UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA RURAL

CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

PAULO ALVES TEIXEIRA JUNIOR

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM BAR BURGUERIA TEMÁTICA NA CIDADE DE RECIFE

RECIFE-PE
DEZEMBRO/2019

PAULO ALVES TEIXEIRA JUNIOR

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO DE BAR BURGUERIA TEMÁTICA NA CIDADE DE RECIFE

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

RECIFE-PE

DEZEMBRO/2019

PAULO ALVES TEIXEIRA JUNIOR

RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO EM BARBURGUERIA TEMÁTICA NA CIDADE DE RECIFE

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data:
Resultado:

Banca Examinadora

Prof. Dr. Leonardo Pereira de Siqueira

Profa. Dra. Neide Kazue Sakugawa Shinohara

Prof. Dra.Maria do Rosário de Fátima Padilha

RECIFE-PE
DEZEMBRO/2019

Para minha mãe, Expedita Gomes Teixeira.

Se eu ainda sonho, a inspiração primeira veio de ti.

AGRADECIMENTOS

Em cada um de nós existe uma tempestade. Em cada um de nós um mar revolto sopra sua fúria e evoca nossa resiliência nos mais variados momentos, das mais variadas formas. E é nosso o dever de passar por esta jornada, única e inesquecível, dentro de nossas mentes e nossos espíritos.

Este é um trabalho fruto de uma grande jornada. Uma jornada que me fez crescer como pessoa, como profissional, como filho, estudante, lecionador, como parceiro, como a minha própria existência. Tanto quanto perdi, ganhei. E embora vezes demais tenha soado que perdi mais do que ganhei, hoje sei que é o contrário: Hoje me torno mais eu, do que jamais fui. Hoje concluo parte de minha jornada. E, não teria conseguido sozinho.

Agradeço ao meu pai, Paulo Alves Teixeira, por me moldar a sempre buscar a retidão, por ser um homem a quem eu podia me espelhar com orgulho.

Agradeço a ti, Gerlane, por sempre ver em mim mais do que varias vezes eu pude ver. Por todo carinho, por cada momento precioso, pela confiança insubstituível.

Agradeço à equipe com quem estagiei, um lugar forjado em magia e sonhos que me permitiu percorrer o caminho do crescimento e do enobrecimento. Para Carlos Padilha e Felipe Lira, agradeço cada chance, cada momento de atenção de que foi dado, para a confiança cedida.

Agradeço a todos os professores e funcionários do curso de Bacharelado em Gastronomia que incessantemente me ajudaram nesta jornada, por todo o apoio e orientação que recebi em diversas e incontáveis situações, por vezes inenarráveis. Em especial a Ricardo, ao professor Leonardo, à professora Luciana, à professora Neide e à professora Fátima. Obrigado a todos vocês por me darem a chance de galgar este gigantesco passo, tão esperado, tão desafiador.

Aos meus familiares, tios e tias, primos e primas e sobrinhos de consideração por cada um a sua maneira, torcer pelo meu sucesso, rezar pela minha iluminação, acreditar no potencial que carrego em mim.

E finalmente, a você, Expedita Gomes Teixeira. Mãe.
Pois, se sonho, é você a raiz de tudo. Veio de você a semente, a água, o zelo primordial. É a você principalmente a quem dedico esta vitória. Pois ela é sua assim como minha. É o começo de um novo sonhar. Um passo a mais. Todos os dias. Sempre em frente.
Consegui mãe. Conseguimos.
Obrigado.

RESUMO

A gastronomia se apresenta não apenas como o que se consome, mas também todas as interrelações do como, o que e onde se consome. Não diversas nuances vinculadas aos aspectos sócio-culturais assim como organizacionais, econômicos e tantas outras nuances, estas terminam por determinar o nascimento de novas correntes de cultura de consumo. Dentre estas correntes um perfil em crescimento trata-se de restaurantes temáticos. Estes são estabelecimentos de alimentação que pautam seu perfil de serviço e produção em algum tema específico, podendo ou não isso delimitar a forma como o restaurante funcionará e qual o escopo que alcançará – e bares especializados em coquetelaria: A arte de produção de bebidas alcoólicas ou não, de proposta diferenciada, cuja intenção é criar uma experiência sensorial a partir do consumo de bebidas. Ambos os nichos, nascidos nos Estados Unidos da América, têm grande apelo com o público brasileiro, inclusive o recifense, e comumente podem ser encontrados mesclados, os temas reforçando um ao outro. Deste modo, o presente documento objetiva relatar a vivência no Estágio Supervisionado Obrigatório realizado em uma Barburgueria temática da cidade de Recife, focado no uso de referências do mundo pop em seu serviço, produtos e apresentações para fomentar o publico consumidor, assim como os resultados da utilização e desenvolvimento da mixologia no atendimento do mercado recifense e as contribuições trazidas pelo estagiário ao local de trabalho.

Palavras-chave: Coquetelaria, Burgueria; Temático; Mixologia.

SUMÁRIO

1. APRESENTAÇÃO 7
2. REVISÃO DE LITERATURA 10
2.1 HISTÓRIA DOS RESTAURANTES E DA GASTRONOMIA 10
2.2 HISTÓRIA DA COQUETELARIA 11
2.3 NASCIMENTO E DESENVOLVIMENTO DA MIXOLOGIA NA COQUETELARIA ... 12
3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO 14
3.1 PERÍODO DE ESTÁGIO 14
3.2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO 14
3.3 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO 17
3.4 OBJETIVOS DO ESTAGIO 18
4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO 19
4.1 HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS 19
4.2 PORCIONAMENTO DE INSUMOS 20
4.3 ORGANIZAÇÃO DO ESTOQUE DE BEBIDAS LACRADAS 21
4.4 PRÉ-PREPARARÃO DE INSUMOS PARA COQUETÉIS E DECORAÇÕES 21
4.5 MONTAGEM DA PRAÇA 22
4.6 PREPARAÇÃO E SERVIÇO DE DRINKS E COQUETÉIS ALÉM DE BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS 24
4.7 VENDA ESPECIALIZADA DOS PRODUTOS DO BAR 26
4.8 HIGIENIZAÇÃO DE GELADEIRAS E FREEZERS 26
4.9 CONTROLE DE QUALIDADE DOS INSUMOS PRODUZIDOS E ESTOCADOS 27
4.10 LIMPEZA GERAL DO BALCÃO DO BAR 27
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS 28
REFERÊNCIAS 29

