

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM GASTRONOMIA

AMANDA BEATRIZ
KASSANDRA KELLY
RAFAELE MARIA FERREIRA

**A IMPORTÂNCIA DA ESTÉTICA GASTRONÔMICA: “O
FAMOSO COMER COM OS OLHOS”**

RECIFE/2021

AMANDA BEATRIZ
KASSANDRA KELLY
RAFAELE MARIA FERREIRA

A IMPORTÂNCIA DA ESTÉTICA GASTRONÔMICA: “O FAMOSO COMER COM OS OLHOS”.

Pré-projeto do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia

Professor Orientador: Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

RECIFE/2021

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S586i Silva, Amanda Beatriz Pereira da
A importância da estética gastronômica “o famoso comer com os olhos”
/ Amanda Beatriz Pereira da Silva, Rafele Maria Ferreira, Kassandra Kelly
Delgado de Barros. - Recife: O Autor, 2021.

17 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira.
Coorientador(a): Keliane Lima.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em Gastronomia, 2021.

Inclui Referências.

1. Estética Gastronômica. 2. Artes. 3. Sentidos. I. Ferreira, Rafele
Maria. II. Barros, Kassandra Kelly Delgado de. III. Centro Universitário
Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho primeiramente ao nosso Deus pela força, calma e sabedoria e paciência, para chegarmos até aqui e nós dá disposição, encorajamento para não desistir de nossos sonhos e objetivos. Aos nossos pais por nunca desistirem de nós e auxiliar, incentivando e fazendo com que acreditássemos no nosso potencial. Aos nossos familiares por acompanharem nossas lutas. Aos nossos avós, espelho e exemplo para nossas vidas, ensinando sempre a seguir em frente, honrando o legado que nos deixaram. Dedicamos a todos que de uma maneira ou de outra nos orientaram com críticas construtivas, nos dando força e discernimento para pensar em nosso futuro de maneira digna e próspera.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente acima de tudo ao nosso Deus por tudo que tens feito em nossas vidas, nos dando força, calma e sabedoria para seguirmos em frente.

Aos nossos pais, por nunca desistirem da gente, por orar, educar e nos acompanhar em cada etapa de nossas vidas.

Vocês são nossos orgulhos que sempre deram o melhor para a gente vocês são a nossa inspiração é que sempre nos motivou vocês são incríveis e os melhores pais do mundo, nossos guerreiros, nossos exemplos de vidas que sempre tiveram orgulho e que sempre acreditou no nosso potencial.

Ao nosso Orientador Pedro por ser maravilhoso, um ser humano incrível e que com seu conhecimento excepcional nos conduziu de forma humilde e paciente na construção desse trabalho tão desafiador.

Aos professores que passaram esses dois anos de curso conosco, nos estimulando com suas experiências, ensino e aprendizagem. Sendo motivadores da escolha certa do curso.

Aos nossos amigos e amigas próximos e os de longas datas que nessa etapa tão importante nos apoiaram, aconselharam e encorajaram nesse momento desafiante de nossas vidas acadêmicas.

Aos nossos tios e tias pelas palavras de incentivo para nunca desistir daquilo que mais almejamos. Aos nossos irmãos e irmãs que nos acompanharam em cada ciclo das nossas vidas.

*Você nunca tem uma segunda chance de
causar uma primeira impressão*

Aaron Burns

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Food Artes Na Estética Gastronômica	11
Figura 2: Empratamento e o visual na estética gastronômica.....	13
Figura 3: O famoso comer com os olhos.....	15

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO.....	09
2 OBJETIVOS.....	10
2.1 Objetivo Geral.....	10
2.2 Objetivos Específicos.....	10
3 JUSTIFICATIVA.....	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO.....	10
5 RESULTADOS.....	10
5.1 A importância da estética gastronômica a partir da impressão visual.....	11
5.2 O emocional e o sentido na estética gastronômica.....	12
5.3. O Famoso comer com os olhos.....	13
5.4 O trabalho de sobreposição dos ingredientes na estética gastronômica...	14
5.5 Influência das emoções provocadas pelos alimentos na estética.....	15
7 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	16
REFERÊNCIAS.....	17

A IMPORTÂNCIA DA ESTÉTICA GASTRONÔMICA: “O FAMOSO COMER COM OS OLHOS”

Amanda Beatriz Pereira da Silva
Rafaele Maria Ferreira
Pedro Arthur do Nascimento Oliveira¹

