

Paula Lazzarin Uggioni

**Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de
Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**

Florianópolis – SC

2006

Livros Grátis

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

**Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de
Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**

Dissertação submetida à Universidade
Federal de Santa Catarina para a
obtenção do grau de Mestre em Nutrição

Paula Lazzarin Uggioni

Orientadora: Professora Rossana Pacheco da Costa Proença, Dr.

Florianópolis – SC

2006

Paula Lazzarin Uggioni

**Valorização do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano: Gestão de
Qualidade em Restaurantes Típicos em Florianópolis-SC**

Esta dissertação foi julgada adequada para a obtenção do título de MESTRE EM NUTRIÇÃO e aprovada em sua forma final pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição do Centro de Ciência da Saúde da Universidade Federal de Santa Catarina.

Dissertação aprovada em 12 de dezembro de 2006.

Vera Lúcia Cardoso Tramonte, Dr.
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Nutrição

Rossana Pacheco da Costa Proença, Dr.
Departamento de Nutrição – UFSC
Orientadora

Êneo Alves da Silva Junior, Dr.
Central de Diagnósticos Laboratoriais – CDL

Rosa Wanda Diez Garcia, Dr.
Faculdade de Medicina – USP – Ribeirão Preto – SP

Suzi Barletto Cavalli, Dr.
Departamento de Nutrição – UFSC

Lúcia Andréia Zanetti Ramos Zeni, Dr.
Departamento de Nutrição – UFSC

*Dedico esse trabalho
aos meus pais e avós pelo amor e boa educação
e àqueles que fazem
da Alimentação assim como eu, seu instrumento de trabalho.*

“A minha culinária deve apresentar minha cidade, o lugar em que vivo, tanto com relação aos ingredientes como a cultura” (Puck, 1996).

AGRADECIMENTOS

À professora Rossana Pacheco da Costa Proença, pela oportunidade de crescimento, amadurecimento e exemplo de vida. Obrigada pela paciência, confiança, respeito e por transmitir todo o entusiasmo com que realiza o seu trabalho.

Aos meus pais Zezo e Luci, e a minha irmã Flávia, amores sem igual, que com carinho e dedicação, sempre trouxeram o apoio e o incentivo necessários às minhas realizações. Obrigada por me alimentarem com seu amor.

Ao Miguel por me proporcionar os melhores momentos da vida, por estar ao meu lado pacientemente, mesmo longe. Depositando confiança, força, carinho e me incentivando sempre.

À Universidade Federal de Santa Catarina pela oportunidade de engrandecimento desde a Graduação, Especialização e agora Mestrado.

Lembrança especial à professora Lúcia Andréia Zanetti Ramos Zeni (Lucinha), pela atenção e acompanhamento durante todo o trabalho, sempre apontando os melhores caminhos.

Aos professores que no decorrer do trabalho estiveram abertos a perguntas, dicas e sempre me receberam com dedicação, em especial à Rosa Wanda Garcia (USP), ao Êneo Silva Junior, à Elisa Duarte Teixeira (USP) e à Bianca Antonini (Univali)

À professora coordenadora Vera Lúcia Cardoso C. Tramonte pelo apoio e carinho dedicado aos alunos do programa de Pós-Graduação.

Às pessoas incríveis com quem convivi, em especial às professoras Anete Araújo de Sousa e Suzi Barletto Cavalli, pelo carinho e sugestões valiosas.

Ao NEA (Núcleo de Estudos Açorianos) da UFSC e principalmente ao Joi Cletson e ao Francisco do Vale Pereira, pela ajuda e atenção dispensados no estudo na cultura açoriana.

Às colegas do mestrado, com quem dividi trabalhos, preocupações, angústias, mas também momentos inacreditáveis e lanchinhos simbolicamente maravilhosos. Meu sincero obrigada às “amigas inesquecíveis e especiais”: Lalucha, pelo companheirismo, bom humor, carinho e “sorte”. Monalisa, minha parceira das aulas de francês, amiga compreensiva em todos os momentos. Elisângela, por sempre me aconselhar e pelo apoio em todas as horas. Giseli, pelo carinho e pelas longas conversas, sempre construtivas.

Ao NUPPRE e aos colegas da área de produção de refeições Manú, Clarissa, Juarez e Lúcia, pela troca de experiências e informações e por sempre me ouvirem e estarem sempre unidos.

À amiga-irmã Jamile pela compreensão a respeito da minha ausência desse ano e pelas longas conversas agradáveis.

Ao “manezinho” Arantinho pelo carinho com que recebe a todos no seu restaurante! E às suas cozinheiras mágicas! Ao Carlos Alberto e ao Osmar, e a toda a sua maravilhosa equipe, que sempre me acolheu afetuosamente fazendo com que eu me sentisse em casa, degustando saborosas informações.

Aos professores Luciano e Marilda, que me proporcionaram na *Alliance Française* agradáveis e divertidas aulas. Meus *remerciements* pelo auxílio na tradução de minhas leituras.

A todas as pessoas amigas que sempre me incentivaram e ajudaram no decorrer do trabalho.

E especialmente a Deus, por ter me dado força, coragem, vontade e amor em tudo que faço e ainda irei fazer, meu muito obrigada...

RESUMO

Os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos apenas a partir de indicadores nutricionais, alimentar-se é também um ato histórico-social-cotidiano, necessário à manutenção da vida. A cozinha é a integração das crenças e das práticas compartilhadas por um mesmo grupo e influencia na construção da sua identidade cultural,

Palavras-chaves: Qualidade em Alimentação e Nutrição. Produção de Refeições. Unidade Produtora de Refeições. Patrimônio Imaterial/Gastronômico. Receita. Comida Típica Açoriana. Ficha Técnica de Preparação. Avaliação da Qualidade do Patrimônio Gastronômico – AQPG.

ABSTRACT

The meaning of food habits to societies can not be understood only from nutritional indicators, feeding oneself is also a historical-social-everyday act, necessary for the maintenance of life. Each type of cuisine is the integration of beliefs and practices shared by the same group and it influences the construction of a cultural identity, being classified as a non-material/gastronomic heritage. Besides the nutritional and identity role, food habits can be a potential cause of illnesses, due in part to failures in hygiene-sanitary control during the production process. Of the feeding behavior tendencies in industrialized societies, the increasing interest in regional gastronomic heritage and a concern with valuing their identities can be noted. In parallel, an evolution in hygiene regulations is occurring, aiming to guarantee the hygiene-sanitary quality of foods. The study highlighted a concern with the preservation and valuing of the gastronomic identity of regional dishes, associating the traditional sensorial characteristics with the fulfillment of sanitary requirements, seeking, above all, the obtention of meals adequate from the sensorial, symbolic and hygienic-sanitary point of view. In this regard, the objective of the study was to associate the sensorial and symbolic quality of food habits of Azorean origin with the current hygienic-sanitary demands, aiming at developing a method to stimulate the valuing of regional dishes. In this regard, a qualitative research study was carried out in the form of a multi-case study in two typical Azorean commercial restaurants in Florianópolis-SC. During the study, the production process of the following dishes was monitored: pirão de “nailo” (manioc flour mixed with cold and then hot water), pirão de caldo de peixe (manioc flour mixed with hot fish broth), peixe assado (baked fish), peixe frito (fried fish), ensopado de frutos do mar (seafood stew) and filé de peixe ao molho de camarão (breaded fish fillet with shrimp sauce), which were selected from a previous literature survey and the identification of the dishes most served in restaurants of the region. For the collection and recording of data, forms based on the AQNS System (Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial – Evaluation of Nutritional and Sensorial Quality), were used, which were structured including hygienic-sanitary, sensorial and symbolic criteria, along with voice recordings, photographs and films. It is concluded that, for the maintenance of the sensorial and symbolic characteristics of typical dishes, there is a need to take account of the adaptations carried out in these restaurants. During the study, some modifications of the traditional recipes were observed, both in the search for practicality in the preparation, and for the substitution of traditional utensils and ingredients, mainly seasoning. These adaptations reflect both the necessity to satisfy the client’s taste, and the adhering to and interpretation of the law on the part of the proprietor and inspectors, which may imply significant patrimonial losses. Thus, through the application of the method developed, called the Avaliação da Qualidade de Patrimônio Gastronômico (AQPG), – Quality Evaluation of Gastronomic Heritage, the possibility for an adequate hygienic-sanitary control was noted, preserving the symbolic and sensorial character of the typical dish offered.

Keywords: Quality in Food and Nutrition. Production of meals. Meals Production Unit. Non-material/Gastronomic Heritage. Recipe. Typical Azorean Food. Technical Chart of Dish. Quality Evaluation of Gastronomic Heritage – AQPG.

LISTA DE ABREVIATURAS

ABERC	Associação Brasileira de Refeições Coletivas
ACARPESC	Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Segurança Alimentar
APPCC	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
AQNS	Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial
BPPS	Boas Práticas de Produtos e Serviços
CNNPA	Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos
GHP	<i>Good Handling Practices</i>
GMP	<i>Good Manufactures Practices</i>
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia
INR	Inventário Nacional de Referências Culturais
IPHAN	Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
MAA	Ministério da Agricultura e Abastecimento
MDCI	Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior
OMS	Organização Mundial da Saúde
NEA/UFSC	Núcleo de Estudos Açorianos da Universidade Federal de Santa Catarina
PCC	Ponto Crítico de Controle
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
PIQ	Padrão de Identidade e Qualidade
POPs	Procedimentos Operacionais Padronizados
SBCTA	Sociedade Brasileira de Alimentos e Tecnologia de Alimentos
SEBRAE	Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
SENAC	Serviço Nacional do Comércio
SENAI	Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial
SESC	Serviço Social do Comércio
SESI	Serviço Nacional da Indústria
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição
UPR	Unidade Produtora de Refeições

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Esquema das etapas da pesquisa	27
Figura 2 - Esquema da organização do trabalho	33
Figura 3 - Esquema teórico e contribuições do trabalho	78
Figura 4 - Esquema das etapas para aplicação do Método de Avaliação de Qualidade de Patrimônio Gastronômico	83
Figura 5 - Representação do esquema básico para a elaboração dos fluxogramas	107
Figura 6 - Descongelamento do peixe em temperatura ambiente, sem a embalagem de proteção e submerso em água. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	120
Figura 7 - Descongelamento do camarão em temperatura ambiente, após a retirada da embalagem. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	120
Figura 8 - Descongelamento do peixe sob temperatura ambiente sem embalagem de proteção camarão em temperatura ambiente, após a retirada da embalagem. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	120
Figura 9 - Lavagem dos vegetais com detergente. Unidade 2. Santa Catarina, abril de 2006	121
Figura 10 - Etapa do escalamento do peixe – Corte no sentido longitudinal. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	123
Figura 11 - Etapa do escalamento – Retirada do espinhaço. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	123
Figura 12 - Uso do sal para o tempero do peixe frito e lanhos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	123
Figura 13 - Técnica de lanhar o peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	123
Figura 14 - Técnica de verificação do ponto de cocção. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	123
Figura 15 - Técnica de cocção do peixe na chapa. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	123
Figura 16 - Uso da banha de porco na fritura do peixe frito. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	125
Figura 17 - Uso da alfavaca no tempero do caldo de peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.....	125

Figura 18 - Uso do colorau no preparo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	126
Figura 19 - Uso de utensílios tradicionais no preparo do caldo de peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	126
Figura 20 - Alguns utensílios de barro usados nas unidades. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	126
Figura 21 - Colher de pau usada anteriormente para o preparo do pirão e do caldo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	126
Figura 22 - Preparo do ensopado de frutos do mar, panela de ferro. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	126
Figura 23 - Utensílios usados atualmente no preparo do pirão-unidade 1. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	126
Figura 24 - Utensílios usados atualmente no preparo do pirão-unidade 2. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	127
Figura 25 - Óleo com coloração escurecida. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006 ...	128
Figura 26 - Porcionamento do pirão em pratos de barro. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	130
Figura 27 - Decoração do peixe frito com limão laranjinha e limão galego. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	130
Figura 28 - Decoração do peixe na chapa com alcaparras. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	130
Figura 29 - Ensopado de Frutos do Mar. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	150
Figura 30 - Caçarola de Frutos do Mar. Santa Catarina. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	150
Figura 31 - Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	151
Figura 32 - Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Santa Catarina. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	151
Figura 33 - Pirão de Caldo de Peixe e Pirão de Nailo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	151
Figura 34 - Pirão de Nailo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	151
Figura 35 - Peixe Frito em Posta e Pirão de Caldo de Peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	151

Figura 36 - Peixe Frito em Posta. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	151
Figura 37 - Peixe na Brasa. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006	152
Figura 38 - Peixe na Chapa. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	152
Figura 39 - Fluxograma do Peixe Frito e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Santa Catarina, maio de 2006 ...	156

LISTA DE QUADROS

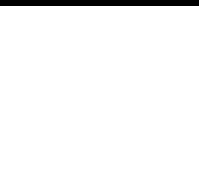
Quadro 1 - Definição das Variáveis Relacionadas às Preparações Típicas e Restaurantes Típicos	80
Quadro 2 - Definição das Variáveis Relacionadas às Características da Unidade Produtora de Refeições	81
Quadro 3 - Definição das Variáveis Relacionadas ao Processo Produtivo das Preparações	82
Quadro 4 - Roteiro de Avaliação das Características da Unidade Produtora de Refeições (UPR)	87
Quadro 5 - Roteiro para Avaliação da Qualidade Sensorial e Simbólica	98
Quadro 6 - Formulário para Registro da Descrção Sensoria(Preparaçenso.....5(.....)TJE'	

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	20
1.1	APRESENTAÇÃO	20
1.2	OBJETIVOS	25
1.2.1	Objetivo Geral	25
1.2.2	Objetivo Específico	25
1.3	CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO	25
1.3.1	Etapas da Pesquisa	27
1.4	LIMITAÇÕES DO ESTUDO	28
1.5	DEFINIÇÃO DOS TERMOS RELEVANTES PARA A PESQUISA	28
1.6	ESTRUTURA GERAL DO TRABALHO	32
2	FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	35
2.1	ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA E IMPORTÂNCIA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL	35
2.1.1	Globalização e Homogeneização da Alimentação	36
2.1.2	Reinvenção das Cozinhas Regionais	38
2.1.3	Definição de Patrimônio Gastronômico Regional	41
2.2	PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL AÇORIANO	44
2.2.1	Contexto Histórico e Aspectos Gerais da Colonização do Sul de Santa Catarina	44
2.2.2	Formação da Gastronomia Típica da Ilha de Santa Catarina	46
2.2.2.1	A Influência Alimentar Indígena Local e dos Povoadores Vicentistas	47
2.2.2.2	Hábitos Alimentares Herdados pelos Colonizadores Açorianos	49
2.2.3	Preparações e Restaurantes Típicos na Ilha de Santa Catarina	51
2.3	QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES	54
2.3.1	A Receita como Modo de Preservação do Patrimônio Gastronômico Regional	55
2.3.2	Características do Processo Produtivo das Refeições	58
2.3.3	Dimensões da Qualidade na Produção de Refeições	60
2.3.3.1	Dimensão Higiênico-Sanitária	61
2.3.3.2	Dimensão Simbólica	62
2.3.3.3	Dimensão Sensorial	64
2.3.4	Sistemas de Gestão de Qualidade na Produção de Refeições	65
2.3.4.1	Manual de Boas Práticas	66
2.3.4.2	Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	69
2.3.4.3	Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS)	72
2.3.5	Legislação Referente à Produção de Refeições	74
2.4	CONCLUSÃO DO CAPÍTULO	77
3	PROPOSTA METODOLÓGICA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO – AQPG	79
3.1	CONCEPÇÃO DO SISTEMA	79

3.1.1	Modelo de Análise	79
3.2	ETAPAS PARA APLICAÇÃO DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO – APQG	83
3.2.1	Identificação Teórica das Preparações Típicas	84
3.2.2	Seleção das Preparações Típicas a Serem Acompanhadas	84
3.2.3	Seleção dos Restaurantes Típicos a Serem Analisados	85
3.2.4	Avaliação das Características da Unidade Produtora de Refeições	86
3.2.5	Avaliação dos Aspectos do Processo Operacional da Unidade Produtora de Refeições	88
3.2.5.1	Critérios para o Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica por Etapas do Processo Produtivo	88
3.2.5.1.1	<i>Aquisição e Recebimento</i>	88
3.2.5.1.2	<i>Armazenamento</i>	89
3.2.5.1.3	<i>Pré-Preparo e Preparo</i>	91
3.2.5.1.4	<i>Decoração e Montagem das Preparações e Bandejas</i>	94
3.2.5.1.5	<i>Distribuição</i>	95
3.2.5.1.6	<i>Pós-Distribuição e Avaliação Final da Preparação</i>	96
3.3	DOCUMENTOS PARA COLETA E REGISTRO DOS DADOS	96
4	ESTUDO MULTICASO	109
4.1	MÉTODO DO ESTUDO MULTICASO	109
4.1.1	Seleção das Preparações Típicas para os Estudos de Caso	109
4.1.2	Seleção dos Locais para os Estudos de Caso	110
4.1.3	Instrumentos Utilizados na Coleta dos Dados	110
4.1.4	Técnicas de Análise de Dados e Apresentação dos Resultados	111
4.2	DESCRIÇÃO DAS UNIDADES (RESTAURANTES TÍPICOS) ESTUDADAS	113
4.2.1	Unidade 1	113
4.2.2	Unidade 2	114
4.3	APRESENTAÇÃO DOS DADOS	114
4.3.1	Características das Unidades Pesquisadas	114
4.3.1.1	Aspectos Organizacionais Relacionados ao Planejamento da Produção	115
4.3.1.2	Aspectos Relacionados ao Controle Operacional	115
4.3.1.3	Aspectos Relacionados à Qualificação dos Operadores	116
4.3.1.4	Aspectos Relacionados com a Área Física, Equipamentos e Utensílios	116
4.3.1a	g8045.08 210.1404 Tm(4.3.1a g8045.08 210.14027.72 15.78 refQ1 g520.56 222.32 19.132.8 -388	

4.3.2.7	O Controle da Temperatura e da Qualidade do Óleo da Fritura	127
4.3.2.8	O Controle do Reaquecimento e Resfriamento das Preparações	128
4.3.2.9	A Higiene do Manipulador, dos Utensílios Tradicionais e de Itens da Decoração	129
4.3.2.10	Técnicas de Montagem e Decoração das Preparações e Bandejas	129
4.3.2.11	Tempo/Temperatura de Espera para Distribuição	131
4.3.2.12	Avaliação e Degustação da Preparação	131
4.4	ANÁLISE DO PROCESSO PRODUTIVO	132
4.4.1	Análise dos Aspectos Organizacionais Relacionados ao Planejamento da Produção	132
4.4.2	Análise dos Aspectos Relacionados ao Controle Operacional	133
4.4.3	Análise dos Aspectos Relacionados à Qualificação dos Operadores	133
4.4.4	Análise dos Aspectos Relacionados com a Área Física, Equipamentos e Utensílios	134
4.4.5	Análise das Características Higiénico-Sanitárias, Sensoriais e Simbólicas na Aquisição e Recebimento	135
4.4.6	Análise das Características Higiénico-Sanitárias, Sensoriais e Simbólicas no Armazenamento	137
4.4.7	Análise das Técnicas de Descongelamento	139
4.4.8	Análise da Higienização dos Alimentos	139
4.4.9	Análise da Utilização de Técnicas de Pré-Preparo e Preparo Tradicionais	140
4.4.10	Análise da Padronização na Utilização dos Ingredientes, Temperos e Utensílios Tradicionais	141
4.4.11	Análise do Controle da Temperatura e da Qualidade do Óleo da Fritura	144
4.4.12	Análise do Controle do Reaquecimento e Resfriamento das Preparações	145
4.4.13	Análise da Higiene do Manipulador, dos Utensílios Tradicionais e Itens da Decoração	146
4.4.14	Análise de Técnicas de Montagem e Decoração das Preparações e Bandejas	148
4.4.15	Análise do Tempo/Temperatura de Espera para Distribuição	149
4.4.16	Análise da Avaliação e Degustação da Preparação	149
4.4.17	Identificação das Condições que Levam aos Perigos e dos Pontos Críticos de Controle das Preparações Analisadas	150
4.4.18	Principais Pontos Críticos de Controle, Pontos de Controle e Medidas de Controle Presentes em Cada Etapa do Processo Produtivo das Preparações Típicas Açorianas.....	162
4.5	RECOMENDAÇÕES PARA OS LOCAIS ESTUDADOS	165
4.5.1	Planejamento do Cardápio	165
4.5.2	Organização das Receitas Tradicionais	165
4.5.3	Controle Operacional	166
4.5.4	Recursos Humanos e Capacitação	166
4.5.5	Área Física, Equipamentos e Utensílios Tradicionais	166
4.5.6	Processo Operacional	167
5	CONCLUSÃO	171
5.1	RECOMENDAÇÕES PARA A IMPLANTAÇÃO DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO –	



APENDICE O – Acompanhamento do Processo Produtivo do Peixe Frito com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	248
APENDICE P – Acompanhamento do Processo Produtivo do Peixe na Chapa com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006	253
ANEXOS	258
ANEXO A – Cardápio da Unidade Estudada1	259
ANEXO B – Cardápio da Unidade Estudada 2	262

1 INTRODUÇÃO

1.1 APRESENTAÇÃO

O homem tem como condição primordial para sua sobrevivência a necessidade de nutrientes, que ingere e incorpora na forma de alimentos. Estes são produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos respeitando um protocolo bastante socializado. Neste contexto, a alimentação tem uma função estruturante na organização social de cada grupo humano, em especial com relação às atividades de produção, distribuição, preparação e consumo, sendo um objeto do saber sócio-antropológico (POULAIN, 2004, p. 19).

Poucas dimensões da vida humana são mais profundamente conectadas com a sobrevivência básica e, ao mesmo tempo, com elementos social e simbolicamente construídos, do que a alimentação (CORBEAU; POULAIN, 2002, p. 138; MINTZ, 2001).

Assim, os significados da alimentação para as sociedades não podem ser compreendidos apenas a partir de indicadores nutricionais e biológicos. O comportamento relativo à comida revela ainda a cultura em que cada um está inserido. Nas palavras de Claude Fischler:

O homem é um onívoro que se alimenta de carne, vegetais e de imaginário: a alimentação conduz à biologia, mas evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onívoro, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem para reger nossa alimentação (FISCHLER, 2001, p. 11).

Garine (1987, p. 4) reforça que, os alimentos são incorporados com uma série de finalidades conscientes ou não, entre elas a finalidade afetiva e a simbólica. Dessa forma, a alimentação implica antes de tudo na valorização simbólica, ou seja, o que é considerado comestível em uma sociedade por vezes não o é em outra. Nas sociedades humanas, a fome e a sede, necessidades vitais, são formuladas e satisfeitas em termos culturais, sociais e históricos. As opções e proibições alimentares distinguem os grupos humanos, contribuindo para a construção da identidade cultural dos povos, sendo que “O homem se alimenta de acordo com a sociedade a que pertence”.

Os alimentos representam a ligação primitiva entre a natureza e a cultura, fazendo parte da raiz que liga um povo, uma comunidade ou um grupo à sua terra e à alma de sua história. A frase, “Diz-me o que comes, e eu te direi quem és”, de Anthelm Brillat-Savarin,

um dos pioneiros da gastronomia francesa, datada do século XIX, sugere que a alimentação é marcadora de identidade (RAOUT-WACK, 2001, p. 11).

Millán (2002, p. 277-278) e Ikeda (2004, p. 289-292) ressaltam que é na alimentação humana que se materializa a estrutura da sociedade, que se atualiza a interação social, sócio-ambiental e as representações sócio-culturais dos que têm em comum uma mesma cultura. A abstração conceitual da cultura se concretiza no prato. Segundo autores como Maciel e Menasche (2005), é assim que os aspectos simbólicos se sobrepõem às escolhas dos alimentos, os quais podem expressar o *status* do indivíduo em uma sociedade, da mesma forma que a cozinha expressa identidade de um grupo social.