1. APRESENTAÇÃO

Gastronomia se interpreta como a inter-relação entre todos os aspectos culturais, físicos e sociológicos que compõem a sociedade humana e seu resultado enquanto a cultura de consumo da alimentação, englobando diversas características, por vezes não observadas como correlatas dentro da observação do fenômeno de se alimentar (CASCUDO, 2005). A gastronomia não comporta a observação apenas do que se come, mas também como, por que, onde e com quem se come (BAHL; GIMENES; NITSCHE, 2011). Essa busca pela compreensão do fenômeno alimentar é fomentada desde a necessidade de compreender problemas alimentares endêmicos, como as fomes disfarçadas que se espalham pelos centros urbanos (CASTRO, 1984) até identificar movimentos de produção próprios de uma sociedade construída e ávida pelo consumo (SANTOS, 2005)

Em seu perfil mais atual, a gastronomia tende a agregar as discussões acerca do se alimentar, desenvolvendo ou ampliando assim conceitos diversos que ultrapassam os clássicos conceitos de *Terroir* (COLLAÇO, 2005), surgindo assim novos padrões de discussão. Dentre eles a necessidade de prover novas formas de experiências sensoriais ao comensal, se utilizando de insumos, técnicas, filosofias ou serviços que transportem o cliente de seu lugar comum (SALAZAR; FARIAS; LUCIAN; 2008).

Os restaurantes são grandes representantes da gastronomia para o publico geral. Estabelecidos como um corpo profissional agregado em torno de um conjunto de técnicas, insumos, organizações e serviços, além de um aspecto cultural vigente (FISHLER, 1989), são a vanguarda do que o grande público espera experienciar em relação aos fenômenos culturais vigentes na época. Iniciados como agentes restauradores de energia – os *Restaurants* (SPANG, 2003), em apenas algumas décadas eles seriam transfigurados num modelador de cultura social, com o impulsionamento da burguesia, e posteriormente num espaço próprio para o debate da alimentação em si.

Os restaurantes, atualmente, suplantaram o conceito em que seu papel é servir apenas e unicamente o alimento. (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005). Espera-se cada vez mais por parte do público, seja o mais ou menos educado e especializado no consumo, uma viagem sensorial complexa, disruptiva ou educacional no ato de comer, em especial em restaurantes que se apresentam com uma postura mais exclusiva e vanguardista, ou que tendem a abordar aspectos culturais e étnicos do ato de se alimentar (MINTZ, 2012).

Dentro do campo dos restaurantes, existe o desenvolvimento e popularização cada vez mais crescente dos estabelecimentos que se definem como bar, mesmo que essa terminologia

venha mesclada a alguma outra. Restaurante e bar, Lanchonete e bar, burgueria e bar, todos esses são desdobramentos de um tipo de serviço que foca primordialmente na difusão e venda da bebida alcoólica em suas diversas formas, agregando ou não esta venda ao serviço de alimentação harmonizada. E uma dos vários aspectos que podem ser abordados dentro de um estabelecimento que se caracteriza como "bar" está o serviço da coquetelaria. Tal expressão da gastronomia encontra no bar o melhor ponto de saída para o comensal, levando em conta que é num estabelecimento especializado em bebidas onde haverá o melhor e mais completo cuidado em torno dos insumos necessários para realizar a boa coquetelaria, assim como seus utensílios, equipamentos e profissionais especializados.

A coquetelaria é uma área recentemente aprofundada na Gastronomia, onde maiores estudos e difusão de seus preceitos sempre serão bem vindos. O processo de elaboração e, até mesmo, o consumo de uma bebida vai além de seu modo de preparo. Envolve também sua história, aspectos sócio-políticos e culturais, como a própria evolução dos ingredientes nela empregados, sejam eles artesanais ou industrializados, convencionais ou inovadores (STEPHERSON, 2016). A coquetelaria apresenta o serviço de bebidas – podendo ser alcoólicas ou não, mas um foco mais pronunciado nos ingredientes etílicos – agregados à narrativa, formas de apresentação e serviços, sabores, aromas e texturas, tudo pela busca de apresentar uma experiência sensorial e afetiva única para o comensal através de ingredientes predominantemente alcoólicos.

Agregado a coquetelaria, desenvolveu-se a mixologia, e o novo patamar que se deu a ela, aonde os novos ingredientes e métodos de produção vinham agora agregados em uma discussão plena pautada em elementos científicos e aprofundados de maneira que, mais do que apenas o insumo, a maneira que o insumo é utilizado, os sabores, texturas e aromas obtidos dele, pesam bastante no resultado final. Foi evoluindo todo o processo do bar, desde se apropriando de técnicas e habilidades comuns à cozinha até a evolução e obtenção da vanguarda do trabalho com técnicas de alterações químicas conhecidas como cozinha molecular (STEPHERSON, 2016).

O Brasil aos poucos começa a despontar-se mundialmente como um celeiro de engenhosidade e experiência associada a ingredientes exclusivos, ricos em sabor, texturas e nutrientes. Muito embora se tenha conhecimento e amplo uso desses insumos e produtos ao redor do mundo, pouco se conhece sobre seu desenvolvimento no público interno, mais precisamente em Recife, uma capital de referência para a Região Nordeste.

Dessa forma, o objetivo deste trabalho foi fazer um relatório sobre a coquetelaria de um bar / burgueria temático da cidade do recife e suas formas de serviço, organização do seu fluxo de bar, forma de atendimento e demais aspectos relacionado ao bar do estabelecimento.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1 HISTÓRIA DOS RESTAURANTES E DA GASTRONOMIA

A gastronomia, antes de tudo, estuda mais do que o que se alimenta, mas também todos os aspectos inerentes a este fenômeno. A gastronomia compreende além do que se alimenta, onde se alimenta e porque se alimenta (CASCUDO. 2004), e até mesmo nossas relações pós-alimentação, sobre como nos sentimos desde o campo da satisfação (AKEL; GANDARA; BREA; 2012) até o campo do bem estar físico, do imaginário da saúde (TUSHERMAN, 2010).

A gastronomia é capaz de identificar nossos corpos alimentares como modelos capazes de expor relações sociais de identidades. Dentre estes corpos alimentares, está o que compreendemos como a cozinha ou o Restaurante. São perspectivas que permitem que visualizemos uma grande variedade interpretações destes fenômenos de alimentação (COLLAÇO, 2013), ainda que parte destes agregados às mecânicas mercadológicas. No entanto, a cozinha pertencente a uma comunidade ainda é "um corpo de práticas, representações, regras que são compartilhadas pelos indivíduos que são parte de uma cultura ou de um grupo inserido em uma cultura" (FISCHLER, 1989).

Os restaurantes tem sua origem atribuída à França, de pequenos estabelecimentos que eram vistos com uma visão mais próxima de um local para restaurar a saúde através do consumo de sopas restauradoras chamadas de "*bouillon restaurant*" voltadas a pessoas debilitadas ou "fracas do peito" (SPANG, 2003).