Resumo: No mundo da estética gastronômica está mais atualizada nas criativa e aperfeiçoada, despertando nas pessoas curiosidade e expectativa pelas técnicas e modo de preparo, principalmente pela forma como os pratos são apresentados, ou seja, quanto mais detalhado for a arte de um prato, maior será o interesse em conhecer os procedimentos de construção em razão de sua estética. A estética gastronômica é uma área em grande ascensão, principalmente pelo fato de que ao experimentar um prato, as cores, texturas e apresentação do mesmo são analisadas pelos clientes, exigindo, portanto do chefe, a criatividade na disposição dos alimentos. Diante desse aspecto, o presente trabalho objetiva falar da importância da estética na gastronomia. Para chegar ao entendimento do referido objetivo, será utilizada uma pesquisa bibliográfica, a partir da leitura de revistas e artigos online. A estética gastronômica desde há muito tempo surgiu coimo possibilidade de tornar a comida mais apresentável aos olhos das pessoas e com um tempo ela se fundamentou como parte integrante no planejamento e construção de um prato. Cada detalhe, textura, cor e sabor devem ser harmoniosos, despertando no cliente o desejo pela comida, pelo fato de interferir em aspectos sensoriais que levam o consumo do prato de forma prazerosa e memorável.

Palavras-chave: Estética Gastronômica. Arte. Sentidos.

1 INTRODUÇÃO

A estética gastronômica (o famoso “comer com os olhos”) surgiu na Roma antiga onde as pessoas faziam imensos banquetes, para apreciar as comidas, ou seja, se degustava com os olhos (FLARYS, 2014).

A apresentação visual de um prato é tão importante quanto o sabor, a louça, a história, as cores, quantidades, texturas, tendo em vista que o propósito da apresentação quanto o empratamento e até o colorido do prato devem ser levados em conta antes de ir à mesa (BORZAN, 2020).

¹ Professor (a) da UNIBRA. E-mail para contato:tccgastronomia@gmail.com.

Diante disso, os sentidos humanos são colocados à prova na percepção no cheiro e no sabor além do desejo da experimentação do alimento perfeito, porém, torna-se imprescindível que uma refeição simples e bem elaborada (BORZAN, 2020).

Quanto mais apresentável estiver o prato, mais será despertado o desejo de degustar. Para garantir um sucesso excelente em relação a estética gastronômica é preciso dedicação nas decorações de um prato e nas preparações, na gastronomia a apresentação visual de um prato é tão importante quanto o sabor, a louça escolhida conta muito neste quesito. Pois, a partir dessa escolha se desenvolve a cada prato, sua história, cores, quantidades e texturas, expressando também a cultura para o desenvolvimento de cada prato (BORZAN, 2020).

O alimento tem antes de tudo uma função nutricional e pode ser consumido para saciar um desejo provocado pelo sentido da fome, ou por fixação em consumir algo. Um alimento nunca é servido sem valores culturais ou identidade. Dessa forma, esse trabalho tem a possibilidade de trazer a luz uma reflexão importante da relação entre a gastronomia e a estética. Nos dias atuais, a tendência em trazer aspectos pomposos para a refeição vem ocupando o setor gastronômico. É válido lembrar que as esculturas alimentares existem desde a época renascentista onde se ostentavam as refeições.

Essa discussão proposta pelo trabalho objetiva antes de tudo, pontuar a importância da percepção sensorial no funcionamento dos órgãos sensitivos e levar os consumidores, ou apreciadores de comida a sensações estéticas variadas.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Compreender a importância que a estética de um prato possui, mediante percepção visual para despertar o desejo de degustação das pessoas.

2.2 Objetivos Específicos

- Falar da importância da estética na apresentação de um prato;
- Demonstrar a relação entre estética e sabor.

3 JUSTIFICATIVA

A escolha desse tema se deu em razão de demonstrar a importância que a estética gastronômica possui na apresentação dos pratos. Ao observar essa apresentação, as pessoas são levadas de acordo com a percepção visual a analisar a comida e desejar degustar. Além disso, academicamente compreender a importância da estética gastronômica é uma necessidade para desmistificar que a apresentação de um prato se dá apenas pela sua beleza, entendendo que a estética engloba um planejamento desse prato que vai desde sua preparação, até a combinação de sabores e texturas.

Espera-se, portanto, com esse trabalho, fazer-se entender sobre a necessidade de propor a apresentação de um prato esteticamente favorável ao cliente, superando assim suas próprias expectativas e sensibilidade em relação àquela comida.