Considerando a alimentação como um fator importante de identidade em uma sociedade, pode-se, então, considerá-la como Patrimônio Cultural Imaterial. Segundo a UNESCO (1989), este pode ser definido como a manifestação patrimonial da porção intangível da herança cultural dos povos, incluindo as tradições, o folclore, as línguas, as festas e outras manifestações, citando como parte desses bens a gastronomia.

A Gastronomia, pode ser definida como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem à medida que ele se alimenta, objetivando zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57). Neste sentido, Garcia (1997) ressalta a ligação da gastronomia com a identidade regional, sendo a alimentação uma linguagem relacionada à cultura regional pelos costumes e comportamentos de um povo. Esse fato inclui suas preparações alimentares, pois o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população.

Nesse contexto, Poulain (2004, p. 251-252) define o espaço social alimentar, conceito abrangente que compreende várias dimensões. Essas dimensões deixam clara a relação da alimentação, suas origens, acessos e escolhas que se articulam sobre representações simbólicas e participam da diferenciação cultural dos grupos sociais.

Corbeau e Poulain (2002, p. 138) e Poulain (2004, p. 104) destacam que, além do papel nutricional e de identidade, a alimentação pode ser veículo de plenitude e prazer sensorial, ou, igualmente, provocar uma série de sensações desagradáveis e de desprazer. O alimento, fonte de energia, de vitalidade e de saúde, pode ser também vetor ou causa potencial de doenças.

Silva Junior (2004) destaca que, segundo dados da Organização Mundial da Saúde (OMS), mais de 60% das doenças de origem alimentar têm como agentes etiológicos bactérias, vírus, fungos e parasitas. Isto ocorre devido às práticas inadequadas de manipulação, às matérias-primas contaminadas e à falta de higiene durante a preparação, além

de equipamentos e estrutura operacional deficientes e, principalmente, da inadequação no processamento envolvendo o controle de tempo e temperatura. Para o referido autor, as enfermidades causadas por alimentos contaminados constituem um dos problemas sanitários mais difundidos atualmente.

Os progressos nos métodos de análise científica permitem melhor conhecer a origem das doenças alimentares e os agentes químicos ou microbianos que são responsáveis por elas. Além disso, a epidemiologia aponta, cada vez mais freqüentemente, os vínculos, a longo prazo, entre as patologias e as práticas alimentares (POULAIN, 2004, p. 107).

Destaca-se atualmente uma maior valorização da dimensão higiênico-sanitária quando se analisa a qualidade da alimentação. Nesse sentido, Proença (1996) ressalta em sua tese e vem discutindo, em vários momentos, a percepção de que:

... quando se discorre e se discute sobre qualidade em alimentação, está ocorrendo supervalorização, praticamente no mundo todo, da dimensão higiênico-sanitária da qualidade. Diversos autores salientam que a qualidade de um alimento pode ser percebida pelo ser humano em múltiplas dimensões, entre elas, dimensões nutricionais, sensoriais, simbólicas e higiênico-sanitárias. Assim, parece pouco defensável que os diversos selos de qualidade e metodologias de busca de qualidade se reportem somente a uma destas dimensões, como se o fato de o alimento estar limpo e não contaminado garantisse que todos os outros aspectos estejam satisfatórios.

Adicionalmente, observa-se o crescente interesse pelos patrimônios gastronômicos locais nos países ocidentais. Poulain (2004, p. 40) acredita que a supervalorização da tradição popular, da terra e dos produtos autênticos opõe-se às angústias ligadas ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização ou no interior de espaços mais amplos.

Nesse contexto, os produtos alimentares se padronizam, se homogeneízam e, paralelamente, a ocorrência de doenças veiculadas por alimentos encaminham para que as regulamentações sobre a higiene e as políticas de qualidade adotadas pelo setor industrial venham a garantir a estabilidade das características sensoriais e microbiológicas dos produtos. Pode-se dizer que o gosto começa a passar pela análise de perdas e ganhos destes progressos agroindustriais (POULAIN, 2004, p. 30).

Visando a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos produtos, bem como a adequação da atuação da Vigilância Sanitária, o Ministério da Saúde (MS) publicou a portaria 1428 de 1993 e, posteriormente, uma série de resoluções, entre elas a RDC 216 de 2004, que se aplica especificamente aos serviços de alimentação (BRASIL, 1993; BRASIL, 2004).

Paralelamente, observa-se o desenvolvimento de metodologias e sistemas que buscam garantir a qualidade higiênico-sanitária, como o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e o Manual de Boas Práticas (SILVA JUNIOR, 2005, p.145, 290). Em relação ao controle da qualidade nutricional e sensorial, Proença et al. (2005) desenvolveram o Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS).

Alguns autores estudados por Woortmann (2004, p. 45-46) consideram que a tradição alimentar, contudo, não foi abandonada e as mudanças parecem constituir mais adaptações à modernidade do que alterações radicais. Apontam ainda, que o paladar parece ser um dos últimos elementos a se desnacionalizar, ou seja, a perder a sua referência de cultura. Assim, a culinária atua com um dos referenciais do sentimento de identidade.

Pode-se dizer, então, que a cozinha típica permite, de certa forma, simbolizar uma cultura. Não sendo somente uma questão de técnica ou de ingredientes: é a integração das crenças, das práticas, das representações compartilhadas por um mesmo grupo de indivíduos. Como uma língua, a cozinha é portadora da identidade cultural, individual ou coletiva. Mais ainda, ela pode constituir o nível mais acessível de uma cultura, na medida em que não existe a necessidade de se conhecer a língua de um país para poder apreciar a sua comida (RAUOLT-WACK, 2001, p. 29).

Abdala (2002), em sua tese, estudando a culinária mineira em restaurantes *self-service*, enfatiza que a procura por comida típica é evidenciada quando são observadas famílias e idosos freqüentando esses estabelecimentos, nos quais o alimento servido remete os clientes ao ambiente familiar, incluindo as relações sociais, o que constitui um diferencial importante.

Assim, a alimentação também se relaciona com o lazer, pois o ato de se alimentar é quase sempre agradável e reconfortante. Neste contexto, a identidade gastronômica de uma determinada região pode ser considerada um fator determinante de atrativo turístico, sendo importante, também, ao desenvolvimento econômico. Segundo Beluzzo (2004, p. 241), para os turistas, os restaurantes típicos são as melhores referências do consumo alimentar de uma região. Estes avaliam também o sabor da culinária regional visitando os restaurantes locais e identificando as diferenças na degustação de um prato regional de bom sabor.

Além do já discutido, considerando o conceito de incorporação discutido por Fischler (2001, p. 11), ao comer a comida regional o turista pode sentir-se literalmente incorporando o local visitado.

Com relação à satisfação proporcionada, Brillat-Savarin (1995, p. 50) já afirmava, em 1826, que o prazer da mesa é a sensação refletida que nasce de várias circunstâncias: do fato em si, do local, das coisas e das pessoas presentes à refeição. Assim, este prazer representa

uma particularidade da espécie humana; pressupondo os cuidados precedentes para preparar a refeição, para escolher o local e reunir os convivas.

Com relação à Ilha de Santa Catarina, local do nosso estudo, as suas heranças gastronômicas, que se dizem de base açoriana, são misturas que os lusos adaptaram aos seus hábitos alimentares na época da colonização. Muitos dos hábitos alimentares trazidos pelos açorianos foram modificados, não só pelo clima, mas devido à ausência de produtos básicos da sua alimentação original, somando-se a isso o processo de aculturação. A gastronomia indígena local, somada à dos lusitanos e à dos vicentistas¹, resultou em uma nova cultura alimentar que foi assumida pelos colonizadores açorianos que com sua criatividade, adicionaram as referências ao preparo de suas preparações típicas (FARIAS, 2000, p. 448).

Em restaurantes comerciais típicos, a expectativa é que se associem às tendências gastronômicas os requisitos sanitários, resultando, de forma harmônica, em refeições adequadas do ponto de vista sensorial e higiênico-sanitário. Existe, ainda, a preocupação com a questão simbólica, envolvendo a valorização e preservação da identidade gastronômica da preparação típica, o que vem a ser um desafio.

Neste sentido, este estudo, que faz parte da linha de pesquisa Qualidade na Produção de Refeições, do Núcleo de Pesquisa em Produção de Refeições (NUPPRE) da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Tem como referência básica o método de desenvolvimento de sistema de qualidade desenvolvido por Riekes (2004) e considera o método desenvolvido paralelamente por Alexandre (2005). Discute-se, então, uma possibilidade de auxiliar na valorização de patrimônios gastronômicos regionais frente à efetiva necessidade de adequação às normas e às regulamentações sanitárias referentes à produção de refeições.

Para tanto, utilizando-se o exemplo da alimentação tradicional da Ilha de Santa Catarina, foi definida a seguinte pergunta de partida:

Como valorizar o Patrimônio Gastronômico Açoriano associando a qualidade sensorial e simbólica e respeitando as exigências higiênico-sanitárias?

¹ O termo **vicentista** refere-se aos bandeirantes paulistas oriundos da Capitania de São Vicente. O surgimento desses no litoral catarinense foi basicamente em função de suas expedições na busca de riquezas e aprisionamento de escravos indígenas (PAULI, 1973, p. 41).

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo Geral

Associar a qualidade sensorial e simbólica da alimentação de origem açoriana as exigências higiênico-sanitárias vigentes, buscando desenvolver um método para fomentar a valorização de preparações regionais.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Identificar teoricamente algumas preparações regionais de origem açoriana, com base nas informações do Núcleo de Estudos Açorianos (NEA) da Universidade Federal de Santa Catarina e na bibliografia existente;
- Selecionar as preparações a serem analisadas, considerando também a definição, com base no levantamento bibliográfico e na legislação referente à produção de refeições, dos possíveis perigos ocasionados pelas condições higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicas do seu fluxo produtivo;
- Selecionar, segundo critérios estabelecidos, locais apropriados, caracterizados como restaurantes típicos, para o desenvolvimento do estudo multicaso;
- Observar e descrever a forma de preparo das preparações regionais selecionadas;
- Propor a adequação, quando necessário, do processo de produção à regulamentação higiênico-sanitária, mantendo as características sensoriais e simbólicas da preparação;
- Estruturar as etapas desenvolvidas no projeto, formando um método.

1.3 CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Para alcançar os objetivos propostos, foi realizada uma pesquisa descritiva, qualitativa, sob a forma de um estudo multicaso, resultando na sistematização de uma proposta metodológica. O estudo foi desenvolvido junto a dois restaurantes comerciais típicos do município de Florianópolis - SC, buscando acompanhar e avaliar o fluxo de produção das preparações típicas servidas selecionadas. A busca é no sentido de associar as qualidades do

ponto de vista higiênico-sanitário, sensorial e simbólico das preparações com a exigência da legislação vigente, desenvolvendo um método para a valorização de preparações regionais. A principal fonte bibliográfica deste estudo constituiu-se de livros, artigos científicos publicados em periódicos, congressos, textos encontrados em dissertações, teses e sites da Internet.

O estudo em questão é classificado como descritivo objetivando conhecer e interpretar a realidade sem nela interferir para modificá-la (GIL, 1996, p. 46), abordando aqueles dados e problemas que merecem ser estudados e cujo registro não consta de documentos (CERVO; BERVIAN, 1996, p. 56). Quanto à abordagem, esta pesquisa foi classificada como qualitativa por apresentar como características básicas o fato do pesquisador utilizar o ambiente natural como fonte de dados, valorizando o contato direto com o ambiente e a situação estudada, além de preocupar-se com o processo e não simplesmente com os resultados ou o produto (GODOY, 1995, p. 58-63).

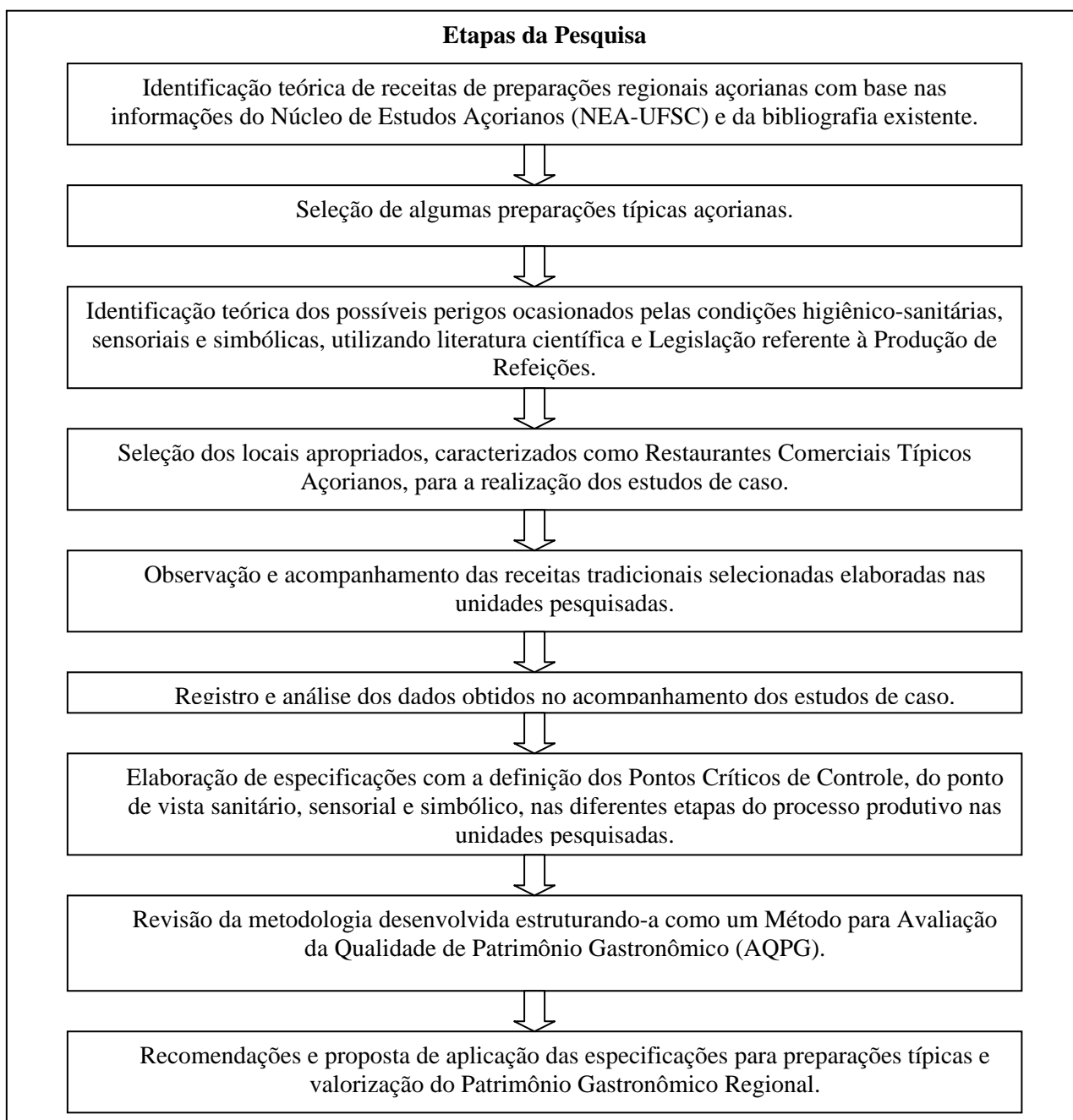
A técnica de coleta de dados mais utilizada neste tipo de pesquisa é a observação pessoal direta, ou seja, o trabalho de campo, valorizando as entrevistas e a leitura documental. Dentre as pesquisas qualitativas existentes, Godoy (1995, p. 25) destaca o estudo de caso, onde o objeto de estudo é analisado profundamente, buscando compreender detalhadamente um ambiente, um sujeito ou uma situação. As técnicas fundamentais deste tipo de pesquisa são a observação e a entrevista, freqüentemente combinadas. Os dados devem ser coletados no local onde os eventos e fenômenos que estão sendo estudados naturalmente acontecem, possibilitando a vivência da realidade através da discussão, da análise e da proposta de uma solução para um problema real, estabelecendo forte relação entre a teoria e a prática.

A fim de viabilizar um aprofundamento da análise dos dados, a metodologia utilizada nesta pesquisa foi o estudo multicaso que, segundo Triviños, (1987, p. 136) é um método que utiliza várias fontes de evidências, fato que permite aprofundar os conhecimentos sobre uma determinada realidade. Yin (1994, p. 44-52) ressalta que vários estudos de caso são aconselháveis para a análise de fenômenos complexos e permitem um recorte temporal necessário para a análise. A riqueza das informações acessadas por meio desse método permite a análise de situações complexas dentro do seu contexto.

1.3.1 Etapas da Pesquisa

A Figura 1 esquematiza as etapas da pesquisa, sistematizadas para atingir o os objetivos propostos.

Figura 1 – Esquema das etapas da pesquisa.



1.4 LIMITAÇÕES DO ESTUDO

A primeira limitação diz respeito à natureza deste estudo. Por se tratar de estudos de caso, por definição, os resultados específicos obtidos são válidos somente para aquelas realidades acompanhadas, não sendo possível a sua generalização. Contudo, alerta-se que, nesta pesquisa, os estudos de caso revestem-se de uma finalidade principal de testar, adequar e demonstrar a possibilidade de viabilidade do método proposto, para além das questões específicas a cada local estudado.

A segunda limitação refere-se à dificuldade que representa a definição dos critérios sensoriais e simbólicos no processo produtivo de refeições. Esta dificuldade deve-se tanto por eles compreenderem a questões de gosto e a culturas particulares de cada indivíduo, quanto às suas definições serem influenciadas por fatores socioeconômicos, antropológicos e psicossociais.

Outra limitação considerada, pela própria característica do Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano, é a dificuldade de obtenção de informações organizadas na literatura a respeito da gastronomia açoriana em Santa Catarina, incluindo suas receitas. Basicamente, as informações encontram-se concentradas na cultura local e familiar, sendo difundidas, principalmente, pela transmissão oral.

1.5 DEFINIÇÃO DOS TERMOS RELEVANTES DA PESQUISA

Globalização e Homogeneização da Alimentação: A globalização caracteriza-se pelo processo de mudanças sociais, econômicas e tecnológicas que estão tornando as fronteiras, de todo tipo e nível, cada vez mais permeáveis. E, como consequência, aparece o processo de homogeneização e perda da diversidade no contexto econômico, ecológico e cultural (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005, p. 405). Segundo Poulain (2004, p. 107), a globalização dos mercados, no que refere à alimentação, tende a homogeneizar os gostos, ficando em prejuízo a sua função de identificação cultural.

Cozinha Regional: Entende-se por cozinha regional a resultante da aliança cultural de formação, colonização ou da própria evolução. São cozinhas que perpetuam a influência da cultura gastronômica na vida social e nos costumes. E estão associadas a povos em particular, constituindo aspectos da identidade e sendo a chave simbólica dos costumes (FREITAS, 1997).

Receita: Algranti (2000, p. 439) define receita como a descrição da preparação de qualquer iguaria culinária (ALGRANTI, 2000, p. 439).

alimentar apresenta níveis distintos, como a classe social, a religião, o estilo de vida ou a comunicação (POULAIN et al., 1990 citado por PROENÇA, et al., 2005, p. 33).

Qualidade Sensorial: Abrange um conjunto de características que são percebidas pelos cinco sentidos quando se degusta um alimento. Sendo a percepção sensorial ligada a fatores psicológicos e fisiológicos, se caracteriza como o conjunto de percepções que poderá resultar na avaliação do alimento (RIEKES, 2004, p. 24).

Sistema AQNS – Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial: Consiste num sistema que enfatiza os aspectos relacionados ao controle higiênico-sanitário juntamente com a qualidade nutricional e sensorial, possibilitando o controle dessas dimensões na busca de um melhor atendimento às necessidades dos comensais e dos sistemas produtivos de refeições (RIEKES, 2004, p. 17, p. 80).

Qualidade Higiênico-Sanitária: O conceito dessa pode ser definido levando-se em conta os termos: controle higiênico e o controle sanitário. Conforme Silva Junior (2005, p. 158) o controle higiênico refere-se ao controle da contaminação, abrangendo as ações que visam à melhora da higiene como um todo, como os procedimentos de higiene ambiental, pessoal e preparação dos alimentos. Já o controle sanitário, diz respeito ao controle da sobrevivência e multiplicação dos perigos biológicos, englobando as ações que visam melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos. Pode-se definir, então, como a qualidade segundo a qual o alimento deve estar isento de elementos contaminantes/tóxicos e o seu consumo não deve provocar problemas digestivos secundários.

Manual de Boas Práticas: De acordo com a portaria 1428, é um material descritivo das rotinas desenhadas para garantir o controle higiênico-sanitário dos alimentos (BRASIL, 1993). Segundo Silva Junior (2005, p. 154), a eficácia e efetividade desse descritivo deve ser avaliada através da inspeção e/ou investigação.

Sistema APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle: Consiste num sistema preventivo de controle que inclui a análise cuidadosa dos pontos críticos de controle durante as etapas de processamento, além de observações criteriosas com a finalidade de

garantir ao produto final as especificações microbiológicas estabelecidas (BRYAN, 1992, p. 5).

Perigo: Consiste em uma contaminação de origem biológica, química ou física em condição potencial que possa causar agravo à saúde ou à integridade do consumidor (SILVA JUNIOR, 2005, p. 295).

Risco: Consiste na probabilidade estimada da ocorrência dos perigos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 296).

Perigo simbólico: Refere-se à possibilidade de comprometimento dos aspectos simbólicos de uma determinada preparação, em função das modificações ocorridas principalmente nas receitas tradicionais, incluindo seu modo de preparo, seus ingredientes, utensílios e maneiras de servir, entre outros. Representam aquelas modificações ou adaptações que podem acarretar perdas patrimoniais significativas para a população, haja vista os valores culturais e sociais atribuídos a determinadas preparações. No caso da alimentação açoriana, por exemplo, a escolha de outro tipo de farinha de mandioca, que não seja a branca e fina típica da região, para a elaboração dos pirões. Esta alteração resulta numa falta de reconhecimento do pirão pelas pessoas como comida açoriana.

Perigo Sensorial: Segundo Riekes (2004, p. 26) representa a possibilidade de comprometimento dos aspectos sensoriais de uma determinada preparação, em decorrência dos procedimentos adotados em seu processo de elaboração, ou seja, em decorrência da utilização de técnicas de preparo inadequadas.

Ponto Crítico: Todos os locais ou situações onde possam estar presentes os perigos com risco à saúde e que devem ser controlados (SILVA JUNIOR, 2005, p. 295, 302).

Pontos de Controle: Silva Junior (2005, p. 295) define como o local ou situação a ser corrigida, porém sem risco imediato à saúde.

Ponto Crítico de Controle: Segundo Bryan (1992, p.6), um Ponto Crítico de Controle (PCC) é qualquer ponto, etapa ou procedimento no qual se aplicam medidas preventivas para

manter sob controle um perigo identificado, com o objetivo de eliminar, prevenir ou reduzir os riscos à saúde do consumidor.

