documentário	Segunda semana de outubro	
Testes de cardápio	A cada duas semanas (set. e out.)	
Testes de empratamento	Semanalmente (out.)	
Treinamento de equipes	Semanalmente (out.)	

Fonte: Autores.

Recursos para desenvolvimento do projeto

Foram tabulados alguns equipamentos necessários para o desenvolvimento dos processos. Projetores foram utilizados na transmissão dos vídeos, gravados com equipamento profissional da instituição, sob comando do colaborador responsável pelas ações audiovisuais.

Os equipamentos das cozinhas (Quadro 3) pertencem ao laboratório de cozinha pedagógica do Senac Reference. Portanto, os alunos tinham autonomia, embora com orientação e supervisão na utilização dos mesmos.

Quadro 3 – Recursos tecnológicos necessários

Equipamentos e ferramentas digitais	Projetor de tela
	Software de edição de vídeo
	Computadores
	Câmera profissional
	Software de transmissão de vídeo
Equipamentos de cozinha	Thermomix
	Processador <i>robot coupe</i>
	Vitamix
	Refrigerador
	Forno combinado
	Ultracongelador
	Mixer industrial

Fonte: Autores.

Os espaços físicos (Quadro 4) escolhidos para as ações eram internos à instituição. O auditório foi utilizado para acolher os convidados e iniciar as atividades. O Laboratório de Tecnologia em Gastronomia (Gastrolab) e a cozinha pedagógica serviram como setor produtivo de alimentos, estando direcionados ao preparo de pratos e a saída e recebimento destes pelo serviço. O laboratório gastronômico Experience I foi operado como estúdio de gravação para transmissão ao vivo da produção dos pratos para os convidados. O Rooftop foi o local escolhido para a realização jantar.

Quadro 4 – Recursos estruturais e físicos

Espaços Senac Reference	Auditório
	Gastrolab
	Cozinha pedagógica
	Experience I
	Rooftop

Fonte: Autores.

Recursos financeiros

O financiamento para o desenvolvimento das atividades foi de cunho próprio dos discentes (Quadro 5), que promoveram uma organização financeira de todos os processos, identificando a necessidade do montante de R\$1.862,32 para cobrir todos os custos, divididos igualmente entre todos os alunos.

Quadro 5 – Organização de custos do evento

Orçamento	
Cardápio (<i>design</i> e impressão)	70
Convites	100
Documentário (gravação e edição)	500
Edição	500
Insumos para projeto	246,16
Insumos para teste	246,16
Serviço de A&B	200
Total	1.862,32

Fonte: Autores.

Os insumos que não puderam ser adquiridos comercialmente foram cedidos por residências de familiares dos alunos que possuíam em suas plantações plantas alimentícias não convencionais (PANC), comumente utilizadas na criação de lambedores.

Processo seletivo de preparações e insumos

A construção dos pratos servidos no evento envolveu pesquisa literária e de campo por parte dos discentes.

Os pratos escolhidos passaram pela avaliação dos estudantes e do docente

Para a seleção dos insumos aplicados nos lambedores, foi necessário ir a campo, no Mercado São Sebastião, localizado em Fortaleza, Ceará, Brasil. Trata-se de um ponto turístico em que há venda de alimentos e produtos regionais. A comercialização de lambedores e garrafadas são comuns no local, sendo estas últimas muito semelhantes aos primeiros, porém infundadas com destilado alcoólico em maior proporção. Portanto, foram analisadas as ervas neles presentes e verificada a disponibilidade delas no mercado.

Entre os alimentos e ervas escolhidos para compor os pratos, estavam: capim santo (*Cymbopogon citratus*), carambola (*Averrhoa carambola*), alecrim (*Salvia rosmarinus*), hortelã (*Mentha spicata*), romã (*Punica granatum*), folhas de seriguela (*Spondias purpúrea*), abacaxi (*Ananas comosus*), casca de laranja (*Citrus X sinensis*), beterraba (*Beta*) e cumaru (*Amburana cearensis*).

As produções gastronômicas e suas respectivas metodologias de preparos foram retiradas da obra *Chef Profissional do Instituto de Culinária das Américas* (2017), encontrado via busca bibliográfica.

Testes

Os pratos escolhidos passaram pela avaliação dos estudantes e do docente. Houve três testes (Figura 2), um por semana, no laboratório da instituição e sob a supervisão do orientador. Entretanto, os discentes tinham a liberdade de efetuar os testes

em contraturnos. Ao longo desse período, o receituário foi modificado, ajustado e melhorado para a harmonização das plantas com os pratos escolhidos. Após a definição das formulações e fichas técnicas foram realizados testes de empratamento, para a entrega de uma boa apresentação.

Figura 2 – Testes de cocção em proteínas



Fonte: Autores.

Os convidados

O grupo de participantes para o evento presencial recebeu convites impressos, contendo, além de informações sobre o jantar, a história dos lambedores, exibível individual e uma amostra de 100 ml de um lambedor de cumaru (*Amburana cearensis*) produzido pelos alunos (Figura 3).

Figura 3 – Convite exclusivo para o evento



Fonte: Autores.

Da medicina ancestral para nossa mesa: o evento

Horas antes do início do evento, foi realizada uma breve reunião sobre o funcionamento das atividades, os processos organizacionais de bancadas, fluxo de montagem de pratos, e outros informes.