Desde lá, a entidade do que é o restaurante evoluiu, desde sua concepção. O desenvolvimento tornou-se ainda mais visível ao Diante disso, nota-se que a cozinha envolve uma extensa gama de operações sem desconsiderar, ainda, as lógicas culturais que constituem a relação com os alimentos, as bases de tempero e preparo o conjunto de regras e práticas, de representações simbólicas e de valores sociais, morais, religiosos, higiênicos ou sanitários e ainda expressariam dimensões étnicas, nacionais e/ou regionais (CONTRERAS; ARNAIZ, 2005).

A própria experiência do que se espera de um restaurante para com a experiência do se alimentar, hoje em dia, abarca novos contornos. Cada vez mais o consumir abandona o conceito de que ir a um restaurante significa unicamente consumir alimento o suficiente para se manter apto a seguir seu dia. As modificações de nossas estruturas sócio-culturais

ampliaram o alcance de novos tipos de propostas para diferentes classes sociais, e estas por sua vez mais e mais entendem que o processo de ir num estabelecimento para comer também envolve expectativas emocionais e mentais, onde o ambiente, o serviço, a climatização e demais outros aspectos pouco envolvidos no ato direto de consumir alimento tem peso no que concebemos finalmente como satisfação (AKEL; GANDARA; BREA; 2012).

2.2 HISTÓRIA DA COQUETELARIA

Para se falar de coquetelaria, é primordial falar do bar. Os bares, ao contrário dos restaurantes, tem uma história pouco pautada em saúde, embora muito ligada à hospitalidade. Herdeiros diretos das tavernas, o bar em seu aspecto mais primordial era vinculado à estadia, ou pelo menos assim se instaurou suas matrizes ancestrais. As tavernas, além de pontos para comer e beber, comumente vinculadas a uma hospedagem ou dormitório, onde por valores módicos à época havia a garantia de um trago quente para se aquecer durante noites frias e um lugar para descansar os músculos (FRANCO, 2011).

Os bares, no entanto, não possuem a característica de ter um dormitório disponível inerente a si, mas o conceito da hospitalidade sempre foi sua raiz primordial. A raiz de sua forma moderna surgiu com os bares americanos que instituíram a existência de uma barra grossa de madeira servindo como apoio e proteção para os bartenders, principalmente dos clientes. Tal estrutura

Coquetelaria é a Arte ou técnica fazer bebidas que resultam de duas ou mais bebidas alcoólicas, às quais se podem juntar sucos de frutas, creme de leite ou outros ingredientes (PACHECO, 1996). A palavra Cocktail tem em sua história diversas narrativas de sua origem. Desde narrativas que remontam a rinhas clandestinas, piadas internas sobre formas de esconder bebidas durante o período da lei seca norte americana até lendas sobre deusas astecas que concediam bravura indômita aos guerreiros que consumiam de suas bebidas sagradas (CALABRESE, 2015).

As bebidas bases, que definem a estrutura principal dos coquetéis, comoos destilados, fermentados e licores, são retratadas na literatura desde centenas a milhares de anos (PINTO; BATISTA, 2016). Combinar ingredientes alcoólicos, no entanto, não se tratam de uma formulação nova, como observado na elaboração de vermutes, vinhos fortificados com álcool de cereais e ervas cuja base principal era uma folha de absinto. Entretanto, coquetelaria, como

método organizado e científico, ainda é um elemento recente na ciência dos alimentos. (PAGNUTTI, WHITEHEAD, 2015)

A prática de misturar ingredientes em bebidas foi desenvolvida já no século 19, sendo documentada em 1806 no *Balance And Columbian Repository* como um "licor estimulante baseado em álcoois variados, açúcar, água, *bitters*". Eram bebidas comuns e populares nos Estados Unidos nesse período, semelhantes à tradicional "garrafada" brasileira (CALABRESE, 2015). Durante os séculos XVII e XVIII já surgiam os precursores do *cocktail*. *Slings*, *Fizzes*, *Toddies* e *Juleps* se tornaram populares nessa época, sendo até hoje referenciados. Não se sabe apontar qual foi o primeiro registro da elaboração de um *cocktail*, nem seus ingredientes e local de produção. Inicialmente, o termo era empregado como o nome de uma bebida em si, e não como uma categoria de bebidas mistas.

2.3 NASCIMENTO E DESENVOLVIMENTO DA MIXOLOGIA NA COQUETELARIA

Mixologia, na coquetelaria, é o processo de agregar conhecimentos tradicionalmente ligados às técnicas de cozinha dentro do ambiente do bar. Ela consiste na busca de estabelecer um estudo da combinação de ingredientes para a produção de um coquetel. Não se trata apenas de uma gama fixa de práticas e habilidades, mas também a identificação de novos insumos ou a redescoberta de insumos clássicos. Ela busca uma compreensão mais profunda acerca das mesclas possíveis de sabores, sobre novas texturas e como podem ser obtidas através de técnicas avançadas, mas ao mesmo tempo práticas para sua execução dentro do ambiente do bar A prática não é uma mecânica nova, mas foi com Jerry Thomas que este processo ganhou regras e definições compiladas em seu *The classic guide to cocktails* (CALABRESE, 2015).

Falecido em 1885, aos 55 anos, é considerado o pai da mixologia por suas contribuições à arte da coquetelaria. Outra grande referência é Harry Craddock, nascido em 1876 no Reino Unido, posteriormente se mudando para os Estados Unidos, onde desenvolveu o oficio da coquetelaria.

Mudou-se para Londres no período da "Lei Seca" e começou a ganhar popularidade pelo seu estilo americano de fazer coquetéis, resultando num grande período em alguns dos maiores Bares da época Trabalhou cerca de 20 anos no Savoy Hotel (trazendo o estilo de "American Bar" à Londres). Lá conquistou sua popularidade, colocou mais de 200 coquetéis

americanos na carta das bebidas, além dos modificados e de criação própria. Também ficou conhecido por imortalizar o Martini. Craddock juntou todas as suas informações e publicou um livro em nome do Savoy - "*The Savoy Cocktail Book*", o livro foi publicado em 1928. Harry Craddock morreu em 1963, aos 87 anos.

3. CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

3.1 PERÍODO DE ESTÁGIO

O estágio, com jornada diária de 6h, foi realizado no período entre 01/12/2017 e 12/02/2018, de segunda a sábado das 10:00 as 12:30 e das 13:00 as 16:30, de modo a cumprir às 360 horas da carga horária determinada na instrução normativa nº 01/2016, com base na resolução n°678/2008 CEPE/UFRPE. Tal instrução objetiva orientar um conjunto de normas, as quais regulam o processo de elaboração do Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório, pré-requisito para a conclusão do curso de Bacharelado em Gastronomia na Universidade Federal Rural de Pernambuco.