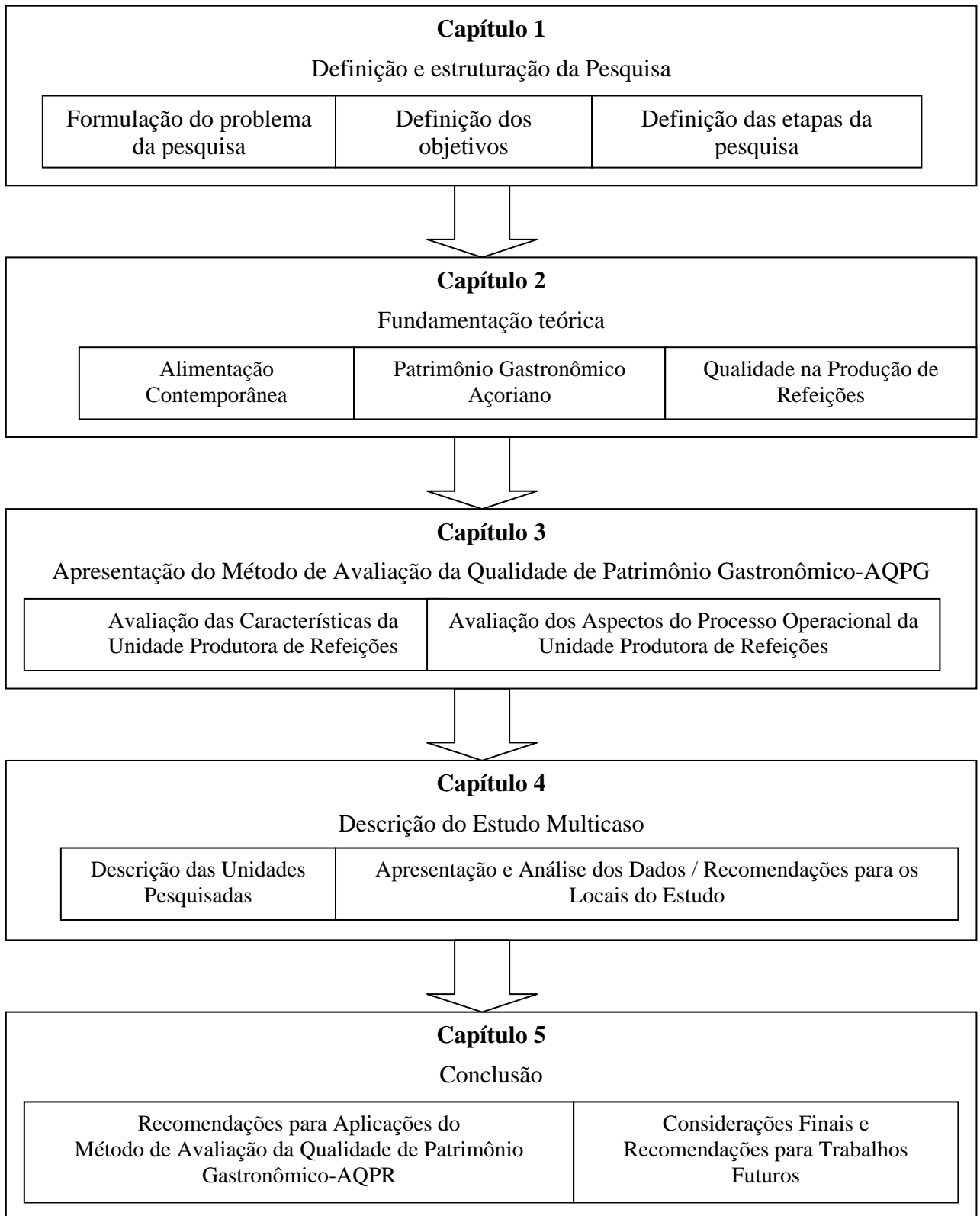
Critérios: Segundo Silva Junior (2005, p. 312) são limites especificados para as características de origem física (tempo ou temperatura), química (quantidade de sal) ou biológica (sensorial ou microbiológica).

Diagrama de fluxo ou Fluxograma: O fluxograma, de acordo com Silva Junior (2005, p. 296), é a seqüência ordenada das etapas ou operações usadas na produção ou preparação de um alimento, que permite determinar os pontos críticos e os seus controles.

1.6 ESTRUTURA GERAL DO TRABALHO

O trabalho está estruturado em cinco capítulos, conforme consta na Figura 2, que resume e esquematiza a organização do trabalho. A partir dessa figura, procura-se também apresentar uma síntese da revisão teórica realizada, dando destaque aos conceitos que sustentam o tema pesquisado.

Figura 2 – Esquema da organização do trabalho



No primeiro capítulo, o tema da pesquisa é contextualizado e caracterizado de acordo com o seu enfoque. Apresenta a problemática a ser estudada e os objetivos do presente trabalho, além da caracterização do modelo de pesquisa e da definição dos termos relevantes utilizados no decorrer do estudo.

O segundo capítulo abrange a fundamentação teórica da pesquisa, embasando a pergunta de partida e os itens envolvidos na discussão, além de fornecer subsídios para o desenvolvimento dos estudos de caso.

O terceiro capítulo discorre sobre a proposta metodológica de valorização das preparações regionais, associando a qualidade simbólica e sensorial às exigências higiênico-sanitárias.

O quarto capítulo aborda o estudo multicaso, com a apresentação dos procedimentos utilizados na coleta dos dados, bem como a antos daeéfrontos dante

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Este capítulo aborda a fundamentação teórica utilizada para o estudo, ou seja, a literatura científica consultada para possibilitar o desenvolvimento do trabalho. O capítulo se divide em três partes específicas.

A primeira parte abrange as tendências da alimentação contemporânea e os conceitos sobre globalização e homogeneização, bem como suas conseqüências para a alimentação. Além disso, explora-se o crescente interesse na valorização das cozinhas regionais e a definição de Patrimônio Gastronômico Regional.

A segunda parte engloba o Patrimônio Gastronômico Regional Açoriano, apresentando desde as suas origens, o seu contexto histórico e os aspectos gerais do processo de colonização, até a formação da gastronomia típica com suas preparações principais.

A terceira parte propõe a receita como modo de preservação do Patrimônio Gastronômico Regional e apresenta os conceitos relativos à qualidade na produção de refeições, destacando as etapas no processo produtivo e as dimensões da qualidade, bem como a legislação referente à qualidade higiênico-sanitária e os sistemas de qualidade na produção de refeições.

2.1 ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA E IMPORTÂNCIA DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL

O sistema alimentar constitui um fato sócio-cultural condicionado por fatores e variáveis que o contextualizam. As transformações sociais, econômicas, políticas, demográficas e culturais, articuladas, condicionam o conteúdo das práticas, consumos e valores alimentares de uma população, constituindo uma nova ordem alimentar. A alimentação contemporânea está marcada pelo individualismo, enfatizado pelas preferências pessoais decorrentes da oferta estável e regular de alimentos nas sociedades industrializadas (GARCIA, 1999, p. 40).

Neste contexto, os autores consultados por Garcia (1999, p. 41) apontam que o processo de industrialização resultou em significativas mudanças nas práticas alimentares, principalmente em termos de capacidade de produção de alimentos e estocagem. Impôs novos conceitos na alimentação humana e no estilo de vida, revolucionando a produção, a elaboração, o armazenamento e a distribuição de alimentos. Desta forma, sanando, em parte, o

problema da escassez de alimentos, da deficiência de nutrientes e das doenças infecciosas, resultando em um aumento considerável na expectativa de vida.

Em sua tese, essa autora (1999) observou as mudanças na cultura alimentar urbana, destacando o aumento na oferta de alimentos decorrente dos processos de homogeneização e globalização e ressaltando ainda que:

O fluxo contínuo e inesgotável de comida gerou uma crise que impôs uma relação paradóxica entre o homem e a alimentação. Houve um distanciamento do processo de produção do alimento, aumentou-se a oferta de produtos de outras regiões e, paralelamente, observou-se a homogeneização da alimentação, na medida em que os mesmos produtos são encontrados em todas as regiões (GARCIA, 1999, p. 41).

Atualmente, observa-se que as cozinhas regionais vêm perdendo a sua identidade, uma vez que os sabores e os gostos das preparações tradicionais podem estar desaparecendo. A relativa falta de identidade dessas preparações, como resultado da progressiva homogeneização e globalização, suscita o interesse em resgatar os patrimônios gastronômicos regionais e a revalorização dos sabores tradicionais, considerando e classificando a cozinha regional como Patrimônio Imaterial (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005, p. 453).

Um outro aspecto da comensalidade contemporânea é a desconfiança em relação aos aditivos alimentares: as embalagens higiênicas e a manipulação tecnológica. Estas alteram a textura, o odor, o sabor, a cor e a forma que constituem os parâmetros usados pelo homem para reconhecer alimentos e instigam a desconfiança e a ansiedade no comensal contemporâneo (FISCHLER, 1995, citado por GARCIA, 1999, p. 42).

Relacionando os valores simbólicos e sensoriais atribuídos aos alimentos, principalmente aos Patrimônios Gastronômicos Regionais, que são ponto importante do estudo, Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p.436, 451,455) enfatizam que a culinária tradicional, com seus sabores tradicionais, sofre atualmente um processo de aculturação alimentar, o que parece ser resultado das tendências da alimentação contemporânea. Os autores destacam, entre essas tendências, a progressiva homogeneização e globalização da alimentação.

2.1.1 Globalização e Homogeneização da Alimentação

Entende-se por globalização um amplo processo de transformações sociais, econômicas e tecnológicas que estão tornando as fronteiras de todo tipo e nível (como, por exemplo, as diversidades culturais e econômicas) cada vez mais permeáveis. Como

conseqüência dessa crescente e grande permeabilidade, surge um processo progressivo de homogeneização e perda da diversidade, a nível econômico, ecológico e cultural. Assim, conclui-se que a globalização e a conseqüente homogeneização são manifestações do presente nas quais se diluem muitas particularidades e diversidades do passado que, cada vez mais, se deseja preservar ou recuperar (HERNANDEZ, 2005, p. 129; HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005, p. 406).

Segundo Poulain (2004, p. 107), a globalização dos mercados, a massificação e a industrialização da produção tendem a reduzir os traços gustativos próprios a certas culturas ao homogeneizar os gostos. As particularidades culinárias e os gostos específicos que os acompanham não são mais tão significativos na sua função de identificação. As mudanças nas práticas alimentares cotidianas (a simplificação das refeições, as novas formas de alimentação fora de casa) são vividas freqüentemente como sendo a degradação de uma estruturação dos princípios de uma boa alimentação e podem reativar a ansiedade do tipo prazer-desprazer.

No seu estudo, Abdala (2002) ressalta que a alimentação está no centro da mobilidade que caracteriza esse processo de mudança, pelo qual preparações consideradas típicas e tradicionais são integradas à cozinha industrial, podendo vir a perder a sua singularidade.

O contínuo desenvolvimento da indústria de alimentos tem permitido, nas últimas décadas, incrementar consideravelmente a disponibilidade de alimentos, passando da escassez para a abundância. Constantemente, colocam-se em circulação novos produtos e novas técnicas cujas características consistem, muitas vezes, em alterar a composição, manipulando atributos sensoriais ou simbólicos tradicionais que caracterizam a preparação, que a identificam (GRÁCIA-ARNAIZ, 2002, p. 246).

Outro fator significativo para a globalização é o fato das intoxicações alimentares deixarem de ser locais para serem internacionais. O consumidor começa a ser afetado pelo conhecimento dos riscos alimentares, sejam eles provenientes de aditivos alimentares, de substâncias cancerígenas ou de contaminações microbiológicas. Esses fenômenos se multiplicam e provocam reações nas autoridades, por meio, entre outros, da aplicação de novas normas e políticas de qualidade que visam garantir a qualidade sanitária dos alimentos (GRÁCIA-ARNAIZ, 2002, p. 241).

Algumas experiências sugerem que, muitas vezes critérios de controle de sanidade e normas sanitárias rígidas podem ser fatores para a mudança não só do sabor, mas da história do alimento, do seu valor como símbolo alimentar.

Na sociedade moderna, apesar da globalização modificar amplamente os modelos alimentares contemporâneos através da industrialização e das tecnologias, generalizando

modelos culturais e desorganizando a originalidade regional ou nacional, a cozinha se converte num meio para salvaguardar certos traços identitários (HERNANDEZ; GRÁCIA-ARNAIZ, 2005, p. 216).

Essa conseqüência da globalização como uma ameaça da identidade cultural do alimento é reforçada em Ginani (2005), a ponto de certos países terem seus alimentos típicos sendo substituídos progressivamente. Ao se considerar que a industrialização é capaz de reproduzir essas preparações em qualquer lugar do mundo, o plano simbólico pode estar se perdendo.

Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p. 139) afirmam que, apesar da forte tendência à homogeneização dos modelos alimentares, devido à mundialização da economia alimentar, observa-se cada vez mais o interesse em incorporar e resgatar o que se chama de cozinhas regionais e alimentos étnicos. Garine (1987) aponta que os estilos alimentares locais se mantêm vigentes e os produtos tradicionais continuam a ser elaborados. Enfatiza, ainda, que os indivíduos se sentem emocionalmente ligados aos hábitos alimentares da sua infância, em geral marcados pela cultura tradicional.

Segundo Hernandez (2005, p. 139), falar da valorização da cozinha regional e dos produtos típicos como resultado de uma interpretação e de uma reconstrução mais ou menos recente não pressupõe afirmar que essa cozinha e esses produtos não existam de fato. O que se observa são produtos bem adaptados a um meio e preparações propriamente locais caracterizados por um dos ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais.

2.1.2 Reinvenção das Cozinhas Regionais

Dutra (2004) analisando o papel das cozinhas regionais na formação da nação brasileira e destaca Gilberto Freyre (1968) e Luís da Câmara Cascudo (1983) como autores que se dedicaram à questão alimentar, principalmente às práticas tradicionais, como fatores construtivos da identidade nacional. Eles enfatizaram a autenticidade e a busca das raízes frente ao progresso e à urbanização, ressaltando a cozinha como patrimônio cultural a ser valorizado.

Salienta ainda, que as cozinhas regionais se apresentam como resultado de combinações singulares entre condições históricas e espaciais, representando a associação simbólica ao significado de certas práticas para a constituição de certa identidade.

Segundo Garcia (2003), a comida regional não é apenas comida nativa. Consiste na fusão cultural de formação, colonização ou da própria evolução. Poulain (2004, p. 51) ressalta ainda que as cozinhas regionais tradicionais se enraízam como memória, infância e tudo que tenha como pano de fundo a representação da transmissão intergeracional de valores ou de habilidades.

As comidas regionais ou típicas são muitas vezes interpretadas em relação às preparações de determinadas regiões. Acredita-se que estas têm ligação com tradições e hereditariedade ou origens de uma determinada região e das pessoas que ali habitavam. A ementa do típico reúne preparações compartilhadas por ricos e pobres, assumindo assim sua importância, porque no plano simbólico podem vir a apagar as diferenças sociais. O fator humano e os costumes, que contribuem para a transformação de uma preparação em regional, são atribuídos às técnicas de preparo, aos ingredientes, à apresentação da preparação e às maneiras de servir, o que confere uma característica especial à comida regional (ABDALA, 1997, p. 154; KUSNESOF et al., 1997).

A tradição, a história, os sabores, as técnicas e as práticas culinárias somadas são geradoras da formação das culturas regionais. Observa-se uma tendência das sociedades à valorização patrimonial de sua cozinha, bem como o resgate da culinária tradicional em várias partes do mundo, ocorrendo, então, a revalorização das raízes culturais (BELUZZO, 2004, p. 242).

A valorização do tradicionalismo é observada na expansão dos estabelecimentos que buscam resgatar a comida típica e também no investimento da mídia em destacar as comidas regionais. Abdala (1997, p. 153), em seu livro “Receita de Mineridade”, onde apresenta a comida e a construção da imagem do mineiro

As pessoas preservam sua alimentação tradicional porque estão habituadas e apreciam seu sabor, ou porque é mais barata, acessível ou conveniente. O que se tem observado nos últimos anos, entretanto, é que os hábitos alimentares têm sido modificados de maneira intensa (CERVATO et al., 2004). Pedrazza (2004) ressalta que, apesar de eventuais alterações nos hábitos alimentares, a questão cultural do tradicionalismo alimentar não deixa de ser importante, pois é nos gostos alimentares que se encontra a marca mais significativa e inalterável dos aprendizados primitivos.

Segundo Poulain (2002), em pesquisa realizada na França sobre a dieta contemporânea, observou-se nos últimos anos uma desintegração da comida tradicional, bem como mudanças nas normas e nos valores psicológicos e sociais.

Entretanto, na União Européia e principalmente na Grã-Bretanha existe um esforço político em proteger a produção local, principalmente a produção agrícola. É observada uma importante associação entre alimentação e particularidades locais, como fatores climáticos, geográficos e formas de governo (KUSNESOF et al., 1997).

Através da Comunidade Européia, o programa do inventário do patrimônio gastronômico foi ampliado, em 1996, para toda a Europa, num contexto de expansão do turismo internacional. As tradições gastronômicas são consideradas, pela indústria turística, como patrimônio a ser valorizado e fundamentais para o desenvolvimento local. A supervalorização da tradição popular se opõe, de certa forma, ao desenvolvimento da industrialização alimentar e aos riscos de diluição das identidades locais e nacionais na mundialização (POULAIN, 2004, p. 40).

Quando se analisa o desenvolvimento econômico local, a preservação e/ou reinvenção das gastronomias regionais tem papel significativo. Botelho (2006) enfatiza que, uma vez garantida a preservação de receitas e rituais alimentares, todos os atores sociais envolvidos poderão manter seus ganhos diretos e indiretos. Uma vez que, a diversidade das matérias-primas utilizadas possibilita uma agropecuária sustentável, a preservação ecológica não só das espécies autóctones, mas também de outras que se adaptaram ao solo e ao clima brasileiro e compõem a paisagem local. A autora afirma ainda que a preservação da gastronomia local pode sustentar a vida comunitária, por pressupor a inclusão social por meio de geração de emprego e renda e, conseqüentemente, o exercício da cidadania.

Além disso, a valorização do tradicionalismo gastronômico também é observada como argumento na publicidade de alimentos na década de 80 e 90 do século XX, comparativamente com as duas décadas anteriores. O resgate dos processos artesanais de preparação, bem como a valorização das preparações típicas, não representa necessariamente

uma volta às origens, mas um resgate do conceito da tradição como um argumento de venda. Mesmo com o resgate de técnicas antigas, o prato típico ainda conta com as facilidades da tecnologia e da modernidade (GARCIA, 2003). Assim, Beluzzo (2004, p. 244) afirma que as preparações tradicionais passam por processo modernizador.

Contudo, ocorre uma resistência às mudanças na culinária que, mesmo submetida a transformações, faz com que as particularidades nacionais não desapareçam. A história da alimentação mostrou que cada vez que as identidades locais são postas em perigo; a cozinha e as maneiras à mesa são os lugares privilegiados da resistência (POULAIN, 2004, p. 153).

2.1.3 Definição de Patrimônio Gastronômico Regional

A relação do termo patrimônio, entre outras possibilidades, é apontada por Hernandez (2005, p. 129) como algo que foi legado pelo passado ou algo que se quer conservar. Produzir patrimônio refere-se a converter em patrimônio ou construí-lo a partir de determinados elementos preexistentes, selecionados entre outros que se excluem desse processo. Reforça ainda que atualmente não existe aspecto da vida social que não seja tratado em termos de patrimônio. Este se faz presente por meio de signos, objetos, artefatos, edificações, lugares, artesanato e também dos alimentos e preparações tradicionais, além das receitas passadas de uma geração a outra.

Sendo assim, Canesqui (2005, p. 36) e Lody (2004, p. 150) enfatizam que comer é antes de tudo um ato simbólico, tradutor de sinais, de reconhecimentos formais, de cores, de texturas, de temperaturas, entre outros. Consiste num ato que une memória, desejo, fome, significado, sociabilidade e ritualidade. Os modos alimentares se articulam com outras dimensões sociais e com a identidade. O valor cultural do ato e do modo alimentar é cada vez mais entendido enquanto ato patrimonial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades e famílias.

Neste contexto, a patrimonialização contemporânea da alimentação aparece a partir do momento em que a idéia de patrimônio passa do âmbito privado para o público, do econômico para o cultural, sendo também sinal de outras transformações das representações sociais. Esta passagem estende a noção de patrimônio do material para o imaterial, que engloba práticas cotidianas e populares. Paralelamente, as culturas alimentares locais são chamadas de gastronomia e o que se destaca agora também são os patrimônios gastronômicos regionais (POULAIN, 2004, p. 38).

Dentre as manifestações patrimoniais no mundo contemporâneo, a Constituição Federal do Brasil (1988, p. 141) define como Patrimônio Imaterial “os modos de criar, fazer e viver, expressos em rituais, celebrações entre outros”. O mesmo documento garante a preservação do Patrimônio Imaterial brasileiro.

De acordo com a Convenção para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, aprovado pela UNESCO em 17 de outubro de 2003, entende-se por Patrimônio Cultural Imaterial:

as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas – junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares que lhes são associados - que as comunidades, os grupos e, em alguns casos, os indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. Este que se transmite de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade, contribuindo para a promoção do respeito à diversidade cultural e à criatividade humana (IPHAN, 2005).

Quanto ao Patrimônio Cultural de Santa Catarina, o decreto 2.504, publicado em setembro de 2004, estabelece as formas de Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial. Essa iniciativa segue a tendência mundial de considerar o patrimônio cultural como algo composto não só pelas construções físicas do engenho humano, mas também pelas criações simbólicas da alma coletiva (LACERDA, 2005).

A fim de produzir conhecimento sobre os domínios da vida social, aos quais são atribuídos sentidos e valores que constituem marcos e referências de identidade para um determinado grupo social, foi criado o Inventário Nacional de Referências Culturais (INRC). Este é o instrumento legal para reconhecimento e valorização do Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro, sendo que os bens inscritos constam nos livros de Registro dos Saberes, das Celebrações, das Formas de Expressão e dos Lugares (IPHAN, 2005).

Diante do exposto, pode-se observar que as manifestações sociais intangíveis estão sendo resgatadas com as suas particularidades regionais e incorporadas ao patrimônio cultural nacional há pouco tempo. Com relação ao Patrimônio Gastronômico Regional, encontra-se entre os bens registrados o “Ofício das Baianas de Acarajé”, em Salvador, na Bahia. Este ofício consiste em uma prática tradicional de produção e venda em tabuleiro das chamadas comidas de baiana, entre as quais se destaca o acarajé. A feitura do acarajé foi trazida pelas escravas negras no período colonial, sendo reproduzida no Brasil há vários séculos e transmitida por sucessivas gerações. Os elementos essenciais do “Ofício das Baianas de Acarajé” compreendem os rituais envolvidos na produção do acarajé, na amarração do tabuleiro e na preparação dos locais onde as baianas se instalam. Os modos de fazer, o uso do

tabuleiro, a comercialização em feiras, festas, bem como o uso da indumentária própria das baianas, constituem em marca de sua condição social e religiosa (IPHAN, 2005).

Entre os patrimônios gastronômicos brasileiros, destacam-se ainda o cuscuz à paulista, o barreado (prato da culinária paranaense), o pato no tucupi (típico da culinária amazonense), o pão de queijo (patrimônio cultural da culinária mineira), entre outros. Destaca-se ainda a panela de barro, uma invenção indígena tupi-guarani na qual os capixabas preparam a moqueca. Depois de uma campanha das panelas em Vitória, o Ofício das Panelas de Goiabeiras Velha foi registrado no Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) no primeiro Livro dos Saberes (IPHAN, 2005; BELUZZO, 2004, p. 245).

Desta forma, a comida regional e sua receita, englobando técnicas no preparo, ingredientes, modos de fazer e comer são classificados como bens imateriais e surgem os patrimônios gastronômicos. Segundo Freitas (1997), as comidas são consideradas por constituírem aspectos culturais da identidade local, representando a manifestação da organização social, o simbolismo dos costumes e o registro do modo de pensar da sociedade. Conforme este conceito, Garcia (1997) inclui ainda as preparações típicas, visto que o modo de cozinhar está ligado ao modo de vida de uma população.

Além disso, os valores simbólicos de certas preparações típicas evocam, para a população local, a hospitalidade da região, o sentimento de pertencimento e podendo ser argumentos de originalidade e contribuir para o desenvolvimento local.