Todos os espaços foram adaptados para receber os participantes. Para melhor organização, foi desenvolvido um plano de execução visando o monitoramento das ações. Eventos são o ponto alto para o setor gastronômico. Devido ao crescimento do setor, a criação e apresentação de novas tendências fortalecem o interesse pelo segmento, além de possibilitarem o fortalecimento econômico (GONZAGA, 2018).

Para Sant'Anna e Silva (2018), uma das principais ferramentas para reconhecimento de ações e atividades é o *marketing*, que potencializa o conhecimento acerca de seu objetivo. É por meio da produção de eventos gastronômicos que muitos restaurantes fazem seu nome e sua marca, atrelando-o a festividades.

É importante que os discentes compreendam esses conhecimentos, considerando a possibilidade de empreender no ramo da gastronomia, e como o foco em um segmento e a aplicação de novas tendências, atrelados à criação de uma boa estratégia de *marketing*, podem facilitar a abertura de novos horizontes na profissão e em estabelecimentos.

Plano de execução – monitoramento e controle

A criação de um planejamento para monitoramento e controle trouxe aos discentes uma melhor oportunidade organizacional. A divisão ocorreu conforme os espaços: laboratórios, auditório e espaço gastronômico Experience. Além disso, foi possível observar as ações que deveriam ser realizadas e o horário máximo para elas ocorrerem (Quadro 6).

Quadro 6 – Plano de execução

12/11/2021 13h às 22h	Laboratórios: Cozinha Pedagógica e Gastrolab	
	13h	Uso para pré-preparo e produção do menu
	17h	Ajustes e finalizações para o serviço
	18h	Abastecimento dos insumos no Experience
	21h30m	Limpeza e organização
	Auditório	
	15h	Montagem de equipamento para transmissão via Google Meet
	19h	Recepção dos convidados na portaria e encaminhamento para o auditório
	19h15m	Acomodação e exibição do documentário
	19h40m	Encaminhar os convidados ao Experience
	Experience	
	16h	Organização da praça de finalização
		Organização de louças
		Montagem das mesas
	20h	Recepção e acomodação dos convidados para apresentação

Fonte: Autores.

Um estudo sobre planejamento estratégico em restaurante desenvolvido por Fagundes (2015) apresenta a importância de estruturar ações prévias no controle organizacional para uma ação assertiva frente às circunstâncias que podem ser enfrentadas. Em seus resultados, observou-se a relevância da aplicação de ferramentas, como análise de matriz SWOT, e reuniões estratégicas com a equipe de colaboradores para alinhamento de funcionamento. Além disso, o registro físico e visual foi disponibilizado de modo que todos pudessem ter acesso. Foi fundamental o conhecimento de todas as variáveis positivas e negativas que poderiam ocorrer no funcionamento do estabelecimento.

A imersão dos discentes no planejamento organizacional colaborou para o progresso positivo neste projeto, considerando seus planejamentos prévios e habilidades adquiridas durante o curso de cozinheiro. Antecipar-se às possibilidades contribuiu muito para o sucesso do evento.

Programação de atividades do evento

Além do planejamento estruturado do pré-preparo e do monitoramento, foi elaborado um cronograma contendo informações sobre o processo, sendo afixado nas cozinhas para que todos tivessem acesso.

Esse planejamento trouxe maior controle do funcionamento das atividades, além de padronizar a conversa entre os envolvidos. O cronograma pode ser visualizado no Quadro 7.

Quadro 7 – Cronograma de atividades

18h30	Recepção de convidados no auditório
19h	Introdução do evento
19h15	Exibição de documentário
19h25	Informes sobre próximas atividades
19h30	Direcionamento ao Laboratório Experience para preparos ao vivo
20h	Abertura para perguntas
20h15	Direcionamento ao Rooftop para jantar
21h15	Finalização do jantar

Fonte: Autores.

Segundo o Sebrae (2016), a programação das atividades é uma ferramenta organizacional assertiva em um evento. Com ela é possível controlar o tempo da agenda estipulada na programação, o que é uma forma de respeitar os convidados, evitando-se uma longa espera pelo início das ações.

A sucessão dos eventos segundo o cronograma deve ser, preferencialmente, seguida à risca, considerando fatores como o tempo das atividades, o funcionamen-

to do ambiente proposto e, acima de tudo, o preparo de alimentos potencialmente perecíveis que serão servidos aos clientes e/ou convidados. O discente deve ter essas informações consigo, preparando-se também para futuros contextos semelhantes que possam surgir.

A mise en place da cozinha e serviço

A cozinha foi organizada para comportar o serviço planejado, estruturando-se com as seguintes áreas: preparo de grelhados; saladas e frios; sobremesas; bebidas; acompanhamento; boqueta para retirada e recebimento de pratos.

A equipe de cozinha contou com seis discentes no preparo e montagem de alimentos (Figura 4).

Figura 4 – Empratamento



Fonte: Autores.

A brigada de cozinha é uma das principais ferramentas para a construção de serviço de alimentos. Com a organização da cozinha, é possível a realização de um trabalho efetivo e com potencial de sucesso. O grande influenciador para a organização de cozinhas profissionais foi o francês Georges Auguste Escoffier (1846-1935), *restaurateur*, escritor e *chef du cuisine* (CALADO, 2015).