4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO

Trata-se de uma Revisão de Literatura, que de acordo com Mariano (2017) consiste em um tipo de método primordial para uma pesquisa, pois auxilia o pesquisador a encontrar trabalhos e metodologias similares ao objetivo proposto, além de informações úteis para apresentar de forma global, evitando duplicação e erros, oferecendo pontos de vista e instrumentos comparativos para chegar à conclusão do tema. O delineamento metodológico discutido, pesquisado e estudado foi sugerido por compressão empírica.

Neste caso foram pesquisados, artigos acadêmicos, revistas online, referente ao nosso tema importância da estética gastronômica e o conceito estético gastronômico, através de abordagem construtivas contornando, sentimentos e memórias ativadas tanto quanto nas preparações de pratos. (DE PAULA, 2002; MACIEL; 2001; MINTZ, 2001).

5. RESULTADOS

5.1 A importância da estética gastronômica a partir da impressão visual

A estética gastronômica é entendida como sendo um aperfeiçoamento das preparações, a partir do uso de texturas, sabores e cores que visam despertar a percepção e sensação daquele que irá degustar (FETTIT, 2018). Um prato bem

apresentado, representa um atendimento de qualidade fator muito importante na estética gastronômica e nos restaurantes para atração de clientes (GARGANTINI/JM,2016).

Assim, a aplicação de preparações estética gastronômica proporciona, a partir de sabores e texturas especiais, do uso do sal para diminuir o processo de envelhecimento, além da visualização estética, o planejamento de elaboração do prato (BRUNE; FRANCO 2017). Utiliza-se a visão muito mais do que a degustação ou o cheiro como atrativo para degustação de um prato, pois ao acionar esse sentido o pensamento passa por sensações positivas que podem despertar um sentimento prazeroso pelo prato (OSHIMA, 2014).

E nesse aspecto, envolve-se fatores como cultura, fusão da ciência e conhecimento filosófico, pois o alimento além de um fortalecimento para o corpo sem simbolismos a valorização cultural. Tendo em vista que o paladar é um utensílio para entendermos a variedade cultural e social a estrutura de experiência é muito civilizada é ligada à um conceito modernização ou até sacrificar contraditório ao prazer natural que pode vir através da comida (OSHIMA 2018).

Nesse sentido no mundo gastronômico a apresentação visual do prato, torna-se mais importante do que o sabor, conforme figura 1 abaixo,

Figura 1: Food artes da estética gastronômica.



Fonte: GIULIA RORIZ .

A textura e as cores e a qualidade fazem parte da preparação de um cardápio, além das memórias, lembranças e sentimentos, pois cada prato conta sua história. A arte gastronômica é pois, nesse sentido, um tecido de composição de mistura e receita (AMORIM 2019).

Os pratos passaram a vir empratados a mesa de uma forma voluntária dimensional, atenta a cada detalhe que for apresentado. Assim é preciso buscar coisas diferentes, que vão desde os aspectos culturais e históricos da comida apresentada no prato, quanto as preferencias do cliente, personificando a apresentação, como verdadeiras obras de arte (AMORIM, 2019)

As obras de arte gastronômica constantemente são introduzidas na expressão de uma arte da localidade extensa em decoração de cabelos de famosos ou no telefone em formato de lagosta, pois a arte gastronômica possui uma contextura provocada ou analisada de uma sensatez de ser uma arte e voltar a ser uma comida (TONON, 2019).

A criatividade levar as pessoas para cozinha e deixa a imaginação brotar, despertando sentimentos individuais para cada prato que tem o seu significado próprio. Assim como a comida é metafórica, a trajetória de ingredientes é um fator carregado de memória que conduz a relação com o prato (ARTORSUL ,2021).

5.2 O emocional e o sentido na estética gastronômica

O emocional e o sentido são ativados no ato de comer e dessa forma, devem ser considerados no instante de uma preparação que são ativados a partir da:

Visão

Primeiro compreendemos que o visual vem à tona. Caso a comida for exibida de um modo correto aprovamos que será saboreado com satisfação. Se a família ver a fisionomia, a aparência, a textura das cores, a nossa visão manda um sinal de alerta.

Olfato

A visão é responsável pelo julgamento. O cheiro é adequado para colocar as pessoas em estado de curiosidade estimulando a saliva e amplificando à espera em relação a comida.

Paladar

Colabora por meio das papilas gustativas carregadas de reconhecer o doce, azedo, ácido, e o salgado.