Entendendo a estrutura culinária como o conjunto de regras e normas relacionadas à alimentação, incluindo os alimentos escolhidos, a organização do cardápio, as técnicas de preparo e os temperos (responsáveis pela caracterização dos sabores mais marcantes), é possível identificar a culinária de uma região ou nação como sua particularidade cultural. Ainda mais quando, desde as etapas de preparação até o consumo, estão inclusos vários fatores de identidade cultural (GARCIA, 1999, p. 14).

A gastronomia se encaixa neste contexto, pois está condicionada pelos valores culturais e códigos sociais em que as pessoas se desenvolvem, ou seja, sua identidade. Além dessa representatividade, a gastronomia sempre será proporcionadora de prazeres não somente palatais, mas também acrescentando ao homem conhecimentos culturais e, conseqüentemente o *status* social e a capacidade de convivência e relacionamento com a sociedade (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58).

2.2 PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL AÇORIANO

As cozinhas regionais não se limitam somente a receitas diferentes, mas envolvem ingredientes, métodos e preparações culinárias, formas de sociabilidade e sistemas de significados que se baseiam, sobretudo, na experiência vivida. Sendo assim, estudar as características de uma cozinha regional é uma atividade complexa, pois esta cozinha não se encontra uniformemente distribuída em todo o país. Suas origens, influências e hábitos culinários manifestam-se diferentemente em cada região (DUTRA, 2004).

Nem sempre o típico é o cotidiano, apesar de ser representado como característico. Nesse sentido, nas palavras de Maciel (2001):

A constituição de uma cozinha típica vai assim mais longe que uma lista de pratos que remetem ao “pitoresco”, mas implica no sentido destas práticas associadas ao pertencimento. Nem sempre o prato considerado típico, aquele que é selecionado e escolhido para ser emblema alimentar da região é aquele de uso mais cotidiano. Ele pode, sim, representar o modo pelo qual as pessoas querem ser vistas e reconhecidas.

Garcia (2003) salienta que as preparações tradicionais ou típicas podem aparecer, freqüentemente, nos momentos de festa ou em restaurantes especializados, sendo que muitas de suas receitas já se encontram modificadas ou readaptadas às condições atuais.

Como já foi exposto, a gastronomia e o ato de cozinhar são ações de caráter cultural e social. No Brasil, em função da sua variada formação étnica e cultural há, conseqüentemente, uma culinária regional bastante rica e diversificada (MACIEL; MENASCHE, 2005). Desta forma, considera-se importante explorar um pouco da história do litoral de Santa Catarina, região alvo deste estudo, principalmente em relação à questão açoriana na Ilha de Santa Catarina, observando seus costumes, os aspectos da colonização e a evolução da sociedade até o período contemporâneo, para o estudo de seu Patrimônio Gastronômico.

2.2.1 Contexto Histórico e Aspectos Gerais da Colonização do Sul de Santa Catarina

A colonização e a história de Santa Catarina tiveram o início no século XVI. A Ilha, onde atualmente localiza-se a cidade de Florianópolis, e parte da costa catarinense foram povoadas muito mais em função das necessidades estratégicas da Coroa Portuguesa do que em função de objetivos econômicos, como aconteceu com áreas como as de Minas Gerais e São Paulo. A ocupação foi relacionada com o desejo português de conquista do extremo sul. Este objetivo tornou-se bastante nítido quando Santa Catarina serviu de ponto de apoio para a

fixação de portugueses à margem esquerda do Rio da Prata, na denominada Colônia do Sacramento (PIAZZA, 1992, p. 46; MELO, 1991, p. 27).

Historicamente, Florianópolis constitui-se num dos três núcleos mais antigos de ocupação luso-brasileira no território catarinense, ao lado de São Francisco do Sul e Laguna. Mas antes que os portugueses, espanhóis, franceses, ingleses e navegadores de outras nacionalidades começassem a aportar na Ilha – a partir das navegações marítimas do século XVI – a região era habitada por índios da grande nação tupi-guarani e pelos povoadores vicentistas, que fundaram Nossa Senhora do Desterro (primeira denominação de Florianópolis) em 1673 (FARIAS, 2000, p.100).

Os primeiros estrangeiros a habitar o litoral catarinense foram os vicentistas e os lusitanos. Além da preocupação da Coroa Portuguesa em garantir a posse das terras, citada anteriormente, outros fatores os motivaram para essa colonização, como a busca de riquezas representadas por minas de ouro, prata, pedras preciosas e o aprisionamento de índios, que eram objeto de comércio nas cortes européias (PIAZZA, 1992, p. 48).

Mesmo antes dos vicentistas e dos portugueses habitarem a Ilha de Santa Catarina, já existiam no local as culturas sambaquis². Em seguida, apareceram os índios itacarés, seguidos pelos carijós que, no século XIV, ocupavam mais densamente a Ilha. Estes povos ocuparam basicamente a Praia dos Ingleses, a Lagoa da Conceição, o Rio Tavares e o Pântano do Sul, locais propícios para o cultivo da mandioca. Além da mandioca, os índios ainda cultivavam espécies de milho, inhame, algodão, amendoim, pimenta e tabaco (CECA, 1996, citado por ANTONINI, 2003).

Entre 1748 e 1756, o governo português, preocupado com a manutenção da posse da Ilha de Santa Catarina e com a disputa de terras com a Coroa Espanhola, promoveu a imigração de cerca de seis mil açorianos para o sul do Brasil, consolidando o processo de colonização (CARUSO, 2000, p. 99).

Piazza (1992, p. 29) destaca ainda que outros fatores levaram os açorianos a se deslocarem do arquipélago dos Açores para Santa Catarina. Entre eles, a escassez de alimentos, em decorrência do crescimento populacional em suas Ilhas e da situação econômica desfavorável para a maioria da população. A crescente miséria e a opressão feudal, além dos constantes terremotos, levaram-nos a migrar para outro lugar com melhor perspectiva de vida.

² **Sambaqui** é uma palavra de origem guarani que significa monte de conchas. Consiste num sítio arqueológico encontrado não só na Ilha de Santa Catarina, mas em todo o litoral catarinense. É formado por restos de alimentos, cascas e utensílios utilizados pelos habitantes primitivos e deixados no local onde moravam, próximos do mar (CECA, 1996, citado por ANTONINI, 2003).

Segundo Farias (2000, p. 98), durante a maior parte do tempo, as famílias estabelecidas no litoral sul da Província de Santa Catarina viveram em condições precárias, muitas vezes em ranchos de pau-a-pique³ espalhados nas praias. Os colonizadores açorianos eram basicamente agricultores e pecuaristas, e desconheciam o clima tropical e a agricultura predominante no sul do Brasil.

Os açorianos aqui estabelecidos aprenderam a pescar com novos métodos e equipamentos, como a rede de arrasto e a tarrafas (CARUSO, 2000, p. 101). Assim, passaram a viver da pesca artesanal, da agricultura de subsistência e da criação de gado em pequena escala. Com o decorrer do tempo, desenvolveu-se uma agroindústria, baseada nos engenhos de farinha de mandioca, ingrediente básico da culinária do litoral. E nas áreas ocupadas do litoral, devido às várias dificuldades em encontrar os produtos e temperos da sua culinária original, adaptaram-se a uma gastronomia de base indígena já modelada com a dos povoadores vicentistas, e com características principalmente de um cardápio com muitos peixes, crustáceos e moluscos (FARIAS, 2000, p. 450).

2.2.2 Formação da Gastronomia Típica da Ilha de Santa Catarina

É comum que o processo de construção da cozinha de um país colonizado seja resultado do somatório de influências; no entanto, o processo é complexo e implica em preferências, interdições e prescrições, arranjos e exclusões. As populações que se deslocavam traziam com elas seus hábitos, costumes, necessidades alimentares e todo um conjunto de práticas alimentares, incluindo plantas, animais e temperos. Ressalta-se que as várias influências não são meras contribuições, mas fazem parte de um processo que confrontou povos diferentes e, conseqüentemente, sistemas alimentares muito diversos. No Brasil, costuma-se mencionar, como precursores de sua cozinha, as influências portuguesa, negra e indígena (MACIEL, 2005, p. 51; MACIEL; MENASCHE, 2005).

Neste cenário, a gastronomia tradicional de Florianópolis se destaca como uma gastronomia de referência cultural, formada pelos costumes dos açorianos (peixes assados, fritos, ensopados, inhames e couves, cozidos de carne e verduras, massa sovada de mandioca, arroz doce) e do índio (mandioca, beiju, cuzcuz de milho, pamonha e milho). Observa-se que o litoral catarinense apresenta um conjunto de receitas gastronômicas que refletem a adaptação culinária dos diferentes povos que habitaram a região. Houve ainda influências

³ **Ranchos de pau-a-pique** se referem a abrigos ou acampamentos provisórios feitos de ripas ou varas entrecruzadas e barro (FERREIRA, 1988, p. 488).

carregadas pelas correntes migratórias de vicentistas, portugueses continentais, italianos e alemães. Essa diversificação estimula a multiculturalidade da gastronomia da Ilha (FARIAS, 2000, p. 447; ANTONINI, 2003).

Antonini (2003), em seu trabalho sobre a gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina como elemento de importância para o turismo cultural, aponta que a terminologia “Gastronomia Açoriana na Ilha de Santa Catarina” parece não ser adequada. A autora defende que, passados 250 anos, culturalmente, a gastronomia de Florianópolis está valorizada e enriquecida pelas matérias-primas da própria ilha e é resultado da miscigenação das culturas que a habitaram, produzindo-se, então, uma gastronomia local própria.

2.2.2.1 A Influência Alimentar Indígena Local e dos Povoadores Vicentistas

Dentre as influências herdadas dos índios, destaca-se o hábito de comer raízes, frutos, sementes e cereais, pouco utilizados ou até então desconhecidos pelos portugueses. Para o uso intensivo da mandioca parece ter contribuído o fato de se tratar de um alimento básico dos índios, facilmente aceito pelo português e pelo negro. Por outro lado, tratava-se de alimento de fácil cultivo e alto valor calórico, além de versátil nas formas de preparação por métodos rudimentares, significando todo um processo operacional de custo baixo (ORNELLAS, 2000, p. 236).

Com a farinha de mandioca e posteriormente outras féculas, preparavam o mingau com caldo grosso. O pirão é sinônimo da alimentação brasileira, podendo ser de dois tipos: o escaldado e o mexido ou cozido. O pirão escaldado era feito com caldo de peixe, camarão, caldo de feijão ou caldo de carne derramado sobre a farinha seca da mandioca. O mexido exigia um preparo mais elaborado: a farinha era lançada no caldo fervente até que tomasse a consistência desejada (CASCUDO, 2004, p. 102-104).

Antonini (2003) destaca que para Nereu do Vale Pereira (1993), na Ilha de Santa Catarina, o pirão de farinha com café amargo, o pirão de feijão ou somente o pirão d’água foram adquirindo denominações diversas, dependendo da região. No Pântano do Sul, sul da ilha, por exemplo, é conhecido como jacuba, loque-loque, pirão de pinto, pirão de “nailo” ou pirola. Já em Canasvieiras é chamado de piroca. Atualmente, na ilha de Santa Catarina, o pirão aparece frequentemente como acompanhamento de carnes e peixes.

Segundo Farias (2000, p. 447), a mandioca, o milho e as frutas silvestres foram heranças alimentares consideradas indispensáveis na alimentação cotidiana, usados como acompanhamento ou sozinhos. Os peixes, crustáceos, moluscos e as caças também foram

herança dos índios. Com algumas transformações no processo de preparação, esses produtos continuam sendo apreciados nos dias atuais.

O povo indígena deixou também o hábito das abóboras, palmitos e óleos vegetais, a carne assada no moquém⁴, o churrasco, a paçoca, a moqueca, o caruru e a extração do mel. As carnes assadas no calor do borralho⁵ e dos fornos subterrâneos. Estes últimos e a mixira (um tipo de forno) são formas artesanais que evitam a penetração do ar, concentrando os valores nutritivos das carnes (CASCUDO, 2004, p. 89).

No campo dos temperos culinários, a herança indígena não foi tão marcante. Os índios não tinham por hábito usar outros temperos, além do sal; por isso, sua comida não era do agrado dos portugueses, tão acostumados a sabores diversificados. O condimento mais usado pelo índio era a pimenta, tanto a amarela como a vermelha, consumindo-as verdes ou maduras, com peixes e com legumes, ou mesmo inteiras com a farinha. Os portugueses, seguindo seu próprio costume, desenvolveram o molho de pimenta e a pimenta seca com sal (CASCUDO, 2004, p. 75, 120).

Quanto à herança dos povoadores vicentistas, observa-se hoje sua presença significativa na culinária de Santa Catarina. Tinham o hábito do palmito, das bananas, dos carás e aproveitavam também o mel. Nas viagens, se alimentavam de aves, onças, macacos, peixes assados dentro de folhas e as caças eram moqueadas⁶. A dificuldade de transporte e a falta de produtos fizeram com que esses povoadores aprendessem a usar aquilo a que tinham acesso e os recursos naturais dos locais por onde passavam (ANTONINI, 2003).

⁴ **Moquém:** consiste numa grelha de varas altas, utilizada para a preparação de assados sobre brasas, em calor brando, como alternativa de conservação de alimentos. Seu nome deriva de *bouan*, forma pela qual os franceses chamavam este suporte (GOMENSORO, 1999, p. 271).

⁵ **Borralho:** consiste num braseiro oulareiro, onde os alimentos são preparados em meio às cinzas, normalmente embrulhados em folhas ou outro material capaz de evitar que se queimem em contato direto com o calor (GOMENSORO, 1999, p. 72).

⁶ **Moquear:** método de conservação de alimentos por meio do calor lento. É utilizado para carnes, peixes e frutas. O alimento deve ser colocado sobre as brasas durante longo tempo (GOMENSORO, 1999, p. 270).

2.2.2.2 Hábitos Alimentares Herdados Pelos Colonizadores Açorianos

A marca mais significativa na gastronomia litorânea catarinense é a influência dos descendentes de açorianos, que trouxeram do arquipélago dos Açores um volume de condimentos e temperos que para lá fluíram das várias partes do globo, e que foram também adotados por estes no litoral catarinense (FARIAS, 2000, p. 448).

Os colonizadores tinham conhecimento de práticas culinárias enriquecidas por produtos do Atlântico e do Índico. Diferentes modos de preparar, temperar e conservar o alimento foram trazidos e adicionados aos existentes na Ilha. Além dos utensílios de cozinha, trouxeram outras maneiras de cozinhar o peixe e os outros frutos do mar e dos rios, além dos doces, da aguardente, do sal, do café e de outros temperos (ANTONINI, 2003). Segundo Simões (1999, p. 9-11), como exemplos de temperos e condimentos trazidos pode-se mencionar: cebolinha verde, alfavaca, coentro, pimenta, louro, manjericão, orégano, noz moscada, colorau, limão de molho, cominho, cravo, canela, açafior, hortelã e menta.

No arquipélago dos Açores, o trigo era considerado um alimento básico. Este foi substituído na Ilha pela farinha de mandioca, até então desconhecida dos colonizadores, que eram basicamente lavradores; a maioria conhecia bem a técnica do plantio da cevada e do trigo. Na Ilha de Santa Catarina, o clima e, principalmente, as terras, muito enraizadas devido às grandes florestas, não permitiam o cultivo desses produtos. Adotaram então, o cultivo da mandioca, de acordo com os métodos indígenas. Com a mandioca colhida, fabricavam a farinha e extraíam o polvilho para a produção de broas e roscas (COELHO; PEREIRA, 2003).

Antonini (2003) afirma que essa mudança somada ao desenvolvimento da pesca (com o conseqüente incremento do consumo de peixe na alimentação e a diminuição da carne bovina e dos queijos), resultou numa nova gastronomia, que teve como diferencial os temperos. Os caldos e ensopados de peixe, camarão, carnes, couves, tinham temperos comuns, com variações de molhos que os acompanhavam.

Essa mesma autora ressalta que, nos Açores, numa determinada época do ano, o vento, conhecido como “Lestado”, fazia com que os peixes desaparecessem da região, obrigando os açorianos a fazerem estoques e a desenvolverem a técnica de escalar⁷ os peixes e camarões. Este processo consistia da salga dos peixes, garantindo a alimentação durante o período do “Lestado”.

⁷ **Escalar o peixe:** processo de abertura do peixe pelas costas (dorso), cortando o rabo em direção a cabeça, retirando o espinhaço que está dentro e lavando em água corrente. Depois de retiradas as escamas são feitos cortes (lanhado) laterais pela pele. Tempera-se com sal (pode-se ou não usar limão) e deixa-se secar (SIMÕES, 1999, p. 107).

Esta técnica foi muito utilizada também no litoral catarinense. Segundo Simões (1999, p. 107), a secagem consistia em escalar o peixe, colocar sal e deixá-lo secar ao sol, em camadas sobrepostas, durante alguns dias, para posteriormente conservá-lo em um recipiente e local fresco, em camadas polvilhadas com sal. Na secagem, usa-se uma gaiola construída com tela plástica (tipo mosquiteiro), sempre recolhendo ao anoitecer. O tempo de secagem é variado, podendo ser de três dias consecutivos ou até que o peixe esteja bem “curtido”. Na Ilha, o peixe escalado era conservado em pequenos balaies pendurados no fumeiro sobre o fogão de lenha, na safra da tainha, principalmente, para evitar as moscas. O peixe pode ser conservado de um ano para o outro e, quando consumido, pode ser degustado cru, cozido ou assado.

Outro item de presença obrigatória no cardápio açoriano é uma grande variedade de sopas, entre elas às sopas a base de pão e o conhecido caldo verde (ANTONINI, 2003).

Na época da colonização, no que se refere à doçaria, os povoadores não trouxeram os doces preparados nos conventos açorianos, já que estes eram desconhecidos do povo em geral. A doçaria aqui não era muito utilizada no cotidiano e era simples, consistindo de frutas cozidas no melado, bolos de farinha de milho, batata doce, banana misturada com ovos, açúcar, farinha de mandioca e fritas na banha (FARIAS, 2000, p. 451).

A descrição de um dia alimentar de uma família açoriana e de uma família do litoral catarinense permite algum Tc (um)9(a f)4(a)-5para posl4ol48 25.865 lime .7oreces h0.00biorial

o peixe seco, assado ou frito, com café e farinha. Quase não usavam pão. No almoço e no jantar, a farinha era consumida na forma de pirão, acompanhando peixe assado ou frito, feijão, caldo de peixe, carne seca, lingüiça, ovos estrelados etc.

Antonini (2003) destaca que, para alguns historiadores, como Nereu do Vale Pereira (1993), era comum, diante da escassez de peixes, o pirão com o café amargo que restava do café da manhã, acompanhado de peixe, ou a solda, herança portuguesa que consistia em água fervente temperada com cheiro verde, ovos e as verduras disponíveis. Para Farias (2000, p. 450-451), no café da tarde usavam os beijos, doces ou salgados. Também preparavam o bolo assado na folha de bananeira ou sobre a chapa do fogão, farinha torrada com açúcar e banha de porco, bolinho frito na banha, rosca de polvilho (coruja), iguarias misturadas ao café e à comida, com pirão ainda na caneca. Naquela época eles ceavam cedo, habitualmente às quatro da tarde.

Simões (1999, p. 14) relata que, nas comunidades praieiras, eram raras as casas que possuíam mesas. As famílias faziam as principais refeições sentadas no chão, sobre uma esteira. Quando a família era numerosa e existia a carência de pescado, a dona-de-casa enchia um alguidar de barro⁸, com pirão de feijão e colocava um ovo no meio. Repartia o pirão em forma de fatias e entregava uma colher para cada filho, com a promessa de quem chegasse primeiro ao ovo tinha o direito de comê-lo.

Segundo esse autor, o feijão, a galinha e a carne verde chegavam à mesa somente em ocasiões especiais, domingo e datas festivas. O arroz e o macarrão eram uma raridade no interior da Ilha, assim como a carne e a galinha no entanto, sempre estiveram presentes nas mesas abastadas das famílias urbanas, evidenciando a diferença nos hábitos alimentares do povo de Florianópolis.

2.2.3 Preparações e Restaurantes Típicos Açorianos na Ilha de Santa Catarina

As cozinhas regionais não são marcadas somente por tipos de alimentos ou preparações que, nos diferentes momentos, caracterizam os hábitos da população e permitem a sua identificação; referem-se principalmente aos modos pelos quais essas preparações ou alimentos são produzidos, saboreados, compartilhados e os processos pelos quais são constituídos e assumidos como típicos (ABDALA, 1997).

⁸ **Alguidar de barro** refere-se ao recipiente, vaso de barro abicônico com diversos usos domésticos (FERREIRA, 1988, p. 30).

Cada região possui não somente hábitos alimentares próprios, mas também preparações que servem como marcadores da identidade regional. Assim, algumas preparações típicas costumam se associar às suas regiões de origem e a seus habitantes. Se algumas dessas são bem conhecidas em todo país, outras são quase que desconhecidas, pelo fato de que os ingredientes necessários são exclusivos do lugar de origem ou também por razões culturais, que determinam certos hábitos alimentares (MACIEL, 2005, p. 53; MACIEL; MENASCHE, 2004).

Segundo Antonini (2003), a Ilha de Santa Catarina sofreu uma série de adaptações no que diz respeito aos hábitos alimentares de seus habitantes, o que resultou em novos padrões alimentares, com a manutenção de alguns padrões trazidos pelos açorianos. A cozinha dos imigrantes, devido à pobreza dos mesmos e à origem rural, era bastante limitada quanto à variedade dos ingredientes. Atualmente, ainda se encontra um cardápio à base de peixe e camarão, só que mais enriquecido em relação ao início da colonização. Destaca-se também que a gastronomia da ilha, a partir da década de 60 do século passado, teve a influência também de descendentes de alemães, italianos e sírio-libaneses provenientes do interior do estado.

Segundo Silva et al. (2000), a culinária da Ilha está estruturada basicamente em receitas ligadas aos frutos do mar. Encontram-se, por exemplo, peixes em todas as suas variedades. Além das tainhas, merecem destaque os linguados, os bagres, os badejos, as corvinas, as garoupas, os melros, os namorados, as pescadas brancas e as amarelas, as pescadinhas, os robalos, as anchovas, as sardinhas, os atuns, as cavalas, as caranhas, os cações e tantos outros. A tainha tem presença marcante no litoral catarinense, principalmente nos meses de abril a julho. É preparada assada na telha, recheada⁹ ou escalada, sempre acompanhada de pirão d'água ou de feijão. O uso do peixe escalado (aberto, salgado e seco ao sol ou defumado) ainda é muito comum entre os descendentes de açorianos e o peixe cozido no feijão é prato tradicional do litoral de Florianópolis.

Antonini (2003) destaca que a banha de porco era muito usada no preparo tanto de peixes fritos, quanto do próprio pirão. Segundo relatos de moradores da região, esse era o segundo ingrediente para um bom pirão e a adição deste melhorava a consistência, sendo até hoje usado em alguns restaurantes tradicionais da Ilha.

⁹ A **tainha recheada** é preparada inteira (somente com a retirada das vísceras; o espinhaço é deixado), assada no forno e recheada com ovas de tainha, farofa, molho de camarão, miúdos de peixe ou pão amassado (ANTONINI, 2003).

Segundo Philippi (2003, p. 231), outros frutos do mar também ganham destaque no litoral de Santa Catarina, como os camarões (o rosa, o sete barbas), e os moluscos e crustáceos (a lagosta, o lagostim, a lula, o polvo, o berbigão, o siri e a ostra). Silva et al. (2000) apontam que, no cardápio de peixes, encontra-se frequentemente a sardinha frita com pirão. Outras preparações podem ser citadas, como a dobradinha, o caldo verde, a caldeirada, o cozido (prato tradicional da culinária portuguesa), o paio e o chouriço. A morcilha, o charque e a carne assada de panela, a galinha ensopada e a carne de porco são consumidos com menor intensidade nos restaurantes típicos da região, sendo entretanto, bastante consumidos em dias de festa ou na alimentação habitual.