A divisão por praças ocorreu de acordo com as respectivas afinidades e habilidades desenvolvidas pelos discentes ao longo do curso, no qual tiveram contato com conhecimentos das áreas de cozinha quente, cozinha fria, panificação e confeitaria.

Considerando a brigada de cozinha uma das atividades mais importantes do setor gastronômico para o bom funcionamento do trabalho, Conejero *et al.* (2018) elaboraram um questionário para compreender a existência de uma brigada da cozinha em um restaurante e as percepções dos colaboradores sobre o assunto. Foi identificada por 50% dos participantes a existência da brigada de cozinha em seus respectivos

estabelecimentos, embora metade deles não conhecesse o conceito, contudo, realizando essa estruturação empiricamente. Além disso, foi perceptível o interesse por qualificação profissional para melhorar o conhecimento pessoal. Apenas 16,7% afirmaram manter um relacionamento excelente com os demais colaboradores, o que se acredita ocorrer devido à diferença de idade entre eles. Para os pesquisadores, ter colaboradores com faixas etárias próximas favorece o melhor entrosamento. Em relação aos conhecimentos pessoais, 93,6% acreditam que a brigada melhora o serviço. E 77,8% afirmam que esse tipo de organização proporciona maior facilidade no desenvolvimento de ideias.

Para os discentes do curso de Cozinheiro, a experiência de estar em um ambiente profissional, executando práticas semelhantes ao que serão encontradas ao longo de sua jornada como empreendedor ou profissional qualificado, representa um diferencial para o desenvolvimento de seus conhecimentos.

Em relação ao processo de entrosamento da turma, observou-se semelhanças com as conclusões de Conejero *et al.* (2018), considerando que boa parte dos discentes eram de faixas etárias próximas.

Para Calado (2015), o entendimento de uma cozinha é subjetivo, devido à estrutura que cada uma pode ter. Porém, a organização é algo inevitável.

Serviço de alimentos e bebidas (A&B)

Por não constar na grade curricular do curso a UC de serviços de A&B, os discentes optaram por terceirizar o serviço. Foi contratado um profissional da área para tanto. Ele foi responsável pelo serviço de pratos, montagem e organização de mesa, serviço de alimentos e bebidas, além de recepcionar os convidados e direcioná-los à mesa.

Práticas alimentares dinâmicas promovem interações entre diversas áreas no ramo alimentício. O comer depende da necessidade do fazer, promovido por cozinheiros e *chefs*, sendo imprescindível um indivíduo para transportar a comida até o cliente. Por isso existe a demanda por profissionais especializados nesse setor, conhecido como serviços de A&B, um intermediário entre o cozinheiro e o consumidor (SILVA, 2014). Comumente, o setor produtivo de alimentos e o referido serviço se distinguem nas suas funções em razão de suas especificidades.

Cerimonial

A abertura ocorreu com o direcionamento dos convidados ao auditório da instituição, onde foi realizado o cerimonial de início das atividades. Esse momento foi regido por um discente do curso, que fez um discurso de apresentação e de agradecimento aos participantes, além de informá-los sobre o funcionamento do evento e as atividades que seriam desenvolvidas. Buscou promover a interação entre os

participantes, proporcionando situações para aproximá-los. A seguir, o texto utilizado no cerimonial, desenvolvido pelo orientador e pelo discentes.

Boa noite, hoje estamos aqui para celebrar a realização do Projeto Integrador do Curso de Qualificação Profissional de Cozinheiro. Estarei aqui como apresentador do evento diretamente do Senac Reference, em Fortaleza, para guiá-los na apresentação de nosso projeto. Agradecemos a presença de todos os convidados. Gostaríamos de agradecer e parabenizar os participantes desta atividade, os quais vocês terão oportunidade de conhecer no decorrer do evento. Todos desempenharam papéis importantes, com participação fundamental na construção do projeto e do evento. Desejamos a todos sucesso em sua jornada profissional. Além disso, gostaríamos de agradecer aos professores que nos ajudaram na caminhada da construção de conhecimento. O projeto integrador dos cursos Senac têm como objetivo instigar os alunos a pesquisar e apresentar produtos, técnicas, insumos e propostas inovadoras e relevantes dentro do contexto de suas características, atribuições e competências.

Nós, alunos do curso de Cozinheiro, dentro das fronteiras de nossas atribuições e competências, que instigam os cinco sentidos humanos, estamos fortemente ligados à responsabilidade para com o meio ambiente, a natureza e a cultura, e o alimento talvez seja um dos mais marcantes de nossos traços. Portanto, decidimos apresentar um projeto que fosse uma mescla entre resgate cultural e repensar o uso de ervas para fins medicinais em produtos conhecidos como lambedores. Num mundo globalizado, em que a produção em escala toma o espaço dos produtos artesanais e as culturas centrais diminuem e sufocam as locais, sobretudo as periféricas, achamos absolutamente necessário resgatar as nossas raízes culturais nordestinas. Para isso, não basta lembrar de forma saudosa um tempo que talvez não tenha mais volta, mas inovar e apresentar seus valores efetivos dentro do novo contexto – o atual.