Tato

Cita os sentimentos estimulados pela comida no acontecimento da mastigação. A língua é capaz de identificar as qualidades do alimento: textura, consistência e temperatura. Um exemplo se uma comida que é preparada que o prato é pastoso e cremoso e líquido quando mistura através das composições que está dentro daquele prato deixa com uma textura nada atraente.

Audição

Junta a satisfação da prova relacionada à comida, do método do cozimento que é servido o prato.

5. 3 O Famoso comer com os olhos

Comer com os olhos é um vocabulário que, habitualmente, significa comer além é essencial para se saborear,(FLARYS, 2014).

Figura 2: o famoso comer com os olhos.



Fonte: (divulgação barão gastronomia)

Na matéria da psicóloga e palestrante Andréia Reis há muitos anos, o assunto comer apresenta o ato de se alimentar e sim, e rodeiam na satisfação e desejo (sabores do sul 2018).

O significativo comer se relaciona às sensações que o impulso é mais estável nesta situação o prazer irá oferecer a quem está comendo. Isso abrange o cheiro, o sabor, a textura e a qualidade da comida (SABORES DO SUL, 2018). Na apresentação de comer obviamente “ comemos com os olhos “. Iniciamos um método do alimento pelo olhar e isto irá ajudar exatamente para o direto para o prazer, portanto com o encantamento pelo olhar igualmente aparece em outros Contatos (sentimental, adquirir, etc.) ressalta a psicóloga (SABORES DO SUL, 2018).

O chef Pedro Mattos assegura que o aspecto é um ponto muito essencial, mas vem a reflexão de prover as possibilidades criadas, a exibição conta muito mais não é bastante para uma criação de uma preparação tem que ter um conhecimento agradável.

Estamos orientados pelos nossos sentimentos, visão, audição, olfato e tato e o paladar destaca bastante (SABORES DO SUL, 2018).

5.4 O trabalho de sobreposição dos ingredientes na estética gastronômica

Dizemos que os ingredientes por exemplo devem está adequado de acordo com a variedade de texturas e técnicas e a profundidade e tem que originar novos paladares e conhecer maneiras de cocção das comidas e trabalhar diversos efeitos que oferece comidas excessivamente, pois é essencial para obra de cada apreciação de um prato (FETTIT, 2018).

É comum que a imaginação do gosto da batata frita ou cozida, ou do purê é bem comum que aparência embora, que um resultado de qualquer maneira de cocção utilizando cada gosto, cores e texturas excessivamente diversas. Um resultado, a batata, tem diversas maneiras de cocção, preparações líquidas e (molhos e limitação) tem habilidades de adaptação e ação (FETTIT 2018).

O empratamento faz todo diferencial na sensação que teremos no alimento quem já assistiu um reality show de gastronomia já viu que uns dos pontos mais importantes é observado e renomado chefs e jurados depois o sabor do alimento é o empratamento, um prato bem elaborado e montado é valorizado. A variedade de utensílios no mundo de

hoje para o empratamento é muito imenso e são bem úteis na hora de servir o propósito do empratamento, é que a comida fica mais exuberante fica muito elegante e fica com um aspecto mais interessante (BLOG/MUNDO DO VEM, 2021).

Para o empratamento perfeito é preciso uma harmonização de cores e texturas e a porção será diminuída de forma criativa para que fique atraente e espetaculoso. Após a mentação dos pratos é importante limpar as laterais e outros locais onde foi respingado de comida. É essencial conhecer cada comida e aprender cada composição de paladares, cores e texturas. Para auxiliar cada serviço o cozinheiro necessita fazer misse- place colocando as comidas em ordem antes de ser levada ao fogo que admite uma visão abrangente daquilo que será manuseado.

Figura 3: O empratamento e o visual na estética gastronômica



Fonte: Gabriela Oliveira

Portanto, para diferenciar e melhorar cada método de cocção de uma visão mundial é importante ficar concentrado nos comprimentos dos ingredientes que vai preparar e criar cada prato para proporcionar uma harmonia na receita que será servida. Em outras palavras, executar o mise- en place garantir seu prato a um efeito é um visual deslumbrante é original possível é uma harmonia (DELIWAY, 2020).

Isto é realçar o prato além da fisionomia incentivando o olfato e o paladar e o tato, enfim cada corpo tem uma reação a outro sentimento antes de saborear o que será servido é ficar babando com o cheiro da preparação sem degustar o sabor.