Simões (1999, p. 10) enfatiza que, na Ilha de Santa Catarina, os temperos mais utilizados são os temperos nativos, colhidos no mato, como a pimenta cumari, o urucu ou urucum, a aroeira, também chamada de pimenta rosa, e alguns temperos verdes citados anteriormente, como a salsa, a cebolinha verde, o louro, o cominho, o colorau, a pimenta, o orégano, a alfavaca, além da cebola e do alho. Philippi (2003, p. 231) destaca que a cebola, o tomate e o pimentão são bastante usados, mas não fizeram parte da culinária ancestral, como visto anteriormente, em função da dificuldade de obtenção e conservação desses ingredientes.

Antonini (2003), em sua dissertação, coletou depoimentos junto aos moradores de várias localidades da Ilha de Santa Catarina, com o intuito de identificar os hábitos cotidianos relacionados com a alimentação. As entrevistas apontaram que os moradores de Florianópolis não tinham o hábito de comer saladas, como é comum hoje. Quando plantavam no quintal, comiam alface, espinafre, repolho, couve, mas sempre misturados com a própria comida quente, como ingredientes do ensopado, da sopa ou do cozido. Os legumes eram utilizados em conservas, podendo-se citar as de pepino, cenoura, beterraba e cebola.

Atualmente, nos restaurantes típicos da região, não é comum encontrar sobremesas típicas nos cardápios. Segundo Antonini (2003), os moradores do interior da Ilha não tinham o hábito de comer sobremesa nas refeições. Utilizavam a banana e o melado com a farinha doce (farinha de mandioca misturada com açúcar). Apreciavam também o melado com aipim e batata doce, ou ainda o melado com farinha de mandioca, além de frutas ou doces de frutas (abóbora, goiaba, banana). A melancia, a banana (picada e misturada no feijão, dentro do pão, cozida com leite, assada, frita, amassada), o abacate e a laranja eram consumidos com farinha. O mamão, o figo e abóbora eram muito valorizados no preparo de doces de compota. Salienta também que era costume consumir batata doce ou abóbora cozida com leite, açúcar e canela.

Assis et al. (2003) apresentam a idéia da Dieta do Atlântico Sul, tendo como propósito o resgate da culinária brasileira, divulgando a gastronomia tradicional e contemporânea da

Ilha de Santa Catarina. As autoras citam preparações da culinária tradicional local, entre elas, o peixe frito com pirão branco ou de feijão, a tainha escalada com farinha, ou assada com recheio de ova e moela, o peixe assado na folha de bananeira, os caldos de peixe e de camarão, acompanhados de farinha de mandioca ou pirão d'água e o bolinho de siri. Há também várias preparações com camarão, como o camarão ensopado na moranga pré-cozida, a caldeirada de frutos do mar e as ostras. Todas essas preparações podem ser encontradas em vários restaurantes típicos da Ilha, principalmente na Lagoa da Conceição, no Pântano do Sul, em Santo Antônio de Lisboa e no Ribeirão da Ilha.

No que se refere à definição de restaurante comercial típico, podemos encontrar algumas terminologias. Segundo Bolaffi (2004, p. 68), os “restaurantes étnicos” são, principalmente, resultantes das grandes migrações que ocorreram nos séculos 19 e 20. Os indianos que migraram para a Inglaterra, assim como os espanhóis, portugueses e italianos que se deslocaram para as Américas e para a Austrália, por exemplo, criaram restaurantes que serviam comidas das suas respectivas terras. No início, esses restaurantes consistiam numa forma de ganhar a vida, oferecendo aos seus conterrâneos a comida da terra de origem, que eles já não podiam desfrutar no seu cotidiano. Posteriormente, outras pessoas, membros de outros grupos, passaram a frequentar esses restaurantes. Outra definição seria a de “restaurantes regionais”, que constituem outra variedade de restaurante étnico. Por fim, classificam-se ainda os “restaurantes turísticos” que em geral, são restaurantes que servem comidas locais e ainda apresentam algum show musical ou folclórico regional.

2.3 QUALIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E VALORIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO REGIONAL

A qualidade é um conceito que dificilmente pode ser fixado com precisão. É uma característica ou propriedade que torna um produto ou um serviço aceitável plenamente, embora esta aceitação seja fruto não de análises e estudos feitos, mas da constatação prática, resultante das experiências. Consiste na conformidade dos produtos às suas especificações; além disso, é o grau com o qual um determinado produto satisfaz e atende às necessidades dos consumidores (DELAGOUTTE, 2006; PALADINI, 1990, p. 23-29). O termo qualidade, nos sistemas alimentares, além de indicar a satisfação dos consumidores, é designado por Martin e Nairaud (2001) para atrair, tranquilizar e proteger a saúde dos mesmos.

A partir da década de 80 do século XX, com o fortalecimento dos movimentos pela qualidade, observou-se o desenvolvimento de novas ferramentas de controle que permitem a

melhoria na qualidade dos processos produtivos. Observou-se a ênfase na questão higiênico-sanitária, através da elaboração dos selos e certificações de qualidade, da ascensão da metodologia APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) desenvolvida por Bryan (1992) e das legislações correlatas, destacando-se também a elaboração do Manual de Boas Práticas (BRASIL, 1993; BRASIL, 2004). Já considerando a questão nutricional e sensorial, Proença et al. (2005) desenvolveram o Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS).

Paralelamente ao movimento de grande inovação na área de qualidade nas refeições, destaca-se a ênfase no resgate do tradicional no preparo das preparações típicas. Para Poulain (2004, p. 30-34), as recentes legislações e políticas de qualidade referentes à produção de refeições objetivam garantir que as preparações estejam em conformidade com padrões de higiene e de segurança microbiológica pré-estabelecidos.

Este estudo parte do princípio que, eventualmente, essas políticas e regulamentações de qualidade higiênico-sanitária podem estar resultando na descaracterização das preparações servidas. Ressalta-se que, através de possíveis alterações impostas em etapas do processo produtivo das preparações regionais, pode-se estar perdendo características sensoriais e simbólicas que são essenciais no reconhecimento e identificação dessas preparações.

2.3.1 A Receita como Modo de Preservação do Patrimônio Gastronômico Regional

Conforme já discutido anteriormente, a necessidade humana de alimento vai além das questões biológicas e psicológicas, como as preferências e aversões alimentares. Alguns autores enfatizam que a alimentação é apontada como um meio de atender às diferentes necessidades humanas, desde a manutenção vital até o prazer, refletindo a diversidade das culturas e tudo aquilo que contribui para modelar a identidade de cada povo (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 856; GERMOV; WILLIANS, 2004, p. 4; LAHLOU, 2005).

Ressalta-se ainda que, a alimentação e as escolhas em relação aos alimentos são também direcionadas socialmente, com base nos aspectos culturais, religiosos, econômicos e políticos, afetando a disponibilidade e o consumo dos alimentos.

Poulain (2004, p. 247), destaca que o comedor¹⁰ seleciona os recursos naturais disponíveis e transforma-os em preparações culinárias para poder consumi-los e atender às

¹⁰ **Comedor**, segundo o livro “Sociologias da Alimentação” (POULAIN, 2004, p. 20), numa tradução literal da língua francesa da palavra *mangeur*, significa o ser que come, usado pela sociologia da alimentação atual, no sentido de se distinguir do termo comensal, que significa o ser que come com outras pessoas na mesma mesa.

suas necessidades, em especial na construção de identidades culturais e na diferenciação dos indivíduos. Esses são os parâmetros que conduzem à tomada de decisão pelo homem com relação à sua alimentação.

O processo de transformação das preparações culinárias para o atendimento das necessidades do indivíduo abrange as técnicas culinárias. Teixeira (2004) ressalta que estas, além de constituírem um saber que engloba várias áreas do conhecimento, como a literatura, a nutrição, a agricultura, a química e a física, carrega consigo marcas significativas das culturas dos povos. Os hábitos culinários de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar, mas expressam sua história, geografia, clima e organização social.

Ornellas (1995, p. 6) define a arte culinária como a habilidade de preparar alimentos segundo normas dietéticas, respeitando regras básicas que envolvem o preparo e atendem às exigências nutricionais, despertando sensações de natureza estética e conferindo prazer à mesa. Poulain (2004, p. 256) enfatiza que a cozinha, sendo o conjunto de operações simbólicas e de rituais articulados sobre ações técnicas, participa da formação da identidade alimentar de um produto natural e o torna comestível. Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p. 126) concordaram, afirmando que a cozinha define o comestível e o não comestível, englobando o conjunto das preferências e aversões através dos saberes transmitidos de geração a geração, com base nas experiências dos antepassados e aprendidos pelos indivíduos enquanto membros de uma sociedade.

Como enfatizado acima, a alimentação é dependente de técnicas de produção, de estruturas sociais, de representações religiosas, do conjunto de tradições construídas lentamente no decorrer dos séculos e principalmente das receitas que delas resultam.

Botelho (2006) enfatiza que as receitas, enquanto registro de articulação culinária de determinados grupos, adquirem importância simbólica, especialmente nas sociedades urbano-ocidentais, onde os traços tradicionais tendem a desaparecer, constituindo-se num meio de manutenção dos vínculos a essas tradições e a identidades sociais. A transmissão de receitas cria possibilidades de relacionamento e reforça o convívio social. É uma forma de linguagem social e também de manutenção da identidade cultural.

As receitas, como resultado de tradições e experiências passadas, podem então ser entendidas como elementos disseminadores de cultura e fundamentais como modos de preservação dos patrimônios gastronômicos. Segundo Algranti (2000, p. 439), as receitas mais antigas de cozinha são as mesopotâmicas e datam do segundo milênio a.C. O conceito de receita, segundo Ferreira (1988, p. 554), é definido como a indicação minuciosa e a maneira

de preparar pratos salgados ou doces. Conforme Hernandez e Grácia-Arnaiz (2005, p. 39), as receitas, com ingredientes, aromas, técnicas de preparação, maneiras de servir e até de comer, têm classificações particulares e regras precisas, tanto em relação à preparação como na combinação dos alimentos. Reforçam ainda que cada cultura gera uma cozinha peculiar e portanto, receitas que lhe são próprias.

Ginani (2005) reforça que as receitas regionais são conhecidas e valorizadas por comporem os hábitos alimentares nativos, sendo elaboradas com os ingredientes disponíveis na região e preparadas com técnicas transmitidas de geração a geração.

Adicionalmente, a transmissão da cultura culinária é resultante da combinação favorável de alimentos que, uma vez aprendida, se transmite e é preservada pela cozinha popular, de modo que cada geração apresente forte base nos conhecimentos ancestrais. As singularidades de identificação da culinária permitem reconhecer as preparações, ou alimentos, como o sentimento de inclusão ou alteridade de uma cultura (GARCIA, 1999, p. 13-14).

As tradições familiares e a oralidade permitem a transmissão e a repetição de receitas que correspondem à restauração da cozinha familiar e tocam no imaginário de cada indivíduo. A origem de certas preparações recebe uma dimensão afetiva, desde a sua preparação até a sua degustação, evocando a magia e o espírito do lugar (BELUZZO, 2004, p. 244).

Ornellas (1995, p. 6,10) ressalta que a alimentação, sob o ponto de vista da gastronomia, traduz a culinária na sua forma mais artística, levando o indivíduo, em muitos momentos, a uma aula de cultura, sem necessidade de sair do seu cotidiano. A arte culinária objetiva transformar os alimentos, tornando-os mais apetitosos, de mais fácil digestibilidade, sem prejuízo da característica alimentar. Para tanto, faz uso de recursos que os deixam mais atraentes, como cortes variados, formas de cocção, molhos e acompanhamentos diferentes, combinações de cores, sabores e etc.

Segundo Beluzzo (2004, p. 246), a preservação da identidade da cozinha regional leva em conta pontos importantes como a qualidade dos produtos, a textura, o sabor e a aparência na apresentação das preparações. A tendência das receitas tradicionais é passar por um processo evolutivo e as adaptações devem ser feitas sem alterar o sabor e a essência das receitas.

Considerando o discutido, destacam-se que as receitas, mesmo sob processo de evolução e de adaptação às novas tecnologias, permanecem repletas de simbolismos, valores culturais e sociais. Assim, a consideração e valorização da receita está diretamente vinculada à sua importância como forma de consolidação dos patrimônios gastronômicos.

Mas, embora a importância da receita seja inegável, deve-se considerar que ninguém come um pedaço de papel ou um relato do como fazer uma preparação culinária. Torna-se essencial, então, considerar o processo produtivo através do qual uma receita transforma-se naquela comida reconhecida e identificada como um patrimônio gastronômico.

2.3.2 Características do Processo Produtivo das Refeições

Proença, et al. (2005, p. 17-24), considerando o mercado de alimentação fora de casa, utiliza a denominação genérica de Unidade Produtora de Refeições (UPR) para as unidades dos segmentos de alimentação comercial e de alimentação coletiva. A diferença primordial entre as duas categorias de UPR refere-se ao grau de autonomia, indo da liberdade dos clientes de estabelecimentos comerciais até um nível de catividade quase total dos comensais de unidades como hospitais, creches e alguns locais de trabalho que caracterizam a alimentação coletiva.

Para essas últimas, utiliza-se a denominação de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que busca oferecer refeições equilibradas nutricionalmente, com bom nível de sanidade e adequadas ao comensal. Além dos aspectos ligados à refeição, ela objetiva satisfazer o comensal no que diz respeito ao serviço oferecido (PROENÇA, 2005, p. 18). Neste estudo, como analisaremos unidades ligadas à alimentação comercial, será utilizado o termo genérico Unidade Produtora de Refeições (UPR)

A organização do processo produtivo de refeições pode ser analisado considerando-se as suas principais funções, relacionadas diretamente com o processamento dos alimentos e a manutenção de utensílios e instalações (PROENÇA, 2000, p. 52). Conforme a ABERC (2003, p. 43), o processamento dos alimentos abrange a seleção e recepção da matéria-prima, a higienização dos gêneros, o armazenamento, o pré-preparo, o preparo e a distribuição das refeições, bem como a eliminação dos dejetos.

O processo produtivo em Unidades Produtoras de Refeições segue algumas regras básicas, de acordo com as limitações impostas pela matéria-prima alimentar. Os cuidados incluem a escolha de produtos básicos saudáveis e a manutenção da higiene do ambiente e dos manipuladores, bem como o respeito à relação entre tempo e temperatura na manipulação e conservação dos alimentos (PROENÇA, 2000, p. 31).

No que se refere aos fluxos e às áreas de produção, a ABERC (2004, p. 54) recomenda que essas devem possuir locais isolados para o pré-preparo dos alimentos, com fluxo adequado que evite a contaminação cruzada. Neste sentido, Proença (2000, p. 31), salienta

que o fluxo de produção deve respeitar o princípio da marcha à frente, no qual as atividades devem ser planejadas de maneira a não haver retornos, seguindo um caminho lógico do recebimento da matéria prima até a distribuição da refeição pronta. A produção deve também ser planejada de maneira a diferenciar os circuitos contaminantes (dejetos e utensílios sujos) dos circuitos limpos (alimentos preparados e utensílios limpos) e dos circuitos de operadores e clientes. Estes procedimentos visam evitar o contato do alimento já preparado, e em boas condições sanitárias, com o alimento ainda em preparo, que eventualmente pode estar contaminado por microorganismos patogênicos.

Riekes (2004, p. 37) comenta a respeito da importância de se efetuar controles adequados de alguns fatores considerados como limitadores no processo produtivo de refeições, com ênfase para os aspectos relacionados aos equipamentos disponíveis, à qualidade da matéria-prima e à qualificação dos operadores e manipuladores. Entre os controles, podem-se mencionar os de tempo e temperatura, o de estoque e o de custos, entre outros.

Nesse sentido, o controle de qualidade de uma UPR é muito abrangente e deve ser efetuado em todas as etapas da cadeia de produção, desde o fornecimento, passando pelo recebimento da matéria-prima, pela armazenagem e pelas várias etapas do processo produtivo, até chegar ao produto final, à distribuição e aos pontos de venda (ARRUDA, 1998, p. 18). Desta forma, existe a necessidade de se definir as situações básicas que envolvem a preparação dos alimentos, em especial com relação às técnicas de preparo e às regras de processamento adequadas, em conformidade com as condições de segurança higiênico-sanitária. Há ainda a necessidade de se ministrar instruções de ensino teórico e prático para o desenvolvimento de técnicas operacionais para a manipulação e o processamento seguro, visando a não ocorrência de doenças transmitidas por alimentos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 151).

Conforme a diversidade das atividades exigidas nos processos produtivos, e em função do grande número de parâmetros de controle, torna-se complexa a manutenção dos índices de qualidade que fazem parte das expectativas dos comensais. Estes esperam sempre encontrar uma refeição e um atendimento compatíveis com os níveis vivenciados em outras ocasiões na mesma unidade, acompanhando ainda a evolução das suas necessidades (PROENÇA, 2000, p. 56).

Ressalta-se, contudo que, para que as atividades sejam realizadas e os controles sejam exercidos, conforme destacado por TEIXEIRA et al. (2000, p. 119-123) o processo

produtivo de refeições em uma UPR requer um quadro de pessoal adequado, quantitativa e qualitativamente.

2.3.3 Dimensões da Qualidade na Produção de Refeições

A busca pela qualidade na produção de refeições, segundo Proença et al. (2005, p. 23), reflete, além do valor nutricional, as preocupações com os processos de produção e conservação de alimentos. Sinalizam ainda a importância do simbolismo do alimento para os indivíduos, ressaltando que as práticas alimentares, que envolvem as técnicas de preparo e se estendem até o consumo, são recheadas de subjetividade, incluindo a percepção das práticas por cada indivíduo, segundo a sua identidade cultural, a sua condição socioeconômica, os seus valores religiosos e a sua memória familiar, desde a sua infância até a experiência atual.

Verguer e Argoud (1999), em estudo realizado na França apontaram que a preocupação com a garantia da qualidade da refeição servida está relacionada basicamente à qualidade higiênico-sanitária e à questão microbiológica, em detrimento das características nutricionais.

Entretanto, do ponto de vista da qualidade do alimento, Silva Junior (2004) ressalta que o termo segurança alimentar está embasado em três pontos. O primeiro ponto sugere que a segurança alimentar começa pela produção, quantidade e acesso aos alimentos; depende, portanto, da política de produção e distribuição dos alimentos. O segundo se refere ao controle das doenças nutricionais, condição que tem melhorado nos últimos anos; com a valorização dos trabalhos em Nutrição e com os novos programas de combate à fome, algumas doenças carenciais têm sido mais bem estudadas e controladas. O terceiro ponto da segurança alimentar é o controle higiênico-sanitário dos alimentos.

Até os anos 90 do século XX, a noção de segurança alimentar consistia num conjunto de práticas empregadas para combater o risco de fome em algumas regiões. Recentemente, as sociedades desenvolvidas desfrutam de abundância, e o risco abrange uma série de perigos que não estão relacionados à falta ou à escassez do alimento, mas à qualidade deste. Estes riscos podem se referir a intoxicações químicas ou microbiológicas e, no longo prazo, resultar de conseqüências do uso de novas tecnologias aplicadas à produção e à transformação alimentar (POULAIN, 2004, p. 94).

Como mencionado anteriormente em Proença (1996), a qualidade com relação aos alimentos é um processo centrado no ser humano, podendo, então, ser percebida na dimensão higiênico-sanitária, de serviço, regulamentar, simbólica, nutricional e sensorial. Neste sentido,

as preocupações com a qualidade do processo produtivo e do produto final da Unidade Produtora de Refeições (UPR) devem relacionar todas essas dimensões.

Cabe ressaltar que, como discutido anteriormente, embora todas as dimensões sejam importantes, no presente estudo optou-se por abordar a qualidade higiênico-sanitária, a qualidade simbólica e a qualidade sensorial.

2.3.3.1 Dimensão Higiênico-Sanitária

Ornellas (2000, p. 274-278) sugere que, se o ato de comer é uma necessidade, o comer com inteligência é uma arte. Essa inteligência deve abranger as preocupações com a saúde, que sempre foram inerentes à própria condição humana. A questão da preocupação com a saúde se deve, em grande parte, à sanidade dos alimentos que são consumidos. Arruda (1998, p. 1) aponta que um dos principais atributos da qualidade de um alimento é a sua condição sanitária, que é reflexo das características da matéria-prima e dos processos produtivos empregados.

Conforme Silva Junior (2005, p. 158) o controle sanitário envolve o controle da sobrevivência e multiplicação dos perigos biológicos, englobando as ações que visam melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos. O controle higiênico na produção de refeições envolve o controle da contaminação, abrangendo as ações que visam a melhora da higiene como um todo, como os procedimentos de higiene ambiental, pessoal e preparação dos alimentos.

Sendo assim, a higiene dos alimentos visa a proteção dos mesmos contra a contaminação física, química ou microbiológica, a inibição da multiplicação dos microorganismos além de um determinado limite nocivo à saúde e a destruição dos microorganismos patogênicos. Os alimentos podem ser contaminados pelo homem, pelos animais, pelo solo, pela água e pelo ar, o que faz da cozinha um ponto susceptível à contaminação e obriga a freqüente análise e monitoração. As doenças transmitidas pelos alimentos têm apresentado rápidas mudanças em sua epidemiologia, principalmente devido à emergência e reemergência dos patógenos, fator que acentuou a gravidade dessas doenças, com grande impacto na saúde mundial (SILVA JUNIOR, 2005, p. 144; ODET, 1999).

Segundo Lima Filho (2002), a qualidade higiênico-sanitária depende do controle exercido sobre os perigos químicos, físicos e biológicos que permeiam todas as etapas da cadeia produtiva que se inicia na produção e termina na distribuição.

No conceito de qualidade higiênico-sanitária, Proença et al. (2005, p. 33) cita Poulain (1990), enfatizando que essa dimensão é a responsável pela efetiva isenção de elementos tóxicos nos alimentos, de forma que o seu consumo não deva resultar em problemas digestivos secundários.

2.3.3.2 Dimensão Simbólica

Atualmente, observa-se uma maior importância do prazer associado ao ato de comer e, conseqüentemente à assimilação dos nutrientes, bem como da compreensão de que cada alimento começa a ser utilizado pelo organismo antes da sua ingestão (PROENÇA et al., 2005, p. 24).

Com relação ao prazer à mesa e ao ato de comer, Neirink e Poulain (1997, p. 57), em seu livro sobre a história da cozinha e dos cozinheiros citam, as palavras de Jean-Anthelme Brillat Savarin:

O prazer à mesa é de todas as idades, todas as condições, todos os países e todos os dias; ele pode se associar a todos os prazeres, e por último, pode nos consolar das nossas perdas.

Pode-se dizer também que o ser humano está cada vez mais exigente quanto aos alimentos que consome e quanto às conseqüências do ato alimentar (PROENÇA et al., 2005, p. 24).

Silva et al. (2000) entendem que, sendo a alimentação um elemento fundamental na formação e integração da sociedade, a mesma está vinculada às relações sociais e às interações do homem com os ambientes. Como um fenômeno cultural, ultrapassa a questão das necessidades biológicas ou das potencialidades tecnológicas, adquirindo, no plano imaginário, muitos significados de caráter simbólico. Dutra (2004) reforça que, através dos hábitos alimentares, pode-se conhecer uma sociedade e que a cozinha não se limita a prazeres gustativos, mas é construída basicamente a partir de princípios simbólicos.

Poulain e Proença (2003) definem que os sistemas simbólicos se caracterizam por núcleos de sentido, conscientes, estruturados e organizados em sistemas de representações. Para exemplificar como os símbolos associados a um produto, os autores citam a carne vermelha como um alimento que sustenta, o peru como uma comida de Natal e a canja como comida de doente. Já as posições à mesa ou os métodos de cocção são sistemas de representações inconscientes.

A qualidade simbólica pode ser também designada por outro termo. Delagoutte (2006), quando discorre sobre a qualidade nas refeições servidas, usa o termo qualidade psicossocial para designar aquela que corresponde aos hábitos alimentares, culturais, festividades, crenças e religiosidades.