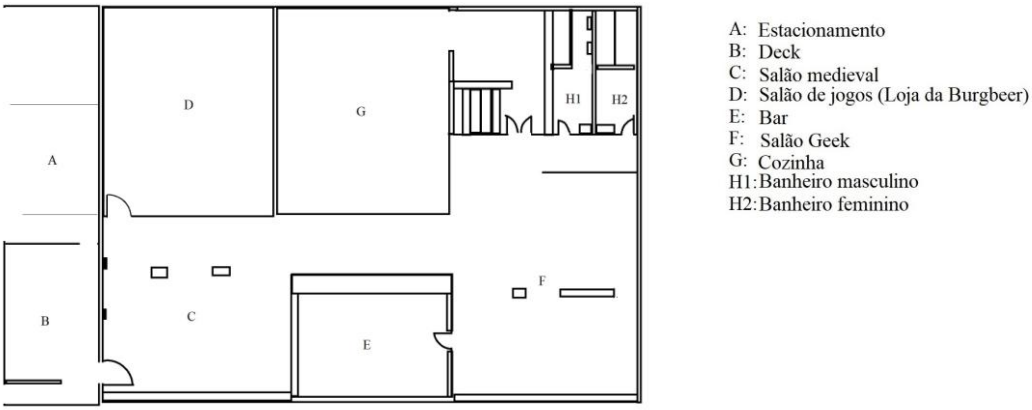
3.2 DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O estágio supervisionado obrigatório foi realizado num estabelecimento tipo Bar burgueria na cidade Recife, situado na rua Conselheiro Portela, nº 374, no bairro do Espinheiro, zona norte do Recife.

O estabelecimento foi inaugurado em novembro de 2017, por dois sócios fundadores a partir de um estabelecimento anterior de um dos sócios, voltado para colecionáveis de séries, filmes e animações, quadrinhos e jogos, combinado ao gosto pessoal dos empresários, foi delineado o perfil do negócio em um ambiente temático e aconchegante (Figura 1).

Figura 1. Planta baixa esquemática dos ambientes e espaços do bar, cozinha e banheiro

Fonte: Autoria própria



Seu espaço é dividido em 4 ambientes, sendo 3 deles climatizados e extremamente decorados, cada um de uma maneira diferente. Há o espaço externo, subdividido entre um estacionamento de duas vagas, sendo uma para deficientes, e um deck, especifico para atendimento e que funciona como área de fumantes, com estrutura de mesas bistrô; o espaço medieval, decorado com espadas, escudos e uma parede de tijolos crus, remontando ao conceito de uma taverna medieval, com a disposição de empratamento de barro, luz baixa e um clima um pouco mais aquecido (Figuras 2).

Figura 2: "Salão medieval", do Bar burgueria

Fonte: Autoria própria

A área geek, cuja decoração remonta diretamente a quadrinhos, séries e filmes famosos, onde usualmente é feita a exibição de filmes, alocação de partidas de jogos eletrônicos e reservas maiores, assim como eventos em geral (Figura 3); e a área da loja do bar burgueria, que além de mesas para serviço, também possui uma loja de produtos geek para compra de eventuais clientes procurando por quadrinhos, revistas, livros ou figuras colecionáveis, assim como jogos de tabuleiro ou card games.

Figura 3. "Salão geek", movimentado durante um evento de Jogos de luta

Fonte: Autoria própria

Além desses espaços destinados a consumação, o bar também possui uma área especifica para o bar plenamente decorado e tematizado (Figura 4), específica para a preparação de drinks e coquetéis e a distribuição de bebidas e uma cozinha equipada para a confecção de hambúrgueres, petiscos, milk shakes e sobremesas simples, além de um banheiro masculino e feminino.

Figura 4. Recorte do bar para divulgação

Fonte: Autoria própria

Figura 5. *Action figure* vendida na área de jogos do estabelecimento

Fonte: Autoria própria

A equipe inicial contava com dois garçons e três *cumins* no salão; um responsável pela limpeza e serviços gerais; 5 profissionais de cozinha, dentre eles um designado como chef e um *Garde Manger* ; e um bartender cuja função era estruturar o serviço de bebidas, drinks e coquetéis do estabelecimento. No momento de sua abertura não possuía gerente, situação alterada durante o crescimento da casa. Seu perfil operacional, embora mais cheio que os dias atuais, não foi alterado, sendo a principio um serviço à francesa com pedidos e serviços acontecendo na mesa, um cardápio temático dividido entre 2 áreas principais, entre bebidas, com os coquetéis como carro chefe, e lanches, com hambúrgueres como foco principal. A estrutura temática já era presente e fortemente utilizada desde sua fundação.

Sob sua égide já passaram diversos funcionários e responsáveis pelo funcionamento do estabelecimento, mas sempre sob supervisão dos sócios-fundadores, que se encarregam de fazer a avaliação final da organização da cozinha e salão sob cuidados de seus gerentes e responsáveis.

Atualmente embarca na segunda mudança de cardápio de alimentos da casa, com a adição de novos pratos e retirada dos menos populares ou cujo retorno não seja ideal e a primeira mudança do cardápio de coquetéis, onde todos os coquetéis exclusivos foram substituídos, cuja nova proposta será inspirada em filmes emblemáticos do cinema moderno.

3.3 ATIVIDADES DA INSTITUIÇÃO

O estabelecimento funciona de terça a domingo, terças, quartas e quinta feiras das 17 às 24, sextas de 17 às 02 da manhã, sábado das 12 às 02 da manhã e domingos das 12 as 23:30.

O cardápio consiste numa mescla entre frituras, hambúrgueres variados, pratos de carne e sobremesas simples, além da oferta no campo das bebidas, *Milk Shakes*, refrigerantes, sucos, cervejas, chopp e *cocktails*, tanto clássicos como exclusivos da casa. Todos os pratos e bebidas produzidas na casa são baseadas em alguma temática no mundo da cultura pop, como séries, filmes, musicas, jogos ou mesmo piadas comumente difundidas pela internet.

Além disso, há a constante produção de eventos, exibição de filmes, séries ou apresentações musicais, além da exposição de quadros produzidos por artistas locais, que podem vendê-los sem necessidade de nenhum repasse ou pagamento do espaço de exposição, incentivando assim a cena local de produção de arte, quadrinhos e demais produtos de temática alinhada com o estabelecimento (Figura 5).

3.4 OBJETIVOS DO ESTAGIO

Durante o tempo do estágio, os seguintes objetivos foram buscados e atendidos, a ser citados:

Geral

Adquirir experiência em um estabelecimento de bar burgueria temática na cidade do Recife

Específicos

- Pôr em pratica as capacidades e conhecimentos obtidos durante o curso de Bacharelado em Gastronomia.
- Acompanhar a rotina de organização do estabelecimento
- Observar o fluxo e organização do bar, e quando possível propor e auxiliar em melhorias
- Aprender a sistemática do bar (produção de insumos, organização, produção de drinks e coquetéis e como desenvolver um cardápio de bebidas), assim como auxiliar no controle do estoque e na qualidade dos produtos.

4. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO ALUNO

O Bar burgueria em questão é um estabelecimento temático, pautado em elementos da cultura *pop* tais como quadrinhos, filmes, séries, *mangás* (quadrinhos japoneses), animações e demais elementos queridos pelo nicho que autodenomina-se como *nerd* ou *geek,* pessoas que consomem a nível habitual tais produtos, em especial aqueles ligados à alta fantasia ou ficção científica. Ambiente, comida e bebida foram pensados para trazer conforto e familiaridade, assim como interação impar com este público, criando assim uma relação de afeto baseada em gostos pessoais e numa construção afetiva além do sabor.

As bebidas, drinks e carta de coquetéis foram desenvolvidas especialmente para dialogar com as referências não palpáveis do cenário pop: As receitas buscavam interpretar os ingredientes, personagens ou experiências que poderiam existir em mundos de fantasia. A carta de coquetéis ainda trazia em sua apresentação pequenos textos com referências ou brincadeiras com os elemento do mundo *pop* com o qual se ligava, como jogos de palavras ou lembranças à frases célebres.

Agregado a isso, as receitas presavam pelo uso de técnicas e insumos de qualidade, frescos, buscando comunicar acima de tudo uma experiência sensorial ampla e agradável enquanto alcóolica ou não.

Desde o recebimento de insumos, seu pré preparo, armazenamento, organização, uso e finalização de drinks e coquetéis, todas as etapas envolviam atividades quepoderiam e deveriam ser desenvolvidas pelo estagiário, sendo sempre supervisionado pelos responsáveis do bar e pelo padrão de qualidade do estabelecimento.

A seguir estão descritas as atividades realizadas durante o estágio:

4.1 HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Os ingredientes chegavam duas vezes na semana (Terça Feira e Sexta Feira), no final do período da manha, próximo das 12 horas. Era necessário averiguar o recebimento correto, se todos os pedidos haviam chegado e se estava em peso e condições ideais, sendo solicitada a devolução ou correção em caso de tais aspectos não estarem de acordo com a necessidade. Após o recebimento, os produtos eram separados, retirados das embalagens e sacolas em que chegavam e o excesso de sujidade retirada em água corrente e limpa. Em recipiente adequados, água limpa era misturada com 1 colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio com

concentração entre 2,0 e 2,5% para cada 1 litro de água. Após isso, os vegetais, separados por tipos, eram submersos na água em seus respectivos recipientes; Após o 15 minutos imerso na água, o produto era lavado em água corrente e separado para guarda, em câmara resfriada ou engradados de plástico disponíveis na área do bar.

Produtos como hortelã, alecrim ou tomilho eram armazenados em potes após serem secos e enrolados em papel absorvente. Todas essas atividades remontam a conhecimentos adquiridos nas disciplinas de microbiologia dos alimentos, higiene e segurança alimentar e matérias primas de origem vegetal.

4.2 PORCIONAMENTO DE INSUMOS

Para a organização do estoque e a boa manutenção do processo econômico do bar, os insumos precisavam ser porcionados para assim ser mais bem acondicionados e evitar desta maneira perdas indesejáveis e não contabilizadas. Frutas que possuíam maior facilidade em oxidar, de passar de seu ponto ideal de consumo ou cuja rotatividade não era alta o suficiente para sugerirem pedidos constantes eram descascadas, porcionadas e congeladas em freezer próprio para armazenamento dos produtos do bar. Sua guarda era feita em sacos de porção próprios para uso em alimentação e eram guardadas em caixas, etiquetadas individualmente com data de recebimento e congelamento e separadas por tipo, a fim de evitar contaminações cruzadas. O processo de porcionamento e armazenamento era todo realizado com luvas nas mãos, além de proteção no cabelo e barba e bigode aparado, em conformidade com as normas de manipulação de alimentos da vigilância sanitária regidos pela RDC nº216 em especial os itens 4.6.6 e 4.10.2. A etiquetação de todos os produtos se dava em conformidade com a RDC nº 216 da Agência de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004), mais especificamente com os itens 4.7.5, 4.8.6 e 4.8.18.

O processo de descascamento era realizado com utensilio adequado e todos os cortes eram realizados com faca do chef, normalmente sendo escolhido o corte estilo *Paysanne* – ou *corte à camponesa* – com cubos grandes, mas desiguais, variando entre quadrados, arredondados ou ovalados (PROFISSIONAL, 2009).

Tais informações remontam e são obtidas durante as disciplinas de higiene e segurança e técnicas e habilidades culinárias I, agregadas ao conhecimento obtido por orientação e experiência durante o estágio.

4.3 ORGANIZAÇÃO DO ESTOQUE DE BEBIDAS LACRADAS

Bebidas etílicas lacradas são consideradas insumos em compotas pela vigilância sanitária. Devem ser armazenadas em local próprio, limpo e não úmido de preferência, embora também haja abertura para seu armazenamento em geladeiras e freezers específicos para o estoque de alimentos. É um produto que requer uma gama de trabalho e conhecimento de armazenagem, pois não raro diversos destes produtos tem uma necessidade específica de armazenamento para garantir seu perfeito estado e a manutenção de suas características organolépticas.

Além de bebidas alcoólicas, ainda existem refrigerantes, xaropes industriais, água e coco e bebidas mistas, cada uma dessas armazenadas e refrigeradas em freezers específicos por questões contratuais. Sob contrato de comodato, os refrigerantes e bebidas de empresas específicas só poderiam ser armazenadas nos freezers da empresa, com tela transparente, numa ordem pré-estabelecida e meta mínima de compras, do contrário isso acarretaria a devolução do freezer e cessão de créditos com as empresas em questão.

As bebidas alcoólicas também obedecem tais questões contratuais, embora o estabelecimento não possuísse nenhum do gênero. Em contrapartida, era comum a negociação de estratégias para o foco na venda de um produto especifico por parte das empresas distribuidoras das bebidas, mas por vezes por parte dos gerenciadores do próprio bar burgueria. A contrapartida por essas chamadas “ações de vendas” se convertia em credito para a compra de insumos para o bar, bonificações em forma de decoração, utensílios ou premiações para serem distribuídas entre os clientes ou os funcionários, já que premiações comumente estimulam o esforço de venda ou o esforço de consumo por parte dos clientes

4.4 PRÉ-PREPARARÃO DE INSUMOS PARA COQUETÉIS E DECORAÇÕES

A execução de um coquetel leva em torno de 5 a 7 minutos, em média, sendo os mais complexos produzidos em no máximo 9 minutos. Para obedecer esta máxima, o porcionamento e pré-preparação para o horário do movimento do bar é essencial. Tudo deve estar à mão dos profissionais do bar, inclusive a finalização de cada drink. Além dos etílicos, licores, xaropes industriais e bebidas lacradas, o Bar burgueria conta também com uma série de preparações exclusivas da casa, que eram preparadas para uso diário, descartadas no fim do

dia. Todas elas eram armazenadas em embalagem própria, higienizadas diariamente e etiquetadas com o nome de seus respectivos insumos e o lembrete de que eram produções diárias, portanto não podiam ser armazenadas para dias posteriores.