Então, todos nós ouvimos de uma forma ou de outra as soluções caseiras, familiares e locais, ligadas à terra, às tradições. Quem nunca ouviu que limão com mel é bom para curar gripe, ou que mastruz com leite é um poderoso remédio caseiro que combate vários sintomas. Poderíamos citar vários exemplos de lambedores, como chá de capim-santo, de cidreira, de boldo, de quebra-pedra, todos com matérias-primas oferecidas pela natureza e utilizadas pela sabedoria popular. Ainda hoje expostos em feiras populares, mas que se perderam à medida que as novas gerações se distanciam dos caminhos de terra e adentram as calçadas de pedra das farmácias, se encantando com as facilidades dos novos tempos. Nós, como profissionais da cultura, resolvemos revisitar as antigas receitas e apresentar propostas inovadoras, a fim de salvaguardar nossas raízes culturais e valorizar os nossos produtos da terra.

O processo de cerimonial integra um conjunto de ações que formalizam o momento em um ato solene, por meio de ações como homenagear, explanar ou expressar os propósitos do momento, o que agrega valor à celebração (ANGNES; SIMÕES; KLOZOVSKI, 2015).

Para o projeto integrador, o cerimonial nos remete à celebração do comer, de promover o conhecimento alimentar para as pessoas, de influenciar a soberania alimentar delas, demonstrando as possibilidades de tornar a alimentação mais versátil, com plantas que podem ser cultivadas em suas residências.

O material audiovisual

Após a introdução do evento, um pequeno material audiovisual gravado pelos discentes contendo a narração sobre as propriedades naturais dos lambedores foi transmitido no auditório e para participantes externos via YouTube. Continha também cenas gravadas em plantações e mercados municipais, além de finalizar com o preparo de um lambedor tradicionalmente feito em fogareiro.

A proposta do material audiovisual foi associar o processo produtivo do lambedor a uma memória afetiva

A utilização de ferramentas audiovisuais foi uma das responsáveis por potencializar o conhecimento em gastronomia no Brasil. Embora comum nas redes de televisão aberta no país, para Santos, Alencar e Neves (2018), a gastronomia aplicada à cinematografia pode fornecer suporte para a preservação da alimentação regional e fortalecer padrões sociais e culturais, desde que utilizados adequadamente.

A comida, quando bem apresentada, fornece uma sensação de conforto e saciedade, daí o termo *comfort food*. Por meio dessas sensações, é possível prender a atenção do expectador com experiências gastronômicas que remetem às histórias vivenciadas pelos mesmos (AZEVEDO; PELED, 2017).

A proposta de produção do material audiovisual foi justamente associar o processo produtivo do lambedor a uma condição de memória afetiva, promovendo uma aproximação de seu emocional com os alimentos servidos.

Produções no Laboratório Experience

Após a introdução das ações e da abertura para perguntas sobre o processo do projeto, os convidados foram direcionados ao Laboratório Experience, onde puderam acompanhar o andamento e o preparo dos pratos a serem servidos no jantar. O laboratório foi projetado para que os indivíduos possam acompanhar *chefs* de cozinha no preparo e participar das ações, como uma forma de *workshop* interativo.

Dessa forma, dois discentes foram colocados na posição de apresentadores, replicando técnicas de preparo e montagem dos pratos, além de explicarem a utilização de cada erva e suas propriedades. Os convidados participaram das ações, o que propiciou maior dinamicidade.

É importante esclarecer que as ações ocorridas no auditório e no Laboratório Experience foram transmitidas ao vivo também por meio das mídias digitais da instituição. Imagens da atividade foram registradas e podem ser verificadas na figura a seguir.

Figura 5 – Atividades desenvolvidas no Laboratório Experience



Fonte: Autores.

O jantar

O serviço de jantar contemplou 20 convidados e foi dividido em cinco etapas, sendo estas: *couvert*; entrada; prato principal; sobremesa; e bebidas.

O *menu* desenvolvido para apresentação aos convidados pode ser visualizado na Figura 6.

Figura 6 – Menu disponibilizado à mesa para os convidados



Fonte: Autores.

O principal ator do processo de construção de cardápios é o *chef* de cozinha. É por meio do conhecimento de harmonização, aplicação de técnicas em preparos e cocção que são supridas as necessidades dos clientes, seja em relação ao prazer de experimentar algo novo ou de saciar a necessidade fisiológica (RIBEIRO; MARQUES; FLORES FILHO, 2016).

No curso, os alunos tiveram uma unidade curricular referente à construção de cardápios. Com suporte e orientação, eles foram conduzidos aos experimentos, possibilitando testes concretos, adições ou exclusões nos preparos, e sobretudo adequar as plantas ao receituário escolhido.

Durante todo o curso alimentar, foi possível observar a presença das ervas que tradicionalmente compõem os lambedores. Buscou-se tornar essas plantas os ingredientes principais na construção do prato.

Para o *couvert* (Figura 7), foi adicionado o capim santo na sua forma integral, por meio da infusão, maceração e do acréscimo da massa de pão artesanal servido com ragu de caju. No segundo *couvert*, a carambola foi inserida na sua forma *in natura* em um mini brochete, contrastando com o leve salgado de queijo coalho nordestino e a picância adocicada de uma geleia artesanal.

Figura 7 – *Couvert*



Fonte: Autores.