A definição de qualidade simbólica, de acordo com Poulain et al. (1990), citado por Proença et al. (2005, p. 33), abrange o conceito de que o alimento apresenta um significado para o indivíduo, se inscrevendo em um quadro cultural e numa visão de mundo. O alimento nutre o ser humano em sua totalidade, uma vez que o homem se alimenta tanto de símbolos quanto de nutrientes. Este simbolismo alimentar pode apresentar diferentes níveis, como a ligação do alimento as preparações regionais, como o alimento concebido pelas diferentes classes sociais e estilos de vida ou como o alimento como base da comunicação (rituais sociais) e como símbolo religioso (o pão, o vinho).

Neste sentido, as escolhas alimentares ligadas à cultura, de forma que, consumindo os alimentos, as pessoas se incorporam a um sistema culinário de práticas materiais e simbólicas (GARCIA, 1999, p. 9,11).

Em sua dissertação, Jomori (2005, p. 37) abordou as escolhas alimentares em restaurantes por peso e destaca que, para autores como (1995, p. 27-31), o gosto (no sentido de apreciação por um alimento) pode ser considerado como um fator determinante das preferências e está ligado a uma resposta afetiva aos alimentos. As preferências e as aversões alimentares, cujos indicativos são conferidos por diversas dimensões, são transmitidas pelas respostas dos indivíduos aos alimentos como, por exemplo, os fatores afetivos sensoriais, as conseqüências antecipadas e os ideais.

Segundo esse mesmo autor, os fatores afetivos sensoriais podem ser associados a determinados aspectos que incluem os sabores, o odor e a aparência dos alimentos preferidos inatamente ou de modo adquirido. Essa categoria consiste basicamente nos alimentos aceitáveis culturalmente. As conseqüências antecipadas se referem tanto aos efeitos rápidos da ingestão alimentar, como náuseas e saciedade, como também às crenças e atitudes sobre o valor para a saúde das substâncias ingeridas. Elas são influenciadas socialmente e o comportamento responderá a um *status* social que determinados alimentos conferem; conseqüentemente, o gosto pelo alimento é uma causa secundária de seu consumo. Já os ideais referem-se ao conhecimento prévio sobre os alimentos e à sua procedência, mais especificamente às representações culturais do alimento para o indivíduo. Nesse caso, é mais comum a aversão aos alimentos pela influência cultural, ou seja, alguns alimentos são considerados não-comestíveis dentro de uma determinada cultura.

Botelho (2006) aponta que a sensação gustativa, resultante da percepção e da sensibilidade, traz emoções e informações inscritas num determinado contexto sócio-cultural. O conhecimento do gosto e das preferências do outro é considerada uma expressão do amor familiar, conjugal, e as dádivas em forma de comida têm papel significativo no reforço ou no estabelecimento dos laços.

2.3.3.3 Dimensão Sensorial

A arte culinária envolve todos os sentidos, principalmente a visão, que percebe o aspecto, a cor, as formas, a apresentação das preparações e também o arranjo do ambiente. Outro sentido é o olfato, que desperta o apetite e o prazer de degustar o prato. Lahlou (2005) e Chambrier et al. (2001) destacam que o prazer da alimentação é proveniente principalmente da palatabilidade. A degustação de uma boa refeição é um dos grandes prazeres da vida e as cores, sabores e odores permitem transmitir sensações de satisfação, ressaltando a função hedônica da alimentação.

Como citado anteriormente, o ato de comer envolve a combinação de sensações olfativas, táteis, térmicas e auditivas que, na boca, se resumem no prazer de comer. Todos esses artefatos devem ser utilizados para seduzir, encantar e educar o comensal, fazendo da sua alimentação um momento agradável, saboroso e prazeroso (ORNELLAS, 2000, p. 275).

Segundo Proença et al. (2005, p. 33), a dimensão da qualidade sensorial se diferencia em cada indivíduo, principalmente em função dos hábitos alimentares. As características físicas dos alimentos despertam nos indivíduos sensações psicofisiológicas, desde a ingestão até a eliminação. São sensações definidas como exteroceptivas (visuais, olfativas, táteis, térmicas e auditivas), proprioceptivas (sinestesia, presença do alimento no estômago) e sensações gerais secundárias (efeito eufórico do álcool, sensação tranquilizante do estômago cheio, excitação produzida pelo café, efeito estimulante da carne, etc.).

Segundo Lawless (1995), a avaliação da qualidade sensorial é considerada uma atividade complexa neste sentido, Cardoso e Marques (2004) chamam a atenção para o fato de que a avaliação dessa qualidade não depende somente do alimento, mas é influenciada por características fisiológicas, psicológicas e sociológicas do indivíduo que avalia, considerando fatores como nível social, educação, personalidade, estrutura cultural, experiências anteriores e mei-19Ao paraio

do alimento. Segundo Assis e Nahas (1999), tal característica define a ingestão, a saciedade e a seleção dos alimentos em uma refeição.

2.3.4 Sistemas de Gestão de Qualidade na Produção de Refeições

Frente às exigências dos consumidores e da necessidade das empresas produtoras de alimentos oferecerem um produto seguro à saúde dos mesmos, torna-se fundamental a efetividade do controle da qualidade sanitária dos alimentos. A ocorrência de doenças de origem alimentar tem sido cada vez mais freqüente, indicando que os controles atuais podem não estar sendo suficientes (STOLTE; TONDO, 2001). Conforme sugerido por Silva Junior (2005, p. 141,293), a publicação da Organização Mundial da Saúde (OMS) intitulada “*Safe Food Handling*” destaca que, das doenças de origem alimentar, mais de 60% dos casos foram decorrentes de técnicas inadequadas de processamento e de alimentos contaminados servidos em restaurantes, envolvendo microorganismos e parasitas patogênicos, além de seus produtos tóxicos.

O setor de alimentos destaca que as funções básicas do controle de qualidade estão resumidas em avaliar processos, detectar os riscos, implantar soluções viáveis e zelar para que estas sejam permanentes (MENDES, 1998).

Quanto à garantia da qualidade, observa-se a existência de três importantes vertentes. A primeira diz respeito à legislação que estabelece os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQs). Estes padrões são normas que estabelecem a definição, a designação do produto, a classificação, as características microbiológicas, sensoriais e físico-químicas, as informações sobre embalagem, a rotulagem e, em alguns casos, a amostragem. A segunda relaciona-se aos aspectos de evolução da legislação, no que diz respeito às regras de higiene e controle microbiológico no preparo, na conservação e na distribuição das refeições, bem como da legislação que normatiza as atividades de produção de refeições utilizando a abordagem APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). A terceira vertente é representada pelas regras auto-impostas aos diversos setores produtivos, no sentido da obtenção de certificados de qualidade, através das normas ISO 9000 – *International Standart Organization*. Sendo a ISO 9002 aquela que se aplica às empresas e instituições que trabalham nos ramos de prestação de serviços, onde estão incluídas as de produção de alimentação (FERREIRA, 2002, p. 3).

Como foi mencionado anteriormente, a alimentação não se resume somente à satisfação das necessidades nutricionais, o ato de comer envolve a combinação de várias

sensações olfativas, táteis, térmicas, que se resumem no prazer de comer. A alimentação deve satisfazer, além das necessidades sensoriais e nutricionais, outras necessidades, como a simbólica.

No sentido de contribuir para o controle da qualidade nutricional e sensorial, Proença et al. (2005, p. 127) desenvolveram o sistema de Análise da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS) das preparações. Este sistema segue os passos do APPCC, dando destaque aos perigos nutricionais e sensoriais que afetam a qualidade final das preparações elaboradas.

Assim, considerando a garantia da qualidade mais abrangente, o presente estudo considerará como sistemas de garantia de qualidade, dois métodos para o controle higiênico-sanitário: o Manual de Boas Práticas e o sistema APPCC, além de um método para avaliar a qualidade nutricional e sensorial: o AQNS.

2.3.4.1 Manual de Boas Práticas

O trabalho desenvolvido na cadeia produtiva é entendido como um processo, sendo que a qualidade do produto final se relacionará à qualidade dos elementos e fatores envolvidos. Assim, as Boas Práticas na Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos são entendidas como um instrumento capaz de desenvolver ações que se resumam na busca de uma melhor qualidade sanitária (LIMA FILHO, 2002).

Nesse sentido, as Boas Práticas são definidas como as normas e procedimentos para atingir um determinado Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) de um produto e/ ou serviço na área de alimentos; sua efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação (SILVA JUNIOR, 2005, p. 154). Os PIQs estão estabelecidos na resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde (CNNPA), onde estão reunidas as informações sobre a descrição de vários produtos, da composição essencial aos fatores de qualidade. Esta norma serve de suporte para o setor de controle de qualidade, pois através dela é definido o mínimo da qualidade de algumas ou de todas as características da matéria-prima, do produto em processamento e do produto acabado (FERREIRA, 2002, p.4).

O Manual de Boas Práticas deve descrever detalhadamente os procedimentos técnicos para cada estabelecimento, envolvendo, em especial, os pré-requisitos básicos para a adequada produção de alimentos. Entre estes, destacam-se a responsabilidade técnica, o controle de saúde dos funcionários, o controle da água para o consumo, o controle integrado

de pragas, a regra para visitantes, o controle de matérias-primas e a adequação estrutural do estabelecimento (SILVA JUNIOR, 2005, p. 154).

Silva Junior (2005, p. 155-156) enfatiza que, a partir dessas condições básicas, são definidos os procedimentos técnicos que envolvem a higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, a manipulação no recebimento, na armazenagem, no pré-preparo/preparação, na cocção, na refrigeração, no congelamento, no descongelamento, no reaquecimento, no porcionamento, na espera para cocção, na distribuição e, como etapa final acontece a definição dos procedimentos e critérios para os alimentos transportados.

Este autor (2005, p. 22, 43-44, 51) destaca, ainda, que são vários os perigos que podem ocorrer na preparação dos alimentos em cozinhas. As conseqüências clínicas ou a deteriorização dos alimentos, decorrentes de técnicas inadequadas de preparo, existem porque ocorre a contaminação por microorganismos patogênicos ou deteriorantes. Muitos desses podem ser significativos na matéria-prima utilizada no preparo dos cardápios ou podem ser adicionados durante o processamento.

Enfatiza também que os microorganismos patogênicos (infecciosos ou toxinogênicos), são os perigos de contaminação mais freqüentes. Porém, existem outros perigos, como a sobrevivência destes microorganismos patogênicos, decorrente das condições inadequadas de higiene e da temperatura de cocção, bem como a reprodução dos microorganismos durante o processamento e na manipulação dos alimentos, além das condições de refrigeração, armazenamento e distribuição.

Como fatores significativos que influenciam na contaminação dos alimentos, na sobrevivência e multiplicação dos microorganismos, destacam-se a limpeza e a desinfecção inadequadas dos equipamentos, utensílios de preparação e bancadas, além da contaminação cruzada entre alimentos crus e cozidos. Outra questão relatada é a relação tempo e temperatura inadequados durante o pré-preparo, a cocção, a distribuição e o reaquecimento. Seria considerado risco a refrigeração inadequada dos alimentos ou a manutenção desses por 5 a 6 horas em ambiente morno. O tempo de manipulação entre o pré-preparo e o preparo final dos alimentos, fora da refrigeração, ultrapassando 1 hora e 30 minutos, assim como cubas com alimentos abaixo de 60°C permanecendo por mais de 60 minutos na distribuição (SILVA JUNIOR, 2005, p. 144, 150, 301).

Nesse sentido, para minimizar as contaminações e visando melhorar a qualidade do processamento dos alimentos, a Associação Brasileira de Refeições Coletivas (ABERC, 2003) e a RDC 216 (BRASIL, 2004) apontam algumas definições para o controle de etapas básicas do fluxo de operação em Unidades Produtoras de Refeições (UPRs):

- 1) recebimento: etapa onde se recebe o material entregue por um fornecedor, avaliando-o qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-definidos;
- 2) armazenamento: envolve o armazenamento sob congelamento (os alimentos devem ser armazenados à temperatura de 0°C ou menos, dependendo do tempo de armazenamento), o armazenamento sob refrigeração (os alimentos são armazenados à temperatura de 0°C a 10°C, segundo as especificações técnicas do produto) e o estoque seco (os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo as especificações do produto);
- 3) congelamento: os alimentos passam da temperatura original para – 18°C ou menos em 6 horas;
- 4) espera pós-cocção: os alimentos que sofreram cocção devem atingir 55°C em sua superfície, para serem levados à refrigeração;
- 5) refrigeração: os alimentos passam da temperatura original ou pós-cocção (55°C) para a temperatura técnica específica de cada produto de acordo com o esquema proposto para refrigeração segura de alimentos, devendo ser respeitados os critérios de armazenamento;
- 6) descongelamento: os alimentos passam da temperatura de congelamento para até 4°C sob refrigeração, ou em condições controladas;
- 7) pré-preparo/preparação: os alimentos sofrem modificações através da higienização, do tempero, do corte, do porcionamento, da seleção, da escolha e da adição de outros ingredientes. O tempo de manipulação de produtos perecíveis em temperatura ambiente não deve exceder 30 minutos por lote e 2 horas em área climatizada entre 12°C e 16°C;
- 8) cocção: os alimentos devem atingir 74°C no seu interior ou 65°C por 15 minutos ou 70°C por 2 minutos;
- 9) reaquecimento: os alimentos devem atingir as temperaturas de segurança, conforme descrito na cocção;
- 10) espera: os alimentos quentes devem ser mantidos a 60°C ou mais, e os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C antes de irem para a distribuição;
- 11) porcionamento: os alimentos prontos para o consumo sofrem manipulação com a finalidade de se obter porções menores;
- 12) distribuição: os alimentos estão expostos para o consumo imediato, sob o controle de tempo e temperatura para não ocorrer multiplicação microbiana. Em caso de alimentos quentes, estes podem ficar na espera a 65°C ou mais por no máximo 12 horas, ou a

60°C por no máximo 6 horas, podendo permanecer abaixo de 60°C por 3 horas (estes devem ser desprezados após a distribuição). Os alimentos frios deverão ser distribuídos no máximo a 10°C por até 4 horas (SILVA JUNIOR, 2005, p. 177-189).

Atualmente, entende-se que os principais itens das Boas Práticas devem ser controlados através de uma sistemática denominada POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. Os POPs devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem-se registrar em planilhas os resultados da monitorização, agir corretamente quando a monitorização revelar desvios, ou seja, falta de cumprimento dos critérios ou procedimentos e verificação, para se avaliar se a sistemática aplicada está sendo seguida, podendo ser utilizados procedimentos e análises complementares (SILVA, 2005, p. 237-238).

As Boas Práticas, além de fundamentais para o desenvolvimento de outras metodologias complementares, consistem em procedimentos que permitem atingir os critérios de segurança de um modo amplo, enquanto o APPCC deve ser entendido como um suporte técnico para melhorar o entendimento e oferecer melhores condições de controle do processo de produção de alimentos. Esse sistema é embasado pelas condutas e critérios constantes no Manual de Boas Práticas de Manipulação (SILVA JUNIOR, 2005, p. 290, 292, 294; STAINER, 1999).

2.3.4.2 Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

O sistema adotado em todo o mundo para o controle da qualidade higiênico-sanitário na produção de alimentos é o *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), denominado Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) no Brasil. Este se constitui como um sistema preventivo de controle que inclui análises dos pontos críticos de controle (PCC) durante as etapas de processamento e observações criteriosas, a fim de garantir ao produto final as especificações microbiológicas estabelecidas. Este sistema busca a produção, a manipulação, o transporte, a distribuição e o consumo de alimentos inócuos, realçando a atenção para operações críticas, onde o controle é essencial. Difere do conceito de inspeção tradicional, voltado para problemas de natureza estética ou de legislação, muitas vezes com menor significado no aspecto de saúde pública. O APPCC consiste em 7 princípios básicos:

- 1) Efetuar a análise de perigos e identificar medidas preventivas;

- 2) Identificar os pontos críticos de controle;
- 3) Estabelecer limites críticos para as medidas preventivas associadas com cada PCC;
- 4) Estabelecer os requisitos de controle (monitoramento) dos PCCs. Estabelecer procedimentos para a utilização dos resultados do monitoramento para ajustar o processo e manter o controle;
- 5) Estabelecer ações corretivas para o caso de desvio dos limites críticos;
- 6) Estabelecer um sistema para registro de todos os controles;
- 7) Estabelecer procedimentos que permitam verificar se o sistema está funcionando adequadamente (BRYAN, 1992, p. 5; SILVA JUNIOR, 2005, p. 143, 290-295).

O primeiro procedimento para a implantação do sistema APPCC diz respeito à observação das operações rotineiras do processo, inclusive as práticas higiênicas dos trabalhadores e os métodos de limpeza dos equipamentos. Com base nestas observações, desenvolve-se o fluxograma das atividades, ou seja, a seqüência ordenada de todas as operações que fazem parte da produção ou preparação de um alimento, e que possibilitam a determinação dos pontos críticos de controle (PROENÇA et al., 2005, p. 124).

O fluxograma das atividades compreende um esquema completo de todas as etapas da produção de uma determinada preparação, onde as etapas estão escritas dentro de retângulos; e setas entre uma etapa e outra indicam a direção do fluxo. Em seguida, são distribuídos os perigos característicos de cada etapa. Esse esquema deve permitir que qualquer funcionário, fiscal ou auditor possa identificar em qual etapa se encontra a preparação e se os cuidados necessários estão sendo cumpridos para garantir a inocuidade do alimento. Consiste num guia para que seja organizado o controle dos pontos críticos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 315-318).

Segundo Muller (2005, p. 346), para compor os fluxogramas das áreas de produção, deve-se organizar as receitas considerando a igualdade dos procedimentos que compõem os diversos cardápios e serviços das cozinhas. Certos tipos de informações devem ser descritas e consideradas separadamente, tais como: ingredientes utilizados, procedimentos em cada estágio do processamento, equipamentos usados, origem e procedência de contaminação, condições de tempo e temperatura aos quais os alimentos são submetidos e tempo de duração de cada fase ou etapa do processo. É fundamental a participação efetiva dos cozinheiros, pois estes serão os responsáveis pela descrição do processo, já que a definição dos pontos críticos de controle depende da sua exatidão.

Silva Junior (2005, p. 308) sugere que a elaboração de fluxogramas e a identificação dos PCCs são fundamentais para o desenvolvimento de medidas de controle, monitoramento e ação corretiva para os mesmos, de forma a prevenir, eliminar ou minimizar sua ocorrência. Na

elaboração de medidas de controle, devem ser especificados critérios que identificam se uma operação está sob controle num PCC específico. Conforme o mesmo autor, o monitoramento é a confirmação dos procedimentos no processamento ou na manipulação, durante cada PCC, para observar se os critérios de controle estão sendo atingidos. Quanto à ação corretiva, o autor a descreve como sendo a ação imediata e específica a ser tomada sempre que os critérios de controle não estão sendo atingidos.

No Brasil, o sistema APPCC começou a ser aplicado em escala industrial em 1991, por iniciativa do setor de pescados, juntamente com o Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA). Esse programa de qualidade foi regulamentado em 1993 por duas portarias do MAA e, naquele mesmo ano, o Ministério da Saúde (MS) lançou a portaria 1428, que fornece diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Serviços (BPPS) na área de alimentos e para o uso do sistema APPCC. Apesar de todas as ações adotadas pelo governo e pela iniciativa privada, ainda se percebe a ausência de técnicos capazes de assessorar a implantação do sistema, o que fez surgir, desde 1998, o projeto APPCC. Desenvolvido pela Confederação Nacional das Indústrias, em convênio com o Senai, Sebrae, o Senac, o Sesc e o Sesi, sob a coordenação do Senac, para atuar no segmento mesa, o projeto APPCC mesa engloba as cozinhas industriais, restaurantes, bares e similares, dispondo de cursos de capacitação para manipuladores de alimentos e para responsáveis técnicos com ou sem curso superior. Atualmente denomina-se Programa de Alimentos Seguros (PAS) (PROENÇA et al., 2005, p. 125).

Para implantar o Programa de Segurança Alimentar através do Sistema APPCC em uma Unidade Produtora de Refeições (UPR) é necessário que já esteja implantado o Manual de Boas Práticas, que deverá detalhar a planta da unidade, considerando os aspectos da área física, elétrica, hidráulica, de revestimento de pisos, paredes e bancadas. O Manual de Boas Práticas deverá contemplar todos os procedimentos que envolvam as atividades da área de produção, não simplesmente os aspectos da higiene pessoal, alimentar e ambiental, como normalmente ocorre (MULLER, 2005, p. 345).

Segundo essa autora, estes aspectos passam a ter um enfoque diferenciado no que se refere à segurança alimentar, pois de nada adianta dispor dos melhores produtos e métodos de higiene se não houver uma atenção aos procedimentos que estão relacionados com a aquisição de mercadorias, os pré-requisitos dos fornecedores, o recebimento, a estocagem, o pré-preparo, o preparo, o acondicionamento, o transporte, a distribuição e a manutenção predial e de equipamentos, pois os perigos são muito mais amplos do que apenas cuidados que envolvam aspectos de higiene.

O APPCC permite ao profissional colocar em prática sistemas de controle, na tentativa de assegurar a qualidade higiênico-sanitária. Stainer (1999) e Martin e Nairaud (2001) enfatizam que os sistemas devem estar adaptados ao tipo ou à destinação da produção, sendo que o objetivo é passar de um controle do produto para o controle do processo.

Nesse sentido, a implantação de normas de controle de qualidade para as Unidades Produtoras de Refeições pode ser encarada como uma forma de se alcançar um padrão de identidade e qualidade que atenda os conceitos de qualidade definidos pelo consumidor, pela empresa e pela legislação (RIEKES, 2004, p. 39).

2.3.4.3 Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS)

O significado da alimentação ultrapassa a satisfação da fome e das necessidades nutricionais, atendendo às necessidades sensoriais, e a outras necessidades dos indivíduos. Destaca-se, ainda, a relação entre uma alimentação equilibrada nutricionalmente, segura do ponto de vista microbiológico e adequada ao comensal, mas que também confira a sensação de prazer ao comer. O fator determinante para o desenvolvimento de hábitos saudáveis nada mais é do que a associação desses pontos. Sendo assim, é necessário tornar as preparações atraentes, respeitando os conhecimentos científicos da Nutrição com a devida aplicação de técnicas da arte culinária, na busca de uma melhor qualidade sensorial e nutricional dos alimentos (PROENÇA et al., 2005, p. 126).

Nesse contexto, Riekkes (2004) propôs em sua dissertação o desenvolvimento do sistema AQNS (Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial), que possibilita o acompanhamento do processo de elaboração de refeições, aplicado em paralelo à metodologia APPCC. Segundo Proença et al. (2005, p. 25), o desenvolvimento desse sistema foi iniciado a partir de considerações teóricas sobre a qualidade higiênico-sanitária e o APPCC, incluindo questões referentes a preparações à base de carnes, que serviram de exemplo para a aplicação do sistema.

O sistema AQNS objetiva evidenciar os pontos críticos de controle relacionados à técnica de preparo, buscando também a qualidade nutricional e sensorial da alimentação no processo de produção de refeições. Enfatiza, ainda, os aspectos relacionados ao controle higiênico-sanitário associados com a qualidade nutricional e sensorial, permitindo o controle dessas dimensões na busca da melhoria no atendimento às necessidades tanto dos comensais, como dos sistemas produtivos de refeições (PROENÇA et al., 2005, p. 127).

Riekes (2004, p. 80,152) destaca que a aplicação do sistema AQNS deve considerar duas etapas principais: a avaliação das características da UPR e a avaliação do processo operacional do conjunto de preparações a serem analisadas.