Faziam parte das produções diárias os Xaropes simples (1:1 água e açúcar), xarope de frutas vermelhas tropicais (Morango, Uva Isabel e acerola), Xarope de limão siciliano, além da obtenção dos sumos de limão tahiti, sumo de limão siciliano e suco de laranja bahia, utilizados apenas de maneira diária, sendo os sumos descartados a cada 2 horas. Além destes produtos, também eram separadas as cascas dos respectivos frutos mencionados para a produção de *zeists* – ou zestes – de frutas, pedaços das cascas utilizados para se retirar aroma e óleos essenciais utilizados na finalização de drinks

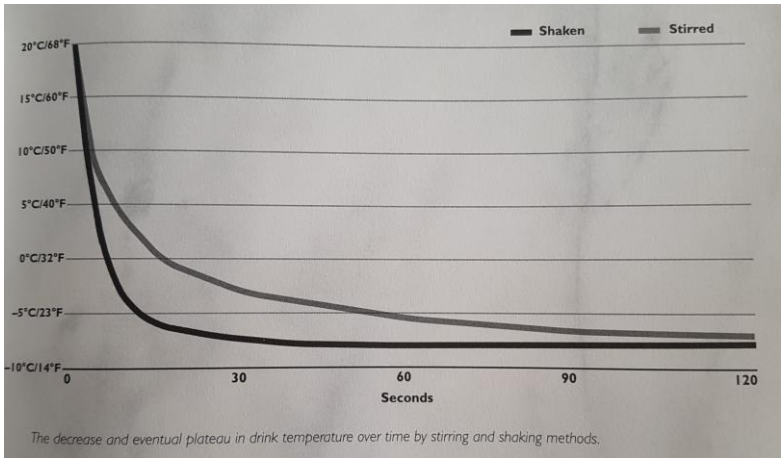
4.5 MONTAGEM DA PRAÇA

No inicio do serviço, após ser finalizado todo o processo de *mise en place*, existe o que é chamado de "montar a praça", ou seja, o processo de organização para a execução plena e pratica do serviço de bar. Esta prática acontece tanto nos setores de bar, cozinha e salão, e serve para que seja diminuído o tempo do processo de preparação.

No caso do bar, a praça era montada ao dispor a placa de corte, o *barmat* ou tapete de bar, a estação dos principais etílicos que saiam do bar – listando os 4 principais de maneira decrescente: Vodka, cachaça, tequila e gin. – as preparações diárias e os utensílios básicos para a realização dos coquetéis. A citar: Coqueteleira, dosador, bailarinas ou colher de bar, coadores de coqueteleiras e o *mixing glass*. Após isso, checar equipamentos básicos do bar, como liquidificador ou espremedor de sucos, geladeiras e freezers, e assegurar o fácil acesso a frutas e decorações para os coquetéis já montados, bem como deixar gelo e utensílios para seu manuseio dispostos em espaços adequados para tal, como baldes de gelo e coolers. Produtos de rápida deterioração eram mantidos refrigerados, e no caso dos que eram garantidos de deteriorar em pouco tempo, como o sumo de frutas, era feita a troca do insumo constantemente. Não havia o corte prévio de frutas fora de refrigeração, visto que tal prática poderia acarretar numa queda de qualidade destes produtos. Apenas frutos que podiam ser mantidos congelados sem grandes perdas eram descascados e porcionados previamente.

As únicas bebidas que não eram mantidas à pequena distância eram bebidas cujo serviço era essencial que fosse com ela resfriada, sendo desta maneira necessária que fosse mantida numa geladeira apropriada.

Figura 6: Tabela com a curva de resfriamento alcançado a partir das técnicas *shaken* (batido) e *stirred* (mexido)



Fonte: The Curious Bartender's The Artistry and Alchemy: Creating the perfect Cocktail. Stepherson, 2015.

Figura 7. Canadense Irritado, um exemplo de drink exclusivo do Bar burgueria feito pela técnica mexido (*stirred*).

Fonte: Instagram da burgbeer

Figura 8. Princesa amazona, exemplo de drink de alta saída que utiliza a técnica batido (*shaken*)

Fonte: Instagram da Bar burgueria

4.6 PREPARAÇÃO E SERVIÇO DE DRINKS E COQUETÉIS ALÉM DE BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS

Durante o serviço, são produzidos coquetéis além do serviço de drinks e bebidas diversas. A área do bar é responsável pela produção de sucos, tanto os de polpas congeladas quanto os produzidos a partir das frutas disponíveis no dia, a entrega de refrigerantes, cervejas e do chopp ao garçom, que solicitava o pedido por meio de comanda impressa, produzida através de aplicativos de serviços de alimento, o *Ecomanda®.*

Como aprendido na disciplina de serviços de bar e restaurante, um *cocktail* é esperado que saia entre 5 a 7 minutos após o pedido chegar ao barman, podendo uma preparação extremamente trabalhosa chegar entre 9 e 10 minutos. Coquetéis, em seu cerne, podem ser divididos em três principais categorias, sendo eles mexidos, batidos ou montados, cada qual demandando uma quantia média de tempo, em especial os mexidos e os batidos, cuja diferença crucial reside no fato do processo de resfriamento e diluição do gelo utilizado na preparação. Na figura 6 podemos perceber que enquanto o processo de um coquetel batido alcança os 0º C em cerca de 10 segundose consegue inclusive resfriar coquetéis mais potentes (Acima de 25% teor alcoólico) até os -10º em ate 20 segundos, um coquetel mexido (Figura 7) só vai alcançar os zero graus a partir de seus 35 segundos, dificilmente alcançando os -10 graus antes dos 60 segundos, influenciando na situação da diluição do drink, alteração de suas propriedades organolépticas e assim sendo, seu potencial alcoolizador. (STEPHERSON, 2015)

Para dinamizar e acelerar o processo de produção dos coquetéis, em especial quando uma quantidade exacerbada saia de uma vez só por mesa, a *mise en place* precisa estar sempre repleta, sendo essencial a divisão de trabalho no bar para que além do atendimento dos pedidos, também houvesse prontidão para repor a quando necessário.