5.5 Influência das emoções provocadas pelos alimentos na estética

Este mundo de sensações e sentimentos é pouco conhecido, especialmente pesquisas emocionais das pessoas agregando as comidas que estão ganhando incluindo domínio, na área da ciência sensorial. Os estudos estão buscando compreender e, descobrir com a maior cautela a influência do emocional estimuladas pelos sentimentos da alimentação provocadas para escolher a comida.

É desafiador e enorme motivos e o intuito dos sentimentos que chegam a ser ciente ou fisiológicos. A relação de aspecto que é influenciado na intuição dos atributos, sensoriais da comida é do gosto é enorme a faixa etária do país de humor e, o estresse e ansiedade de situações que a serotonina, e a noradrenalina permanece muito altas ligados a perturbações do paladar como um choque liminares e essa sensação somente é atingida mediante a elaboração especial do prato, mediante sua apresentação estética que antes de ser bela, deve levar em consideração todo o planejamento de elaboração do prato, desde a cultura, aos aspectos históricos e sociais que compõem esse prato.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observou-se diante das pesquisas que a estética gastronômica é um ato de harmonização entre os alimentos, que proporciona uma apresentação maravilhosa para as pessoas. Para tanto, é preciso que se busque compreender aspectos relacionados a estética gastronômica, aperfeiçoando ingredientes, texturas e qualidades

É necessário, portanto, ter competência nas práticas gastronômicas pois o método correto e apropriado para uma preparação de um alimento é usar as técnicas adequadas na comida, o método de cocção na gastronomia que amplifica e tem uma facilidade no alimento é a degustação inserida na alimentação.

De um modo mais específico é entender que a estética gastronômica oferece uma harmonização para o bem-estar da clientela, sendo assim, importante abordar com a de forma mais concreta o benefício da ampliação gastronômica para promover uma evolução nas atividades de estética gastronômica.

REFERÊNCIAS

BOLZAN, Guta, **especial para o Bom Gourmet** 04/11/2020 17:48

COELHO, Jennifer Angelo de Lacerda. **A influência da gastronomia e da estética na percepção sensorial de idosos**. 2018. 69 f. Dissertação (Mestre em Gerontologia) - Universidade Católica de Brasília, Brasília, 2018.

DELIWAY **Prato é uma tela em branco onde o chef 'pintor' criará sua obra de arte**.

Chef de Petrópolis, RJ, | 23 de Março de 2021 - Atualizado em 23 de Março de 2021

GARGANTINI/JM, **estuda por horas os ingredientes e a apresentação** Caroline GPS/lifetime 05/11/2019 18:00 atualizado 23/11/2021.

MACIEL, M. E. Uma cozinha brasileira. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25-39, jan./jun. 2004.

Sites Pesquisados

<https://gpslifetime.com.br/conteudo/lifestyle/gastronomia/12/a-arte-de-empratar-a-estetica-da-experiencia-gastronomia>

<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/tendencias/arte-e-gastronomia-quando-a-expressao-comer-com-os-olhos-faz-todo-o-sentido/>

http://temasdeartecontemporanea.blogspot.com/2013/07/gastronomia-mistura-de-estetica-e-sabor_7012.html?m=1

<https://blog.artsoul.com.br/arte-e-gastronomia-caminham-juntas-em-novo-projeto-de-caique-tizzi-no-olhao/>

<https://www.segs.com.br/2016/saude/31563-comer-com-os-olhos-a-importancia-visual-dos-pratos-e-do-ambiente>

<https://bdt.d.ucb.br:8443/jspui/bitstream/tede/24>

<https://epoca.oglobo.globo.com/ideias/noticia/2014/04/bnicola-perullob-o-sabor-depnde-da-aparencia-e-da-moral.html>

<https://blog.mundovem.com.br/empratamento/>

<https://www.deliway.com.br/blog/dicas-de-empratamento>

<http://g1.globo.com/rj/regiao-serrana/noticia/2014/05/comer-com-os-olhos-criatividade-na-apresentacao-de-pratos-faz-diferenca.html>

<https://servircomrequinte.francobachot.com.br/cozinha-contemporanea-entenda-as-principais-caracteristicas/>

<https://revistasaboresdosul.com.br/comer-com-os-olhos-o-poder-da-boa-apresentacao-dos-pratos/>

<https://www.duasrodas.com/blog/tendencias/a-saborosa-conexao-entre-os-alimentos-e-as-emocoes/>

https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/10/%5B111%5Dx_anptur_2013.pdf