A escolha da utilização do capim santo se deu por suas propriedades funcionais no auxílio do tratamento de hipertensão arterial, além de sua eficiência como calmante, antiespasmolítico e potencial sinérgico com antibióticos. O composto citral, um óleo essencial dessa erva, é identificado como o responsável por tais características (PEREIRA; PAULA, 2018). Além de suas propriedades, essa planta é alvo de

diversos desenvolvimentos de produtos, como é o caso da aplicação do seu chá para saborização no preparo de iogurte (ALMEIDA; FREITAS; SILVA, 2020).

A carambola, uma fruta sazonal, rica em carotenos e carotenóides, é ótima no controle do colesterol e da pressão alta, previne diabetes, ajuda no processo de emagrecimento e também atua como antioxidante no organismo, colaborando na prevenção ao câncer (PRATI; NOGUEIRA; DIAS, 2002). Entretanto, cuidados devem ser tomados com relação a indivíduos com problemas renais, considerando que a carambola produz oxalato, uma toxina que pode provocar graves consequências no organismo do portador de insuficiência renal crônica (GRANAI *et al.* 2020). Contudo, é uma fruta rica em sabor e possui forte potencial alimentício, sendo estudado como um preparo de néctar misto com hortelã para a utilização comercial (ARAÚJO FILHO *et al.* 2018).

Na entrada (Figura 8), os insumos foram trabalhados de maneira diferente: um molho estável emulsionado de queijo com alecrim, e um pesto de hortelã, acompanhados em cesta de massa filo e batata bolinha laminada, respectivamente.

Figura 8 – Montagem das entradas



Fonte: Autores (2021).

Os benefícios do consumo da hortelã dizem respeito a seus efeitos antirreumáticos, diuréticos e antiespasmódicos. Sua utilização é muito comum na indústria alimentícia e farmacêutica, além das possibilidades de uso *in natura* na culinária (ARAÚJO FILHO *et al.* 2018). No caso do alecrim, é uma especiaria rica em antioxidantes, com propriedades organolépticas. Além de adicionar sabor, é versátil, inclusive na defumação de carnes, como apresentado nos estudos em carne de rã (ASSIS *et al.* 2009) e na carne de pescados continentais (DIAS *et al.* 2018).

No prato principal (Figura 9), a folha da seriguela, uma planta alimentícia não convencional, foi inserida no preparo de salada fria com *gravlax*, grãos de romã e algumas folhosas, como espinafre, enquanto o segundo prato teve proteína flambada com cachaça regional e caramelizada com lambedor de abacaxi.

Figura 9 – Montagem das entradas

Fonte: Autores.

Estudos apontam os benefícios do consumo da romã contra distúrbios renais e urinários e para a melhoria da saúde cardiovascular, devido aos polifenóis, que inibem a função plaquetária. Possui ainda potencial de suplemento dietético na prevenção e tratamento de doenças crônicas. Os benefícios não são apenas de seus frutos, mas da casca, que pode ajudar no processo de resistência pós-radioterapia (DEGASPARI; DUTRA, 2011). Pesquisas no desenvolvimento de suco em pó de romã apresentaram resultados positivos na qualidade e na preservação de seus compostos nutricionais (SANTIAGO *et al.* 2020).

O consumo diário da seriguela apresenta benefícios como a redução do surgimento de câncer e Alzheimer, de problemas cardiovasculares, cataratas, além de atuar como retardador do envelhecimento. Esses benefícios são ocasionados por flavonóides e compostos fenólicos presentes na fruta (NERIS; LOSS; GUEDES, 2017). Devido à sua perecibilidade e sazonalidade, estudos são realizados constantemente para aumentar sua durabilidade, possibilitando o consumo em outros períodos do ano. Pesquisadores desenvolveram uma geleia *diet* de seriguela com o propósito de diversificar o seu uso (NOGUEIRA; JESUS, 2014). Tais estudos fortalecem o conhecimento a respeito das possibilidades de uso e aplicabilidade deste e de outros frutos semelhantes.

A sobremesa (Figura 10), normalmente a parte da refeição mais esperada, teve adição de mel e casca de laranja, no formato de sorvete à base de *crème anglaise* e *crumble*, respectivamente. Na decoração, foram utilizados arabescos de caramelo.

Figura 10 – Montagem da sobremesa

Fonte: Autores.

Por ter propriedades antissépticas e antimicrobianas, o mel sempre foi um alimento amplamente utilizado no tratamento de enfermidades, infecções, doenças oftalmológicas, anemias e muitas outras. Várias populações consideram o mel um medicamento natural, e não um alimento (GANDOLFI; MÜLLER, 2014). Entretanto, é possível extrair sabores, aromas, coloração e até textura desse alimento, sendo um excelente ingrediente para preparos doces ou salgados.

Com grande quantidade de fibra dietética, a casca da laranja é comumente utilizada como fitoterápico para tratar náuseas, enjoos, dores abdominais e outras enfermidades do trato gastrointestinal. O que muitos não sabem é que são ricas em fibras, pectinas e compostos bioativos, e quando utilizado em preparos, reduz significativamente os resíduos sólidos gerados no meio ambiente (BOFF *et al.* 2013). Estudos apontaram potencial tecnológico e nutricional da fibra da casca da laranja aplicada em pão de forma (STOLL; FLÔRES; THYS, 2015) e na elaboração de *cookies* com a farinha como subproduto (ROSOLEN *et al.*, 2018).