Para a produção de diversos pedidos ao mesmo tempo, existe um processo de fluxo de bar que permite que o mesmo tempo médio de produção de um coquetel se mantenha, mesmo com uma quantidade exacerbada de coquetéis na linha de produção. Por exemplo, no caso da emissão de 6 coquetéis vindos da mesma mesa. Este fluxo de bar consiste em: Unir as comandas idênticas, identificando quantos dos mesmos coquetéis preciso produzir; preparar minha praça com todas as bebidas que vou utilizar disponíveis na minha frente, assim como demais ingredientes; Organizar a ordem das taças que vou preparar e dispor os coquetéis e

resfria-las com gelo obedecendo a seguinte ordem: mexidos >> batidos >> montados. Preparar os coquetéis seguindo esta ordem, decorando-os logo em seguida.

A lógica deste fluxo é fazer com que todos os coquetéis sejam preparados juntos, mas os mais complexos sejam preparados primeiro durante a linha de produção. Desta maneira, todos os pedidos de uma mesa vão sair juntos, evitando incomodo dos clientes.

Dentre as contribuições a casa, existiu a criação de novo ingrediente para desenvolver o perfil único de sabor dos drinks assim como auxiliar na economia do estabelecimento ao se baixar o preço de custo de coqueteis. Esta preparação foi um xarope de frutas vermelhas tropicais, utilizado à base de morango, acerola e uva izabel (figura 8)

Figura 8. Ficha técnica do xarope de frutas tropicais

FICHA TECNICA

Nome do prato:	xarope frutas vermelhas tropicais							**Data:**		
Classificação:	xarope							**Custo da Receita:**		
Tamanho:	1,2 litro							**Custo da porção:**		
Ingredientes	**Quantidade**			**Forma de compra**	**Unidade**	**Preço de compra**	**U%**	**FC**	**Preço/litro**	**Custo Total**
	Caseira	**Exata**	**Unidade**							
Morango		0,40	kilo				100	1,00	12,00	4,800
Acerola		0,40	kilo				100	1,00	6,00	2,400
Uva Izabel		0,40	kilo				100	1,00	8,00	3,200
açúcar		1,00	kilo				100	1,00	2,50	2,500
água		1,00	litro				100	1,00	1,50	1,500
									preço de custo	14,400
									preço dose	0,480

Modo de preparo:
Higienizar morango, acerola e uva izabel, retirando inclusive frutas amassadas, de cor diferenciada ou não maduras. Num liquidificador, trituras todas as frutas com água e açúcar. Quando a prepação chegar à textura de um purê, coar em peneira fina. O caldo restante deve ser levado ao fogo medio por 15 minutos

Utensílios:

$$U_{\%} = \frac{PL \times 100}{PB} \qquad FC = \frac{PB}{PL} \qquad Preço\ limpo = \frac{Preço\ de\ compra}{FC}$$

$$Custo\ total = \frac{(Preço\ limpo \times Quatidade\ exata)}{Forma\ de\ compra} \quad Custo\ da\ receita = \sum Preço\ limpo \quad Custo\ da\ porção = \frac{Custo\ da\ receita}{n^{\underline{o}}\ de\ porções}$$

Fonte: Instagram da Bar burgueria

O serviço de um coquetel tende a ser mais maleável que o serviço de um prato habitual da cozinha. Por se tratar de uma produção rápida e facilmente modificável com apenas pequenas adições em mililitros, é comum o caso em que padrões particulares de sabor fossem atendidos para agradar ao cliente, resultando em variações corriqueiras de receitas

clássicas, como um drink mais cítrico terminar com um resultado mais doce, ou um drink amargo ter um resultado mais ameno.

Figura 9. Atendimento especializado na mesa de clientes para a execução de um drink montado, finalizado com pirotecnia.

Fonte: Acervo Pessoal

4.7 VENDA ESPECIALIZADA DOS PRODUTOS DO BAR

No Bar burgueria existia uma indicação prioritária de quais produtos deveriam ser prioridades a ser vendidos, mas quando existia uma limitação, por exemplo caso um cliente mais exigente questionasse as outras opções do cardápio de bebidas, se tornava parte das atribuições do estagiário fazer parte do esforço de venda junto a estes clientes, oferecendo explicações e oferecendo a venda de produtos mais especializados e menos pedidos do bar (Figura 9).

4.8 HIGIENIZAÇÃO DE GELADEIRAS E FREEZERS

Sempre pelo menos duas vezes por semana, as geladeiras do bar deveriam ser limpas, num processo organizacional para diminuir o risco de contaminações provenientes de descongelamento ou demais formas de contaminação cruzada. O mesmo processo acontecia com o freezer do bar, este a cada 15 dias, de modo de evitar o excesso de produção de gelo, o

que normalmente acarreta no acumulo de sujeitar e um potencial risco de se tornar um vetor de sujidades e contaminações

4.9 CONTROLE DE QUALIDADE DOS INSUMOS PRODUZIDOS E ESTOCADOS

Após a finalização do serviço do bar, era identificados quais insumos haviam sofrido alguma forma de perda ou haviam sido apenas parcialmente utilizados. As perdas e desperdícios eram contabilizados e catalogados, alimentando o sistema e faziam parte de um processo de estratégia para regular os pedidos vindouros de insumos. Além disso era identificado diariamente o estoque de congelados, buscando inferir se algum produto havia perdido alguma de suas principais características organolépticas, o mesmo ocorrendo com o estoque de bebidas lacradas e as bebidas etilicas – para identificar qualquer perda ou dano a algum produto.

Licores, *vermouths* e bebidas cuja data de validade é extremamente limitada – como chopp, por exemplo – também passavam por provas contínuas, para assim se certificar que o produto servido ao comensal era livre de falhas em sua experiência organoléptica.

4.10 LIMPEZA GERAL DO BALCÃO DO BAR

Por fim, após se certificar que todos os produtos que podiam ser armazenados estavam em seus espaços adequados, ocorria a limpeza de todos os copos e taças ainda não higienizados, e por fim o desmonte do *meisanplace*, onde cada utensilio passava por um processo de higienização e secagem para ser guardado, e esperar um novo dia de serviço. Cada classe de utensilio tinha um lugar específico de guarda – Bailarinas e dosadores numa gaveta, tábua e tapetes de bar num espaço específico para sua secagem, facas numa gaveta para facas. Apenas o liquidificador e o espremedor continuavam sobre o balcão, a termo de comodidade, mas apenas após o próprio balcão passar por um processo de limpeza de ponta a ponta com detergente, álcool e finalmente secado com papeis absorventes descartáveis.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades desenvolvidas durante o estágio supervisionado obrigatório permitiram a vivência com um universo diferenciado da gastronomia, galgado na produção artesanal, na narrativa do consumo, num serviço diferenciado e em criações autorais arrojadas ao conceito do bar. O contato com insumos, equipamentos, utensílios e técnicas de raro acesso resultou em uma coletânea de experiências enriquecedoras e inspiradoras, que reforçam a importância de ir além dos laboratórios da universidade.