Na avaliação das características da UPR, o sistema considera aspectos da unidade, observando o número de refeições produzidas em cada turno de trabalho e a distribuição dos funcionários para atender à demanda da produção. São relacionados também aspectos da área física e dos equipamentos, além de aspectos relacionados com a qualificação dos operadores e a forma como está estruturado o sistema de transmissão de informações no setor operacional. Quanto à análise desses dados, propõe-se um Roteiro Básico de Avaliação de Características da Unidade Produtora de Refeições (UPR), que possibilita o começo da reflexão sobre o tema e representa um dos instrumentos que auxiliarão nos procedimentos de avaliação. Recomenda-se a elaboração de um plano de ação para cada item avaliado, de forma a definir quando, como, onde, com quais recursos e quem será responsável pela implementação de ações corretivas classificadas como necessárias (RIEKES, 2004, p. 81).

Essa mesma autora coloca que, para a avaliação dos aspectos relacionados diretamente ao processo operacional, apresentam-se os indicadores de qualidade dessa proposta e as etapas do processo de avaliação da qualidade nutricional e sensorial. Os indicadores de qualidade podem ser definidos como itens de verificação em relação ao processo operacional. Entre esses itens, salientam-se: as características sensoriais e de temperatura no recebimento, o tempo para armazenamento, a temperatura para descongelamento, a padronização dos cortes de carnes, a retirada de gordura aparente, a padronização da quantidade de sal adicionada, a utilização de meios mecânicos, químicos e enzimáticos para conferir maciez às carnes, a utilização de ervas, especiarias ou outros ingredientes indicados para todo o tipo de preparação, o binômio tempo temperatura de cocção, o controle da temperatura e da qualidade do óleo de fritura, a avaliação das estratégias aplicadas para incorporar atributos de qualidade e a avaliação da preparação-degustação.

Já a avaliação de aspectos do processo produtivo da UPR, segundo Riekes (2004, p. 88), é realizada através do preenchimento de instrumentos como:

- Roteiro de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial: roteiro que avalia diversos procedimentos operacionais em cada etapa do processo produtivo, desde o recebimento até a distribuição;
- Descrição Detalhada da Preparação: descrição detalhada da preparação, que abrange os ingredientes e suas quantidades, o modo de preparo, especificando os materiais e utensílios necessários e os dados de tempo e temperatura. Especificando ainda, as características

sensoriais desejadas e os aspectos nutricionais de destaque, incluindo o registro fotográfico da preparação;

- Fluxograma da Preparação: apresentação gráfica das etapas do processo, salientando os pontos críticos de controle relacionados aos aspectos nutricionais e sensoriais, em cada etapa do processo;
- Quadro Descritivo: acompanha o do fluxograma, destacando as etapas, os perigos, os critérios, a forma de monitoramento, as ações corretivas e os registros da última avaliação, observando se os critérios estão sendo cumpridos.

2.3.5 Legislação Referente à Produção de Refeições

No Brasil, os órgãos governamentais responsáveis pela legislação relativa aos alimentos são o Ministério da Saúde (MS) e o Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA). O MS responsabiliza-se pelo controle de todos os alimentos industrializados (exceção feita aos produtos de origem animal e bebidas), pela formulação, acompanhamento e avaliação da política nacional de vigilância sanitária e das diretrizes gerais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, 2004). Esta é responsável pela normatização, controle e fiscalização de produtos e substâncias e pelos demais serviços da área da saúde (TABAI, 2002).

O Instituto Nacional de Metrologia (INMETRO) é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC). O INMETRO é o responsável pelo credenciamento das entidades que promovem a certificação de sistemas de gestão de qualidade, além da divulgação das normas da série ISO 9000 no Brasil (TABAI, 2002).

Conforme Silva Junior (2005, p. 132-133), a contaminação microbiológica de alimentos tem sido constantemente avaliada quanto aos procedimentos de controle higiênico-sanitário na produção de alimentos. As doenças de origem alimentar, principalmente em função das ocorrências clínicas decorrentes da ingestão de alimentos contaminados com toxinas bacterianas (toxiose alimentar), com bactérias infectantes (infecção alimentar), com as intoxicações químicas e com as intoxicações naturais, além das alergias causadas por fungos (bolors) ou pelos próprios constituintes alimentares, vêm sendo sistematicamente estudadas pelos profissionais da área de alimentos.

Segundo esse mesmo autor, na década de 90 do século XX ocorreram mudanças significativas em termos de legislação, de conscientização dos empresários e das condutas dos

técnicos e manipuladores de alimentos. Em função de todas estas mudanças, houve nessa década uma redução na quantidade microbiana dos alimentos prontos para consumo preparados em cozinhas industriais, tanto da contagem de microorganismos heterotróficos como dos principais patógenos.

Nessa década, portarias importantes foram elaboradas visando melhorar as condições higiênico-sanitárias na preparação de alimentos e adequar a ação da Vigilância Sanitária. O Ministério da Saúde publicou a portaria 1428 de 26/11/93, recomendando que fosse elaborado um Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, baseado nas publicações técnicas da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), da Organização Mundial da Saúde (OMS) e no *Codex Alimentarius*. Essa portaria orienta também a intervenção, visando a prevenção de agravos à saúde do consumidor, tanto no que se refere às questões sanitárias como a dos teores nutricionais. Em 30/07/97, foi publicada a portaria Ministerial 326-SVS/MS, definindo as condições técnicas para a elaboração do Manual (LIMA FILHO, 2002; SILVA JUNIOR, 2005, p. 142).

A questão nutricional pode ser observada quando essa portaria define o alimento apto para o consumo humano, apontando para o alimento que atende aos padrões de identidade e qualidade pré-estabelecidos, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais (BRASIL, 1997). Outra resolução que demonstra essa qualidade é a de número 710 de 1999 que, através da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), amplia o conceito de segurança alimentar, anteriormente limitado ao abastecimento de alimentos na quantidade apropriada e agora incorporando, ao acesso universal aos alimentos, o aspecto nutricional, e conseqüentemente, as questões relativas à composição, à qualidade e ao aproveitamento biológico, enfocando assim a qualidade nutricional (BRASIL, 1999).

As mudanças na legislação propiciaram uma modernização nos procedimentos de Vigilância Sanitária nos estados e municípios, fazendo com que a fiscalização dos alimentos tenha se tornado mais eficaz e objetiva no controle dos principais pontos críticos que efetivamente devem ser monitorados. Todas as mudanças levaram à definição de metodologias mais modernas e precisas no controle higiênico-sanitário dos alimentos, como a aplicação do método “5S”, a elaboração de Manuais de Boas Práticas de Manipulação e Processamento, a implantação dos princípios do APPCC ou, em situações mais complexas, a implantação do Sistema APPCC, conforme preconizado pelo Projeto APPCC Indústria e Projeto APPCC Mesa do Senai/Sebrae (SILVA JUNIOR, 2005, p. 133).

A última resolução do Ministério da Saúde, no que se refere à produção de alimentos, é a RDC 216, publicada em 15/09/04, que abrange o Regulamento Técnico de Boas Práticas

para Serviços de Alimentação. Este regulamento define as condições técnicas que devem ser seguidas nas Boas Práticas para a preparação de alimentos prontos para o consumo e deve ser seguido pelos estados e municípios que não possuam o Regulamento Técnico específico para o controle higiênico-sanitário dos alimentos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 142).

A RDC 216 considera a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção à saúde da população. Leva em conta a harmonização das ações de inspeção sanitária em serviços de alimentação e a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação que sejam aplicáveis em todo território nacional. Esta resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Engloba cantinas, bufês, cozinhas industriais, restaurantes, padarias e comissárias, entre outras. Reforça ainda que os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (BRASIL, 2004).

Os POPs constantes na RDC 216 (higienização das instalações, equipamentos e móveis, controle integrado de pragas urbanas e vetores, higienização dos reservatórios, higiene e saúde dos manipuladores) devem ser aprovados, datados e manipulados, assinados pelo responsável técnico, pelo responsável pela operação, pelo responsável legal ou pelo proprietário do estabelecimento. Validando assim, o compromisso de implementação, de monitoramento, de avaliação, de registro e de manutenção dos mesmos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 142-143).

Esse autor aponta que todas estas publicações oficiais visam um melhor entrosamento entre o que se vai produzir e o que se vai fiscalizar, tendo como consequência um alimento com melhor qualidade higiênico-sanitária. Além das Boas Práticas e dos POPs, relacionados na RDC 216, e da obrigatoriedade do Responsável Técnico (RT), é importante que se implante o Sistema APPCC ou pelo menos os princípios que embasam esta metodologia, conforme a recomendação do PAS (Senac/Senai/Sebrae/Sesc/Sesi/ANVISA).

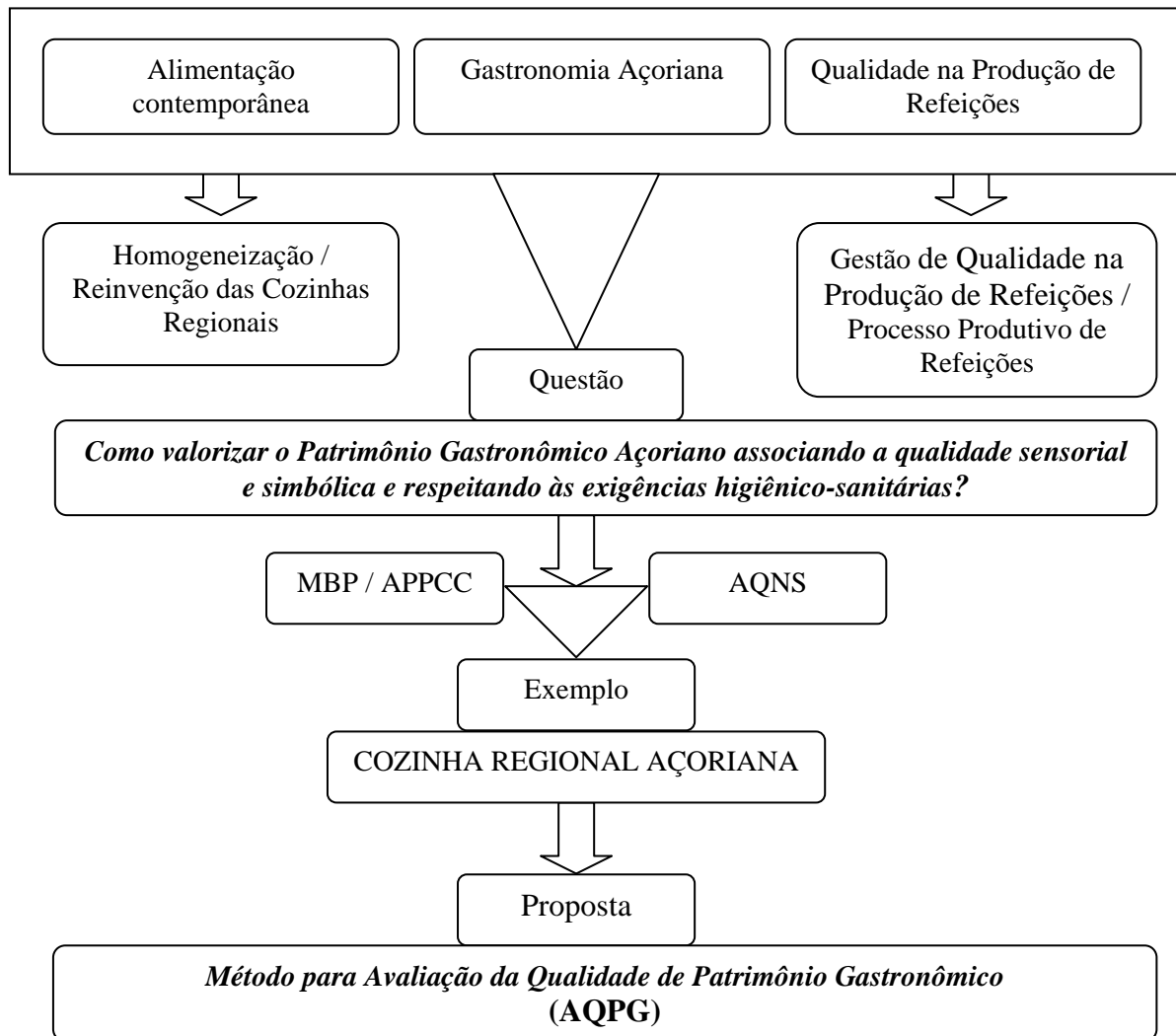
Todas essas adequações técnicas são fundamentais, visto que os microorganismos estão se tornando mais resistentes aos métodos de controle convencionais, além de causarem quadros clínicos mais graves e constituírem um maior número de espécies patogênicas para o homem, compondo novos grupos de patógenos, definidos como emergentes e reemergentes (SILVA JUNIOR, 2004).

Destaca-se que, como já foi citado, a legislação atual se refere, fundamentalmente, às questões relacionadas à qualidade na produção de refeições sob a dimensão higiênico-sanitária.

2.4 CONCLUSÃO DO CAPÍTULO

No presente capítulo, discorreu-se sobre a alimentação contemporânea, ressaltando a globalização, a homogeneização, a reinvenção e valorização das cozinhas regionais, assim como o conceito de Patrimônio Gastronômico Regional. Abordou-se o Patrimônio Gastronômico Açoriano e suas preparações, abordando ainda, a qualidade na produção de refeições, suas dimensões, seus sistemas e a legislação referente à produção de refeições.

A linha de raciocínio que orientou esse referencial teórico está detalhada na Figura 3. Com essa figura, procurou-se apresentar uma síntese da revisão teórica realizada, dando destaque aos conceitos que sustentam o tema pesquisado.

Figura 3 - Esquema teórico e contribuições do trabalho

A partir dos temas discutidos no referencial teórico, foi desenvolvida uma proposta metodológica para fomentar a valorização das preparações regionais, associando a qualidade simbólica e sensorial às exigências higiênico-sanitárias. Esta foi aplicada em dois restaurantes caracterizados como típicos, resultando num estudo multicaso.

3 PROPOSTA METODOLÓGICA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO - AQPG

Este capítulo apresenta o modelo teórico desenvolvido, procurando descrever detalhadamente os indicadores de qualidade selecionados, os instrumentos necessários para a avaliação e os documentos propostos para o registro dos dados.

3.1 CONCEPÇÃO DO SISTEMA

Buscando atender aos objetivos deste estudo, foi desenvolvido um método de controle do processo produtivo, de forma a fomentar a valorização das preparações regionais, associando a qualidade simbólica e sensorial às exigências higiênico-sanitárias. O método proposto está baseado no Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS) que, associado aos passos do Sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), enfatiza os perigos nutricionais e sensoriais que podem afetar a qualidade final das preparações.

O modelo teórico proposto teve origem na pesquisa bibliográfica que embasou o modelo de análise exposto abaixo, sendo revisto nos estudos de caso. Através da pesquisa bibliográfica, foi possível definir alguns critérios teóricos e perigos relacionados à qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica nos processos produtivos das preparações típicas. No acompanhamento desses processos, realizado nos estudos de caso descritos no Capítulo 4, foi possível avaliar a aplicabilidade dos instrumentos, tanto os de registro (formulários e fotografias) como os de medição, viabilizando a finalização da proposta metodológica.

3.1.1 Modelo de Análise

Segundo Quivy e Campenhoudt (1992, p. 151), o modelo de análise é o prolongamento natural da fundamentação teórica, organizando de forma operacional as questões que serão classificadas como relevantes para delinear as observações e análises anteriores. Consiste numa série de conceitos e hipóteses logicamente articulados entre si, expostos em um quadro que orienta a forma como o estudo será analisado.

A formação dos conceitos é uma construção abstrata que visa dar conta do real. Assim, não exprime toda a realidade, mas apenas aquilo que é considerado essencial do ponto de

vista do observador. A construção de um conceito consiste em definir as dimensões que o constituem e, posteriormente, apontar os indicadores que irão medir essas dimensões (QUIVY; CAMPENHOUDT, 1992, p. 151).

Assim, a definição das variáveis foi norteada pela discussão desenvolvida na consulta à literatura científica selecionada, buscando estabelecer relação com a pergunta de partida.

As variáveis foram apresentadas segundo o modelo proposto por Proença (1996) e com base em Quivy e Campenhoudt (1992). Esse modelo abrange a dimensão, a definição e os indicadores das variáveis.

Inicialmente, definiu-se a variável relativa às características das preparações típicas e dos restaurantes típicos. Em seguida, tomando-se como base o proposto por Riekes (2004, p. 20) quando da estruturação do sistema AQNS, foram definidas as variáveis relacionadas às características da Unidade Produtora de Refeições – UPR, ao processo produtivo das preparações e ao modo de preparação.

As variáveis relativas às características das preparações típicas e dos restaurantes típicos referem-se a itens indispensáveis à sua caracterização. Entre eles, estão os ingredientes regionais, a receita, os utensílios e as técnicas de preparo tradicionais, o cardápio oferecido, a localização, a auto-denominação típico e o reconhecimento do estabelecimento como tradicional. Esses indicadores são significativos na atribuição da qualidade sensorial e, principalmente, simbólica das preparações servidas nesses restaurantes, sendo descritos no Quadro 1.

Quadro 1 - Definição das Variáveis Relacionadas às Características das Preparações Típicas e Restaurantes Típicos.

Dimensão	Definição	Indicadores
Preparação Típica	Preparação característica que representa a gastronomia de uma região, contando com ingredientes tradicionais e locais.	Ingredientes Receita Utensílios Técnicas de preparo
Restaurante Típico	Restaurante que serve preparações típicas, com ingredientes e modos de preparar característicos de cada região.	Tipo e apresentação de cardápio Localização Reconhecimento como tradicional Auto-denominação típico ou característico da região

A variável relacionada às características da UPR corresponde aos aspectos organizacionais e estruturais presentes na UPR e que exercem influência sobre o

planejamento operacional, o controle operacional e a qualificação dos operadores. O Quadro 2 mostra o esquema que trata da dimensão que aborda as características da UPR.

Quadro 2 - Definição das Variáveis Relacionadas às Características da Unidade Produtora de Refeições.

Dimensão	Definição	Indicadores
Planejamento operacional	Conjunto de informações e ações que se relacionam com o planejamento operacional	Horários de funcionamento/distribuição das refeições, distribuição das atribuições nos diversos turnos de trabalho
Controle operacional	Conjunto de aspectos organizacionais que se relacionam com o controle operacional	Coordenação e transmissão de informações, documentos utilizados para a avaliação do processo, livros de receitas, acompanhamento do processo de produção, elaboração de cardápio
Qualificação dos operadores	Conjunto de dados referentes à qualificação dos operadores	Tempo de atuação no setor de restaurante comercial típico, horas de treinamento, temática dos treinamentos, conhecimento dos hábitos alimentares da região
Área física, equipamentos e utensílios	Características da área física, dos equipamentos e dos utensílios	Especificação de áreas operacionais, equipamentos e utensílios disponíveis

Fonte: Adaptado de Riekes, 2004.

A variável relacionada ao processo operacional compreende as etapas que conferem às preparações atributos de qualidade sensorial e simbólica, considerando-se como básicas as condicionantes higiênico-sanitárias. Estas variáveis estão apresentadas no Quadro 3.

Quadro 3 - Definição das Variáveis Relacionadas ao Processo Produtivo das Preparações.

Dimensão	Definição	Indicadores
Seleção do fornecedor / Aquisição das matérias-primas	Etapa do processo na qual se define a matéria-prima a ser utilizada e o fornecedor adequado	- Características sensoriais e simbólicas das matérias-primas - Procedência das matérias-primas, local ou não
Recebimento	Etapa do processo operacional em que as matérias-primas entregues por um fornecedor são recebidas e avaliadas quali-quantitativamente, de acordo com critérios pré-estabelecidos	- Características sensoriais e simbólicas dos gêneros - Temperatura do recebimento
Armazenamento	Etapa em que a matéria-prima é armazenada, envolvendo o armazenamento sob congelamento, sob refrigeração e a seco, de acordo com critérios pré-estabelecidos	- Características sensoriais no armazenamento - Temperaturas de armazenamento sob refrigeração e congelamento
Descongelamento	Etapa do processo operacional em que os gêneros alimentares (carnes, frutos do mar) passam da temperatura de congelamento para a temperatura limite de 4°C, possibilitando sua manipulação	- Técnicas de descongelamento
Pré-Preparo	Etapa do processo operacional em que as carnes, peixes e frutos do mar são submetidos à limpeza, modificações de corte e adição de temperos Etapa em que outros produtos são submetidos a técnicas (seleção, escolha, higienização, moagem, porcionamento, corte, tempero)	- Padronização dos tipos de tempero tradicionais (característicos) para cada preparação - Padronização da quantidade de sal e temperos - Limpeza e cortes tradicionais dos gêneros - Padronização das etapas tradicionais de pré-preparo - Padronização de utensílios e equipamentos tradicionais
Preparo	Etapa do processo operacional em que os gêneros são submetidos ao calor através da cocção ou simplesmente submetidos à mistura	- Binômio tempo/temperatura de cocção - Controle de temperatura do óleo - Padronização das etapas tradicionais de preparo - Padronização de utensílios e equipamentos tradicionais
Decoração e montagem dos pratos e bandejas	Etapas do processo operacional em que as preparações são submetidas ao fracionamento pós-cocção, sendo acondicionadas em recipientes e decoradas para serem distribuídas	- Higiene dos manipuladores e utensílios - Padronização de cortes pós-cocção; - Decoração tradicional - Acondicionamento em utensílios adequados/tradicionais, que permitam a manutenção das características sensoriais e simbólicas
Distribuição	Etapa do processo operacional em que as preparações são servidas aos usuários do restaurante	- Tempo e temperatura de exposição das preparações nesta etapa
Pós-Distribuição / Avaliação final do prato	Etapa do processo operacional em que as preparações regionais são avaliadas após a sua distribuição	- Aplicação de estratégias para buscar a manutenção do padrão de qualidade sensorial e simbólica obtido após o preparo

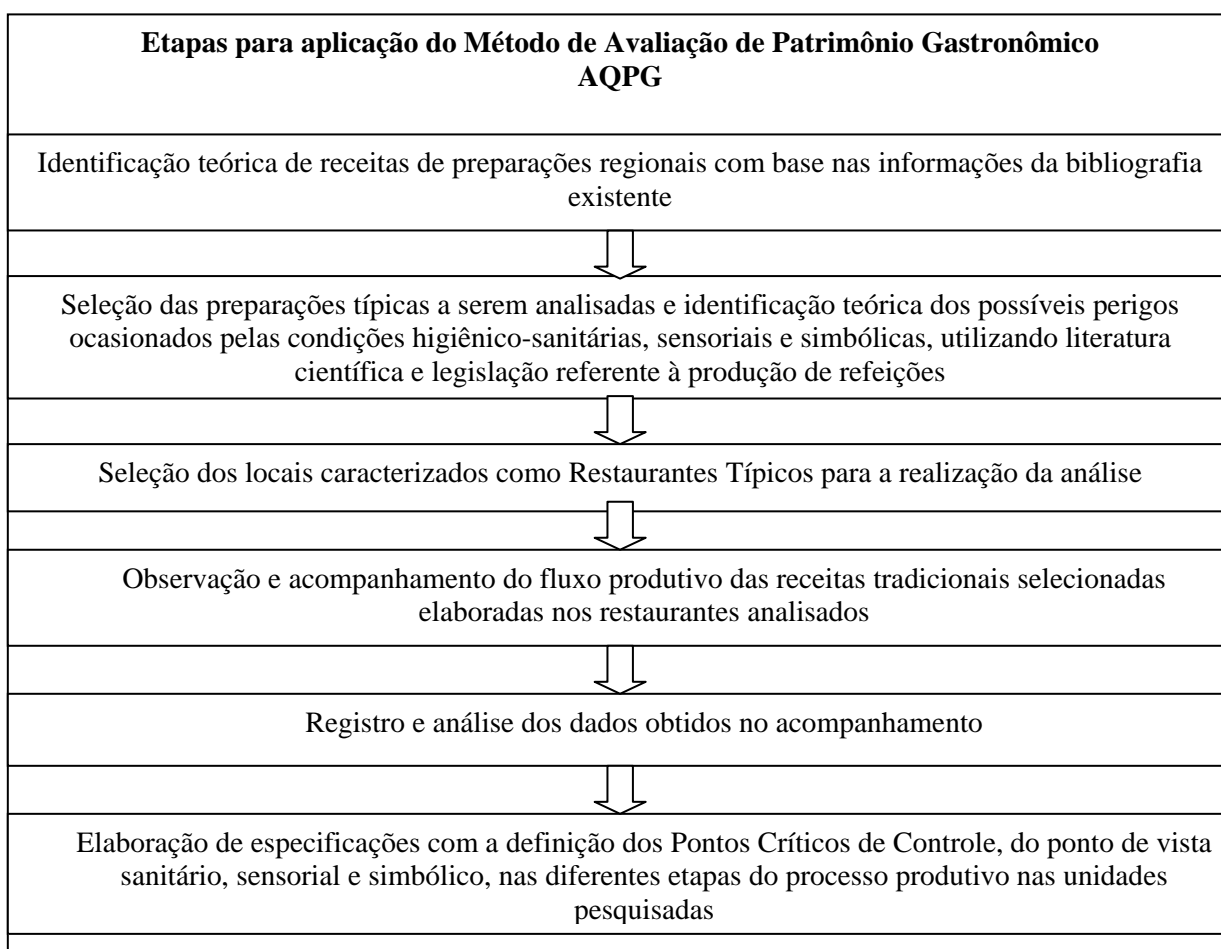
Fonte: Adaptado de Riekens, 2004.