Optou-se no serviço de bebidas por refrigerantes (Figura 11) produzidos com extratos de lambedores, sendo utilizados o cumaru (*Amburana cearensis*) e a beterraba. Para tanto, houve a produção do lambedor, seguida pela aplicação em água gaseificada com gelo. Além disso, também foi servida água com e sem gás para os convidados.

Figura 11 – Refrigerante com lambedor de beterraba



Fonte: Autores (2021).

A utilização do cumaru no processo alimentar pode ser identificada em diversas culturas. É possível o beneficiamento desse insumo para a utilização no tratamento de doenças, na criação de novos produtos estéticos e para produção de bebidas em práticas culturais/religiosas. Atualmente, o consumo de alimentos atrelados a potenciais fitoterápicos fornece aos consumidores razões para manutenção da saúde por meio da alimentação. Um estudo demonstrou que a população de Santarém, Pará, consome a amêndoa de cumaru como forma de curar enfermidades (RÊGO *et al.*, 2017).

Na obra de Kinupp e Harry (2014) é apresentada a produção de água aromatizada de semente de cumaru, seja ela seca ou torrada, necessitando de armazenamento sob refrigeração por 24 horas antes do consumo. Esse preparo pode ser bebido como água saborizada, ou até mesmo utilizado no preparo de outras bebidas. As sementes podem ser raladas e adicionadas à preparação de bolos, tortas, pudins, saladas, entre outras.

A beterraba é uma opção rica em nutrientes, com elevados teores de sais minerais e vitaminas A, B1, B2 e C. Sua coloração decorre das betalaínas, compostos com propriedades semelhantes a antocianinas e flavonoides. Ela foi alvo de estudo para a produção de um farináceo com a proposta de aplicação em preparações, o que resultou em um produto com elevadas características nutricionais e possibilidade de aplicação na produção de alimentos (ARAÚJO FILHO *et al.*, 2011).

Finalização

A finalização do evento ocorreu com a presença dos discentes frente aos convidados para receber os *feedbacks* em relação aos processos do evento. Depois disso, os discentes se encaminharam à cozinha pedagógica, dando início ao processo de organização e limpeza do ambiente para a adequada devolução do espaço.

O processo de encerramento é importante no fluxo organizacional da cozinha, um momento para limpeza, manutenção e organização da estrutura de trabalho (MIORANDO; SCHARLAU; MARTINS, 2019). Exercer essas atividades fortalecem o senso de higiene e saúde dos profissionais, o que ajuda no desenvolvimento do discente em gastronomia, para estar preparado para os desafios do mercado das cozinhas profissionais.

Ações pós-projeto

A reflexão, a autocrítica e a percepção de fortalezas e fraquezas foram fundamentais para a melhoria dos processos na criação do projeto. Nas semanas seguintes ao evento, foi feita uma reunião com todos os discentes para que eles pudessem expor suas opiniões e de que modo se poderia melhorar as atividades desenvolvidas. Todos puderam ser ouvidos. Ao final da reunião, ficou definido que o projeto seria publicado em uma revista em formato de artigo científico, para registro e conhecimento de próximas turmas em gastronomia da instituição ou de outros centros educacionais.

Com o crescimento exponencial da gastronomia, essa temática multidisciplinar ganha espaço no campo acadêmico, com cada vez mais pesquisas em andamento. É importante a publicação de artigos científicos na área, para fortalecer e registrar o conhecimento produzido diariamente. Segundo estudo bibliométrico de Vogel, Barros e Marinho (2019), em média, quatro artigos são publicados por ano sobre a temática, sendo que os anos com mais produções foram 2012, 2013 e 2015, o

que demonstra a necessidade de aumentar o número de estudos e publicações a respeito do tema.

Considerações finais

A realização do projeto integrador beneficia os alunos por meio do fomento de pesquisa, desenvolvimento de ações e autonomia. Ao longo de todas as atividades reportadas no presente relato, foi possível observar o amadurecimento dos discentes na construção de práticas gastronômicas, expandindo a base de todos eles.

A escolha da utilização de ervas usadas em lambedores nos pratos tem um grande potencial gastronômico, até então pouco ou sequer explorado, e que apresenta uma fonte de pesquisa inovadora e com amplas possibilidades.

O projeto foi elogiado pelos participantes da ação, incorporando melhorias, como a utilização futura de proteínas vegetais em substituição à carne de origem animal.

O conhecimento deixado por antepassados ajudou a construir um vasto patrimônio de saberes em relação ao conhecimento botânico, principalmente fitoterápico e alimentar. Ao longo do tempo, esses saberes têm funcionado como elemento base em diversas preparações gastronômicas. A fim de preservar a cultura do consumo de lambedores e ressignificar seu uso, que aos poucos perde visibilidade nas grandes cidades, o projeto coopera para que mais pesquisas e estudos sobre lambedores e ervas fitoterápicas sejam realizadas.

Sugere-se o desenvolvimento de novos projetos integradores e/ou pesquisas científicas em gastronomia que explorem essas plantas alimentícias não convencionais comumente utilizadas em lambedores, com a proposta de fortalecer seu consumo e sua utilização nas cozinhas, além do registro das ações por meio de artigos científicos. Para ações futuras, recomendamos a aplicação de questionários breves para compreender a percepção dos convidados sobre o evento.