Lidar com as dificuldades presentes por um nicho de mercado da coquetelaria, que não tem ampla difusão na região, criou a necessidade de dialogar de maneira diferente com o comensal, assim como buscar novas e instigantes maneiras de educar, encantar e seduzir o público. Foi necessário ir além dos conceitos básicos de atendimento e desbravar novos potenciais da coquetelaria e bar que, mesmo recente, possui uma base muito bem estruturada e clássica.

O crescimento do público, por sua vez, foi a maior prova que um trabalho valoroso estava sendo criado, e que toda atenção e carinho envolvido em cada etapa do desenvolvimento desde a equipe, a cada lanche, a cada bebida, resultava em algo real e que reverberaria no cenário pernambucano por muito tempo, pois os prazeres de um bom atendimento ultrapassam o aspecto mercadológico, e chega nas alturas da compreensão e difusão de conhecimento, capacidade e bem estar para diversas pessoas de diversos tipos de meios sócio culturais diferentes, que apenas buscam um lugar saudável e confortável para se sentirem bem com suas preferências e gostos.

A boa gastronomia não é apenas aquela que gera lucro, mas também é aquela que gera conhecimento, divisão e diversão, de cria um novo patamar onde qualquer pessoa possa dividir suas narrativas favoritas, dividir informação, dividir o estar bem. E conseguir criar esse resultado a partir de uma área de domínio como o bar, fazendo assim um ambiente rico e repleto deste processo de compartilhar a partir da mixologia e do pensamento mais aprofundado do que bebemos é uma grande vitória.

REFERÊNCIAS

AKEL, Gisah Moreira; GÂNDARA, José Manoel Gonçalves; BREA, José AntonioFraiz. Métricas da qualidade da experiência do consumidor de bares e restaurantes: uma revisão comparada. **ROSA DOS VENTOS-Turismo e Hospitalidade**, v. 4, n. 3, 2012.

BAHL, Miguel; GARCIA, Maria Henriqueta Gimenes Sperandio; BARTOSZECK, Letícia Nitsche. Territorialidade gastronômica: as cozinhas regionais como forma de mediação do homem com o meio e como atrativo turístico. **Revista Geográfica de América Central**, v. 2, n. 47E, 2011.

CALABRESE, Salvatore. **Classic Cocktails**. Sterling PublishingCompany, Inc., 1997.

CASCUDO, Luis da Camara. História da Alimentação no Brasil. 2 vols. **Editora Itatiaia, São Paulo**, 1983.

CASTRO, Josué de. Geografia da fome – o dilema brasileiro. **Rio de Janeiro: O cruzeiro**, 1946.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. **Revista Habitus-Revista do Instituto Goiano de Pré-História e Antropologia**, v. 11, n. 2, p. 203-222, 2013.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. In: **Alimentação, sociedade e cultura**. 2011.

COSTA, Dante. Experiencia Brasilera em restaurantes populares. 1947.

DOS SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: questões & debates**, v. 42, n. 1, 2005.

FRANCO, Areovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. Thesaurus Editora, 2001.

LAGES, Vinicius Nobre; BRAGA, Christiano; MORELLI, Gustavo. **Territórios em movimento: cultura e identidade como estratégia de inserção competitiva**. SEBRAE, 2004.

LEONARDO, Maria. Antropologia da alimentação. **Revista Antropos**, v. 3, n. 2, p. 1-6, 2009.

LUCIAN, Rafael; DE FARIAS, Salomão Alencar; SALAZAR, Viviane Santos. Emoção, Ambiente e Sabores: A influência do ambiente de serviços na satisfação de consumidores de restaurantes gastronômicos. **Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo**, v. 3, n. 4, p. 01-05, 2008.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?.**Horizontes antropológicos**, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MINTZ, Sidney Wilfred. **Tastingfood, tastingfreedom: Excursionsintoeating, culture, andthe past**. Beacon Press, 1996.

OLIVEIRA, Tamara Kássia Lima; AQUINO, Nathanyelle Soraya. A construção comportamental da alimentação humana em face da cultura midiática e aspectos da saúde pública. In: **VII CONNEPI-Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação**. 2012.

PINTO, PollyanaErvedosa; BAPTISTA, ThamyraRebeka. TURISMO GASTRONÔMICO: UM ESTUDO DA CULTURA DO ÁLCOOL SOB A PERSPECTIVA DO IMAGINÁRIO.
PAGNUTTI, Johnathan; WHITEHEAD, Jim. GenerativeMixology: AnEngine for CreatingCocktails. In: **ICCC**. 2015. p. 212-219.

PROFISSIONAL, Chef. Instituto Americano de Culinária. **Tradução Renata Lucia Bottini**, v. 4, 2009.

RECINE, Elisabetta; RADAELLI, Patrícia; FERREIRA, T. Alimentação e cultura. Departamento de Nutrição, Universidade de Brasília. Secretaria de Políticas de Saúde: Ministério da Saúde.[acesso em 20 jul. 2015]. Disponível em: http://bvsms. saude. gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura. pdf» http://bvsms. saude. gov.br/bvs/publicacoes/alimentacao_cultura. pdf, 2008.

SAMPAIO, Francisco. A gastronomia como produto turístico. **Exedra: Revista Científica**, n. 4, p. 119-134, 2010.

SCHLÜTER, Regina G. **Gastronomia e turismo**. Editora Aleph, 2003.

SPANG, Rebecca L.; GOPNIK, Adam. **The InventionoftheRestaurant-Paris andModernGastronomicCulture, with a New Preface**. Harvard University Press, 2019.

SOUZA, Elaine Crisitna de Melo Pereira et al. Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano. **Biblioteca Latino-Americana de Cultura e Comunicação**, v. 1, n. 1, 2012.

SPENCE, C. Futuristcocktails. **CocktailLovers**, n. 23, 2017.

STEPHENSON, Tristan. **The CuriousBartender's The ArtistryandAlchemy: CreatingtheperfectCocktail**. RylandPeters&Small, 2015.

SUN HO RAN, R; Significados Sociais da Alimentação Contemporânea: Um estudo da recepção midiática, **Congresso Internacional de Comunicação e Consumo**, São Paulo, 2015.

TUCHERMAN, Ieda. Gastronomia, Cultura e Mídia: o longo percurso “Você é o que você come”. **Revista FAMECOS: mídia, cultura e tecnologia**, v. 17, n. 3, p. 314-323, 2010.