Notas

¹ Considerada a “carne do glúten”, é a elaboração de uma massa com farinha de trigo, seguida pela lavagem em água corrente até restar apenas a proteína presente no alimento. Utilizado para cocção de pratos veganos e vegetarianos (LOPES, 2020).

² As ações podem ser vistas no link: <https://www.youtube.com/watch?v=sJHuNyXUYxA>.

Referências

ALMEIDA, Izabella Victória Barbosa; FREITAS, Leidiény Nery Pimentel de; SILVA, Suely Maria Ribeiro da. logurte saborizado com chá de capim santo. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n. 6, p. 40506-40514, 2020.

ANGNES, Juliane Sachser; SIMÕES, Mirian Fabiane; KLOZOVSKI, Marcel Luciano. Cerimonial e protocolo na esfera pública: um estudo de caso no estado do Paraná. **Ciências Sociais Aplicadas em Revista**. [s. l.], v. 15, n. 29, p. 140-165, 2015.

ARAÚJO FILHO, Djalma Gomes de *et al.* Processamento de produto farináceo a partir de beterrabas submetidas à secagem estacionária. **Acta Scientiarum. Agronomy**, [s. l.], v. 33, n. 2, p. 207-214, 2011.

ARAÚJO, Auryclennedy Calou de; SILVA, Flávio Luiz Honorato da; GOMES, Josivanda Palmeira; SILVA, Francilania Batista da. Caracterização da qualidade de néctar misto de carambola com hortelã. **Agropecuária Técnica**, João Pessoa, v. 39, n. 1, p. 68-72, 2018.

ASSIS, Michele Ferreira *et al.* Efeito do alecrim na defumação da carne de rã (*Rana catesbeiana*): características sensoriais, composição e rendimento. **Food Science and Technology**, Campinas, v. 29, n. 3, p. 553-556, 2009.

AZEVEDO, Elaine de; PELED, Shay. Comida e visualidade. **Visualidades**, Goiânia, v. 14, n. 2, 2017.

BOFF, Camila Comas *et al.* Desenvolvimento de sorvete de chocolate utilizando fibra de casca de laranja como substituto de gordura. **Ciência Rural**, Santa Maria, RS, v. 43, n. 10, p. 1892-1897, 2013.

CALADO, Bruno Vincenzo Corecco. O papel da brigada na setorização de uma cozinha profissional e suas influências na organização moderna dos restaurantes e na formação acadêmica. *In*: ENCONTRO DE PRÁTICAS DOCENTES, 7., 2015, Fortaleza. **Anais do VII Encontro de Práticas Docentes**. Fortaleza: UFC, 2015.

CHAVES, E. M. F.; BARROS, R. F. M. Diversidade e uso de recursos medicinais do carrasco na APA da Serra da Ibiapaba, Piauí, Nordeste do Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, Botucatu, v. 14, n. 3, pp. 476-486, 2012.

COLOMBO JUNIOR, Pedro Donizete *et al.* Ciência na cozinha: rompendo com as barreiras disciplinares. **Revista Experiências em Ensino de Ciências**, Cuiabá, v. 12, n. 1, 2017.

CONEJERO, Dampka Dizaró *et al.* Brigada de cozinha: uma visão interpessoal na fidelização de clientes. **Revista Empreenda UNITOLEDO**, Araçatuba, v. 2, n. 2, p.33-50, 2018.

CUNHA, T. C. O.; RABELO, P. S. T.; CABRAL, C. P. Projeto integrador “educação pela pesquisa”. **Perspectivas Online: Humanas & Sociais Aplicadas**, [s. l.], v. 10, n. 28, p. 50-59, 2020.

DEGASPARI, Cláudia Helena; DUTRA, Ana Paula Chaves. Propriedades fitoterápicas da romã (*Punica granatum L.*). **Visão Acadêmica**, Curitiba, v. 12, n. 1, jun. 2011.

DIAS, Joel Artur Rodrigues *et al.* Uso do alecrim no processo de defumação de peixes continentais. **Revista Brasileira de Engenharia de Pesca**, [s. l.], v. 11, n. 1, p. 55-68, 2018.

FAGUNDES, Atais Regina. **Proposta de planejamento estratégico para o Bar e Restaurante Churraskito**, Chapecó-SC. 2015. Trabalho de conclusão de curso (Graduação) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Chapecó, 2015.

GANDOLFI, Angela Maria Copini; MÜLLER, Terezinha Poposki. **Elaboração de sorvete adicionado de Chia e Mel**. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Francisco Beltrão, 2014.

GONZAGA, Deusilene Maria Alves. **Eventos gastronômicos e seus impactos para os empreendimentos do Mercado das Tulhas em São Luís–MA**. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal do Maranhão, São Luís, 2018.

GRANAI, Bianca Farias *et al.* Toxidade da carambola no paciente renal crônico. **Revista InterSaúde**, v. 1, n. 2, p. 16-22, 2020.

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

KINUPP, Valdely Ferreira; Lorenzi, HARRI. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LOPES, Michele Moraes; CORTES, Márcia Della Flora. Projeto Integrador: espaço de aprendizagem significativa no PROEJA. **RELACult - Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**. Foz do Iguaçu, v. 5, n. 4, p. 1-13, 2019.

LOPES, Nathália. Seitan: Conheça o substituto vegano para carne. Vitat. Disponível em: <<https://vitat.com.br/seitan/>>. Acesso em: 06 set. 2022.

MIORANDO, Natalia; SCHARLAU, Mirely; MARTINS, Adriana Hernandes. Implantação do programa 5s em uma cozinha de um centro de convivência para idosos da cidade de Cascavel-Paraná. **FAG Journal of Health**, Cascavél, p. 56-57, 2019.

NERIS, Thamires Santos; LOSS, Raquel Aparecida; GUEDES, Sumaya Ferreira. Caracterização físico-química da seriguela (*Spondias purpurea L.*) coletadas no município de Barra do Bugres/MT em diferentes estágios de maturação. **Natural Resources**, Aracajú, v. 7, n. 1, p. 9-18, 2017.

NOGUEIRA, Juliete Pedreira; JESUS, Maria Antônia Carvalho Lima. Desenvolvimento, avaliação físico-química, sensorial e colorimétrica da geleia de seriguela diet. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, Ponta Grossa, v. 8, n. 2S, p.1531-1544, 2014.

PENA, Anderson; PAPELBAUM, Daniela. Projetos integradores como unidade curricular obrigatória em cursos de educação profissional: a aderência das práticas educativas ao Modelo Pedagógico Senac. **Boletim Técnico do Senac**, Rio de Janeiro, v. 44, n. 3, p. 7-26, set./dez. 2018.

PEREIRA, Paloma de Souza; DE PAULA, Livia Loamí Ruyz Jorge. Ações terapêuticas do capim-santo: uma revisão de literatura. **Revista Saúde em Foco**, [s. l.], n. 10, p. 259-263, 2018.

PRATI, Patricia; NOGUEIRA, João Nunes; DIAS, Carlos Tadeu dos Santos. Avaliação de carambola (*Averrhoa carambola L.*) dos tipos doce e ácido para o processamento de fruta em calda. **Bol. Centro Pesqui. Process. Aliment.**, [s. l.], v. 20, n. 2, p. 221-246, 2002.

RÊGO, Lyvia Julienne Sousa *et al.* Caracterização do consumo de amêndoa de cumaru na Amazônia oriental. **Biota Amazônia**, Macapá, v. 7, n. 3, p. 23-27, 2017.

RIBEIRO, Rita Cássia; MARQUES, Rita Cássia; FLORES FILHO, Edgar Gastón Jacobs. A criatividade dos chefes de cozinha e o consumo moderno da gastronomia. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 2, p. 265-274, 2016.

ROSOLEN, Michele Dutra *et al.* Biscoitos tipo cookies desenvolvidos a partir de farinha de casca de laranja. **Revista Destaques Acadêmicos**, Lajeado, RS, v. 10, n. 4, 2018.

SANT'ANNA, André Luís; SILVA, Daniele Bastos da. Eventos Gastronômicos: a nova estratégia de marketing e divulgação utilizada pelos restaurantes. **Id Online: Revista de Psicologia**, Jaboaão dos Guararapes, v. 12, n. 42, p. 501-514, 2018.

SANTIAGO, Manuela Cristina Pessanha de Araujo *et al.* Obtenção de suco de romã (*Punica granatum*) em pó. **Embrapa Agroindústria de Alimentos**, [s. l.], 2020. Comunicado Técnico, n. 242.

SANTOS, Marina Lima; ALENCAR, Débora Gonçalves; NEVES, Sandro Campos. As indústrias criativas de audiovisual e gastronomia no destino turístico Curitiba: uma análise através do filme Estômago. **Marketing & Tourism Review**, Belo Horizonte, v. 3, n. 1, 2018.

SEBRAE. **Guia prático de eventos gastronômicos**: saiba como idealizar o seu. Brasília, DF: Sebrae, 2016. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/348fffe30aeb4456c394360ddc870100/\\$File/7240.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/348fffe30aeb4456c394360ddc870100/$File/7240.pdf). Acesso em: 27 jan. 2022.

SILVA, Bianca Rodrigues da *et al.* Avaliação microbiológica de lambedores comercializados no município de Cuité - PB. **Revista Saúde e Ciência**, Campina Grande, v. 5, n. 1, p. 5–22, 2016.

SILVA, Charles Grazziotin. **A importância dos serviços de alimentação junto aos meios de hospedagem gaúchos – estudo de caso de hotéis na cidade de Porto Alegre**. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2014.

SILVA, Leticia Ester Cruz; TAFUR, Johnny Edward Villa Vicencio. Projetos integradores e a experiência inovadora do laboratório de práticas profissionais no Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas. **Boletim Técnico do Senac**, Rio de Janeiro, v. 45, n. 3, p. 154-167, 2019.

STOLL, Liana; FLÔRES, Simone Hickmann; THYS, Roberta Cruz Silveira. Fibra de casca de laranja como substituto de gordura em pão de forma. **Ciência Rural**, Santa Maria, RS. v. 45, n. 3, p. 567-573, 2015.

VOGEL, Douglas Ricardo; BARROS, Beatriz Ingrid Vasconcellos de; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Pesquisa científica em Gastronomia: análise bibliométrica em periódicos nacionais. **Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, [s. l.], v. 11, n. 4, p. 922-938, 2019.