Conforme o modelo de análise e a definição das variáveis apresentados acima, o método se organiza em três eixos que caracterizam as variáveis do estudo, englobando as definições relativas às preparações e restaurantes típicos, às características da Unidade Produtora de Refeições (UPR) e ao processo produtivo das preparações típicas.

3.2 ETAPAS PARA A APLICAÇÃO DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PATRIMÔNIO GASTRONOMICO - APQG

Para a aplicação do modelo teórico proposto, deve-se levar em consideração o seguimento de etapas, conforme o constante na Figura 4.

Figura 4 - Esquema das etapas para aplicação do Método de Avaliação de Patrimônio Gastronômico-AQPG



Conforme exposto acima, o método inicia-se com a identificação teórica das preparações típicas e a identificação dos perigos potenciais ocasionados pelas condições

higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicas para subsidiar a seleção das principais preparações típicas, bem como a identificação dos restaurantes típicos.

Após a seleção das preparações e dos locais, são então observadas e acompanhadas as receitas tradicionais através do preenchimento dos formulários propostos neste capítulo. A partir dos resultados analisados, são elaboradas especificações com a definição dos Pontos Críticos de Controle do ponto de vista sanitário, sensorial e simbólico, nas diferentes etapas do processo produtivo das preparações.

3.2.1 Identificação Teórica das Preparações Típicas

Como foi salientado na fundamentação teórica, a formação de uma cozinha típica é um processo complexo, que envolve diversos fatores, entre eles os sociais, os religiosos, os políticos e os econômicos. Neste sentido, a primeira etapa para a aplicação da metodologia leva em consideração a identificação das preparações típicas e de suas receitas. A identificação das receitas abrange a questão das técnicas de preparo, dos modos de fazer, dos utensílios e dos ingredientes tradicionais, além dos simbolismos e sistemas de significados.

Essa identificação deve ser realizada com base na exploração da história da região, incluindo o seu processo de colonização e miscigenação, seus costumes e a evolução da sociedade até o período contemporâneo.

3.2.2 Seleção das Preparações Típicas a Serem Acompanhadas

A seleção das preparações típicas diz respeito à pesquisa realizada na literatura (como mencionado acima) e também às informações advindas de proprietários de restaurantes e dos moradores de cada região. A escolha deve levar em consideração as preparações que contenham os ingredientes característicos da região, além daquelas que foram bastante consumidas antigamente e atualmente fazem parte do cardápio diário da região e se destacam por serem procuradas pelos frequentadores dos restaurantes.

Outro ponto importante para a seleção diz respeito às formas de preparo das preparações típicas. Para que o método possa definir um leque abrangente de critérios, sugere-se escolher preparações com diferentes formas de preparo, como as assadas, as cozidas, as fritas e as ensopadas, entre outras. Esse critério possibilita o acompanhamento e a análise de diferentes processos produtivos, ampliando a identificação dos perigos e os resultados.

Realizado o levantamento bibliográfico e a pesquisa na legislação referente à produção de refeições, torna-se possível a definição teórica dos possíveis perigos ocasionados pelas condições higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicas naquele tipo específico de alimentação típica. Destaca-se que esses perigos potenciais vão também auxiliar na seleção das preparações típicas, justificando a escolha dessa ou daquela preparação.

Exemplificando: na comida açoriana, o pirão é uma preparação que foi bastante consumida antigamente e que até hoje se mantém como acompanhamento fundamental em qualquer restaurante típico. Essa preparação tem como ingrediente principal a farinha de mandioca branca, fina ou extra-fina. A partir da observação das receitas tradicionais, de seus utensílios e ingredientes, pode-se salientar alguns possíveis perigos na elaboração desta preparação. A textura da farinha, por exemplo: se for grossa, não resultará num pirão tradicional, como era degustado antigamente e que permanece no gosto dos moradores da região. Destaca-se então, o tipo de ingrediente (no caso, a farinha de mandioca) como um perigo sensorial e o simbólico potencial, pois as pessoas podem não apreciar e reconhecer a preparação se for preparada com outra farinha de mandioca. E, no caso desta não apresentar rotulagem ou se o armazenamento não for adequado às recomendações da legislação, podemos ter um perigo higiênico-sanitário potencial.

Assim, a seleção das preparações típicas a serem acompanhadas deve basear-se nas informações da literatura e dos locais, nas suas características (ingredientes, formas de preparo, utensílios) e nos perigos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos em potencial.

3.2.3 Seleção dos Restaurantes Típicos a Serem Analisados

Para a escolha do local do estudo, devem ser seguidos alguns pré-requisitos, entre eles a própria definição de restaurante típico. Segundo a definição sugerida anteriormente, esse tipo de restaurante é caracterizado por servir preparações locais e apresentar uma gastronomia característica da região, contando com ingredientes tradicionais e locais; deve também, de alguma forma transmitir para os clientes a cultura e a história da região. Outro critério é a escolha de estabelecimentos tradicionais na região, com reconhecimento local e que apresentem algo da história da culinária local.

3.2.4 Avaliação das Características da Unidade Produtora de Refeições

Para a avaliação das características da UPR, o modelo teórico considera vários aspectos baseados em Riekens (2004, p. 81), procurando analisar o número de refeições ou preparações servidas, a distribuição e o número de funcionários para atender a demanda da produção em cada turno, além da avaliação de equipamentos e utensílios, da capacitação humana, e da forma como está estruturada a transmissão das informações e o cardápio.

Os aspectos relacionados aos equipamentos e utensílios abrangem questões como a quantidade e disposição dos mesmos, o atendimento à demanda da UPR, a disponibilização no mercado local e a possibilidade de preservação das características sensoriais tradicionais e simbólicas das refeições servidas.

A avaliação da capacitação humana engloba questões como os treinamentos realizados, tanto na parte de quesitos higiênico-sanitários como na parte de técnicas culinárias, decoração das preparações e utensílios. Além de itens sobre a origem da equipe operacional, se conhecem os hábitos locais, seus ingredientes e modos de preparo.

A transmissão das informações refere-se à existência de documentos ou livros de receitas tradicionais que orientem a equipe quanto ao preparo tradicional das preparações.

Quanto aos cardápios oferecidos aos clientes, são observados os cuidados em destacar as principais preparações típicas oferecidas pelo restaurante, enfatizando seus ingredientes ou até mesmo algo da sua história e do seu significado para a comunidade.

A análise desses aspectos pode ser realizada seguindo-se o Roteiro Básico de Avaliação das Características da Unidade Produtora de Refeições (UPR), ilustrado no Quadro 4. Esse roteiro propicia o início da reflexão sobre o tema e representa um dos instrumentos que podem auxiliar na avaliação.

Para cada item avaliado, recomenda-se a elaboração de um plano de ação, na busca da melhoria contínua. O plano de ação define detalhadamente quando, como e onde, com quais recursos e quem será responsável pela implementação de ações corretivas consideradas necessárias.

Quadro 4 – Roteiro de Avaliação de Características da Unidade Produtora de Refeições (UPR).

ROTEIRO BÁSICO DE AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÕES (UPR)			
Dados do local			
Nome da UPR:		Data:	
Nome do avaliador:			
Número total de refeições/preparações servidas:			
Número de refeições por turnos (se for o caso): 1ºT (); 2º T ()			
Número total de funcionários/manipuladores de alimentos:			
Número de funcionários/manipuladores de alimentos por turnos (se for o caso): 1ºT (); geral (); 2º T ()			
AVALIAÇÃO	Sim	Não	Não se aplica
EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS			
A UPR dispõe dos equipamentos e utensílios necessários para a elaboração das preparações planejadas no cardápio?			
Os equipamentos e utensílios disponíveis na UPR são aqueles que constam no mercado local e que conferem as melhores possibilidades de preservação das características sensoriais tradicionais, simbólicas e higiênico-sanitárias das preparações?			
Os equipamentos e utensílios disponíveis atendem à demanda da UPR?			
CAPACITAÇÃO HUMANA			
A equipe operacional da UPR recebeu treinamento para manipuladores de alimentos voltado para as características higiênico-sanitárias?			
A equipe operacional da UPR recebe treinamentos constantes acerca dos temas: técnicas culinárias, gastronomia, aspectos tradicionais das preparações, decoração das preparações, técnicas tradicionais de corte, modos de temperar, utensílios adequados, entre outros?			
A equipe operacional da UPR está dimensionada adequadamente, possibilitando que os cuidados necessários sejam implementados, sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica das preparações?			
A equipe é formada por funcionários que conhecem os hábitos alimentares e os ingredientes regionais adequados das preparações oferecidas no restaurante?			
TRANSMISSÃO DAS INFORMAÇÕES E CARDÁPIO OFERECIDO AO CLIENTE			
Existem documentos ou livros de receitas que informem à equipe de produção o modo de preparo, os utensílios tradicionais, a quantidade dos ingredientes, as características sensoriais e simbólicas de apresentação da preparação?			
Os documentos existentes são utilizados cotidianamente pela equipe operacional?			
Além da informação escrita, existe a troca de informações verbais para esclarecimento dos detalhes da produção de refeições entre o nutricionista ou o chefe de cozinha e a equipe?			
O cardápio oferecido ao cliente destaca as principais preparações típicas da região, assim como seus ingredientes ou a história e os significados das preparações?			

Fonte: Adaptado de Riekes, 2004.

3.2.5 Avaliação dos Aspectos do Processo Operacional da Unidade Produtora de Refeições

Quanto à avaliação dos aspectos relacionados ao processo operacional, serão abordados, inicialmente, os indicadores de qualidade escolhidos para a proposta metodológica, seguidos das etapas do processo de avaliação da qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica.

O modelo teórico desenvolvido tem por objetivo a preservação de patrimônios gastronômicos regionais, buscando a associação das qualidades sensoriais e simbólicas com as exigências da legislação vigente quanto à produção de refeições.

Neste sentido, baseia-se no sistema AQNS, que preconiza a busca da qualidade nutricional e sensorial, evidenciando os pontos críticos de controle relacionados à técnica de preparo, e ainda enfatiza os aspectos relacionados ao controle higiênico-sanitário associados com a qualidade nutricional e sensorial, possibilitando o controle dessas dimensões. Com relação aos aspectos de controle higiênico-sanitário, o método desenvolvido foi embasado em legislações atuais, como a RDC 216, de 2004, que dispõe sobre o regulamento técnico das Boas Práticas para serviços de alimentação, entre outras bibliografias consultadas.

Os critérios de qualidade escolhidos nesta proposta são descritos abaixo.

3.2.5.1 Critérios para o Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica por Etapas do Processo Produtivo

3.2.5.1.1 Aquisição e Recebimento

As características higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicas na aquisição e recebimento – Neste item, a proposta considera importante que a matéria-prima ou produto tenha prioritariamente procedência regional, sendo fornecida por produtor local e padrão. O respeito a essa característica de regionalidade em restaurantes típicos se mostra como fator importante na manutenção dos quesitos sensoriais (forma de garantir a preservação dos sabores regionais e tradicionais) e dos quesitos simbólicos (forma de garantir a aceitação e o reconhecimento das preparações). Cabe destacar ainda, que a escolha de fornecedores regionais parece ser a mais adequada no atendimento aos quesitos de preparo tradicionais adotados pelos restaurantes.

A proposta considera ainda que os gêneros entregues pelo fornecedor sejam inspecionados qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-estabelecidos para cada pTjuseguo

dispostos de forma organizada, seguindo o sistema PEPS (“primeiro que entra é o primeiro que sai”), em local limpo, livre de pragas, com temperatura e ventilação adequadas, separados do material tóxico e dos produtos de limpeza, de forma a garantir a proteção contra contaminantes, seguindo os critérios estabelecidos pela RDC 216 (BRASIL, 2004) e os critérios de tempo e temperatura indicados pela ABERC (2003, p.100-107), além das recomendações da portaria CVS - 6/99 (SÃO PAULO, 1999).

Em resumo, na armazenagem sob temperatura controlada, pode-se mencionar que o armazenamento sob congelamento de carnes cruas ou cozidas e outros produtos deve ser realizado de 0°C a -5°C por até 10 dias, de -5°C a -10°C por até 20 dias, de -10°C a -18°C por até 30 dias e abaixo de -18°C por até 90 dias. Já o armazenamento sob refrigeração deve obedecer algumas recomendações: carnes e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 72h; pescados e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 24h; carnes e seus produtos pós-cozido: até 4°C por 72h; pescados e seus produtos pós-cozido: até 4°C por 24h; alimentos pós-cozido (exceto pescados): até 4°C por 72h; hortifrutigranjeiros: 7 a 10°C por 72h; hortifrutigranjeiros (batata, cebola, alho): temperatura ambiente, com monitoramento das suas características sensoriais; ovos: temperatura ambiente por no máximo 7 dias; sobremesas, leite e derivados manipulados: até 8°C por 24h ou até 6°C por 48h ou até 4°C por 72h; massas frescas: até 8°C; maionese e misturas de maionese com outros alimentos: até 4°C por 48 h ou até 6°C por 24h.

Recomenda-se, ainda, no armazenamento sob refrigeração, quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento refrigerador, respeitar a regra de alimentos prontos para consumo nas prateleiras superiores, semi-prontos nas prateleiras do meio e o restante, como produtos cárneos crus, nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 183).

No referente aos alimentos pré-processados ou prontos mantidos em armazenamento por refrigeração ou congelamento, existe a recomendação do uso de etiquetas de identificação. Estas devem identificar a data da entrega/processamento, a marca, a data da manipulação e a validade (ABERC, 2003, p. 104; BRASIL, 2004). Outra recomendação para esses alimentos, segun

aparência das preparações. Essas modificações podem comprometer a identidade e o reconhecimento das preparações tradicionais, alterando suas características simbólicas.

3.2.5.1.3 Pré-Preparo e Preparo

As técnicas de descongelamento - Neste critério, é ressaltada a preocupação com o descongelamento, que segue as normas estabelecidas pela RDC 216 (BRASIL, 2004) e pelo Manual da ABERC (2003, p. 108). Segundo essas recomendações, o descongelamento deve ser realizado: sob refrigeração, com temperatura máxima de 4°C, mantendo a embalagem plástica original; em forno de convecção ou microondas; em água, com temperatura inferior a 21°C por 4 horas ou em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) monitorando a temperatura superficial; ao atingir 3°C a 4°C, continua-se o degelo na geladeira a 4°C.

A higienização dos alimentos – Os alimentos que não forem submetidos a tratamento térmico, como as saladas cruas, devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial (BRASIL, 2004). Segundo o Manual da ABERC (2003, p. 111, 113) e a portaria CVS-6/99 (SÃO PAULO, 1999), primeiramente deve ser feita a lavagem criteriosa em água potável, visando a garantia da limpeza e a retirada da matéria orgânica. Posteriormente, é realizada a desinfecção com a imersão em solução clorada entre 100 e 250 ppm ou seguindo a receita: 10 ml (1 colher de sopa) de água sanitária a 2,0 – 2,5% de cloro livre em 1 litro de água, por 15 a 20 minutos. Em seguida deve ser feito o enxágüe com água potável. O Manual da ABERC (2003, p. 111-113) destaca ainda que, para folhosos, pode ser realizada a imersão em água com vinagre a 2% (2 litros de vinagre para 100 litros de água ou 10 ml de vinagre por litro de água) por no mínimo 5 minutos. O uso do vinagre é destacado como uma etapa de limpeza e não de desinfecção.

Utilização de técnicas de pré-preparo e preparo tradicionais – Em relação à utilização de técnicas de pré-preparo tradicionais, convém destacar que os efeitos da sua utilização conferem identidade às preparações servidas, destacando sua qualidade simbólica. As técnicas de preparo englobam os modos de mexer os alimentos, a ordem de adição dos ingredientes e a utilização de elementos que possibilitam a preservação do tradicional nas preparações, ressaltando os aspectos sensoriais e simbólicos. Como critérios para esse item, foram adotadas as referências de livros de receitas tradicionais da região e da apostila da Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina (BENEZ; MENEGASSO, 1986).

Quanto ao pré-preparo (limpeza e corte) dos pescados, deve-se tomar cuidado com a seleção e limpeza de alguns gêneros para o preparo das preparações típicas, como por exemplo a limpeza de camarões e o escalamento do peixe. Para a avaliação desse item, tomou-se como base a apostila da Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina. A recomendação da apostila para a limpeza de camarões seria a lavagem em água corrente, retirando-se a cabeça e a casca, removendo também o intestino (linha escura da parte de cima do corpo). Na limpeza de peixes, as técnicas tradicionais utilizadas começam com a escamação do peixe com uma faca (retirando todas as escamas); posteriormente, corta-se, em todo o comprimento, a parte inferior do abdômen para a retirada das vísceras, das guelras e do sangue que fica junto às espinhas. Em seguida, é feita a lavagem com bastante água.

Para o tempero, o peixe deve ser lanhado, ou seja, devem ser feitos cortes superficiais no sentido vertical. É importante que seja usado somente o sal, para realçar o sabor do peixe. Os lanhos também são importantes no processo de cocção, pois favorecem a penetração do calor. O processo do escalamento compreende a abertura do peixe pelas costas (dorso), cortando-se o rabo em direção a cabeça, retirando o espinhaço que está dentro e lavando em água corrente (BENEZ; MENEGASSO, 1986, p. 12-23).

A padronização na utilização dos ingredientes, temperos e utensílios tradicionais

- Os temperos, ervas e especiarias, são substâncias adicionadas para intensificar o sabor dos alimentos. Uma característica marcante em restaurantes típicos é o uso dos temperos; cada culinária em particular tem os seus temperos tradicionais e determina onde, quanto e como usá-los. Nesse sentido, a proposta sugere que sejam estipuladas, além da quantidade padrão dos temperos, os tipos e em quais preparações utilizar. Sugere-se que sejam feitos testes de degustação entre os funcionários do restaurante, além de uma orientação com base na literatura ou nos costumes locais, com a finalidade de padronizar o uso dos temperos, tentando assim uma melhora na qualidade sensorial e simbólica das refeições servidas. Além da padronização dos temperos, os ingredientes e os utensílios devem ser adequados a cada tipo de preparação.

Cabe ressaltar que os critérios usados para os utensílios foram baseados nas recomendações da ABERC (2003, p. 48, 77) e da RDC 216 (BRASIL, 2004), as quais salientam que os utensílios usados devem apresentar superfície lisa, impermeável, lavável e não devem soltar fragmentos nem transmitir substâncias tóxicas ou odores e sabores aos alimentos. Além disso, estes devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Foi utilizada ainda como referência (mesmo que não diretamente aplicável por ser municipal) a recomendação da

portaria do Município de São Paulo 2.535/03-SMG.G, de 24/10/2003, a qual destaca que é proibida a utilização de equipamentos ou utensílios de material poroso, madeira, vidro, material esmaltado ou susceptível à oxidação, nas etapas de fracionamento, pré-preparo, preparo e manipulação, exceto nas preparações reconhecidamente típicas, nacionais e internacionais, de acordo com os quesitos das boas práticas (SÃO PAULO, 2003).

O controle da temperatura e da qualidade do óleo da fritura - Considerando que parte do óleo usado como condutor de calor é absorvida pelo alimento, destaca-se a necessidade do uso de procedimentos que possibilitem o controle da temperatura empregada no processo, assim como a avaliação da qualidade do óleo, seja pela observação da cor ou do tempo de uso, seja pelo seu nível de saturação. Recomenda-se que a temperatura do óleo seja monitorada respeitando o nível máximo apontado pela literatura, ou seja, 180°C (ABERC, 2003, p. 115; BRASIL, 2004). Esse controle da temperatura do óleo pode ser realizado com a utilização de equipamentos elétricos, que possuem dispositivos que possibilitam a definição da temperatura máxima em que o equipamento poderá operar, ou pela utilização de termômetros com infravermelho, capazes de medir a temperatura do óleo. Destaca-se que essas práticas devem ser associadas à avaliação das características do óleo (cor, odor, viscosidade, formação de espuma) e à avaliação sensorial dos alimentos preparados, incluindo a degustação.

A reutilização do óleo só poderá ser realizada com muito critério ou quando o óleo não apresentar qualquer alteração das características citadas acima. O óleo deverá ser filtrado em filtros próprios ou em pano branco fervido por 15 minutos. Caso não se realize o controle, o óleo deve ser trocado a cada 6 horas de uso. Destaca-se, ainda, a necessidade de atenção para a separação das fritadeiras. Recomenda-se principalmente que o óleo utilizado para a fritura de peixes só seja reutilizado para peixes, em condições adequadas de controle (ABERC, 2004, p. 115; SILVA JUNIOR, 2005, p. 185-186, 208).

O controle do reaquecimento e resfriamento das preparações – Outro indicativo que se destaca no preparo das preparações típicas é o reaquecimento de preparações que já sofreram cocção. O processo de reaquecimento deve seguir recomendações de temperatura e atingir a temperatura de segurança no centro do alimento, 74°C (SILVA JUNIOR, 2005, p. 188), ou outras combinações de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min (ABERC, 2004, p. 114). A RDC 216 preconiza que se atinja a temperatura de 70°C.

O processo de resfriamento, realizado após o preparo, possibilita controlar a multiplicação de microorganismos. A condição para a eficácia dessa etapa é a rápida queda da

temperatura do alimento. Para a maioria dos microorganismos patogênicos, a temperatura na ótima fica na faixa de 20°C a 45°C; no caso dos psicrotróficos e os mesófilos, o tempo de permanência nessas temperaturas deve ser abreviado ao máximo (SILVA JUNIOR, 2005, p. 413). Assim, a proposta aponta a preocupação com o correto resfriamento das preparações, seguindo a recomendação da portaria CVS-6/99 (SILVA JUNIOR, 2005, p. 184-185; SÃO PAULO, 1999). Para os alimentos que sofreram cocção, segue-se o critério de 55°C, devendo atingir 21°C em 2 horas e diminuir de 21°C até 4°C em 6 horas.

Esse resfriamento forçado até 21°C e a conseqüente refrigeração até 4°C podem ser acelerados através da imersão em gelo ou do uso de *freezer*, geladeira ou equipamento para refrigeração rápida.

3.2.5.1.4 *Decoração e Montagem das Preparações e Bandejas*

A higiene do manipulador, dos utensílios tradicionais e de itens da decoração -

Levando-se em consideração os aspectos higiênico-sanitários durante a montagem das preparações e da bandeja, destaca-se a importância da higiene do manipulador.

O processo de higienização das mãos deve ser realizado segundo técnicas adequadas de frequência de procedimentos, sendo realizado constantemente durante o dia de trabalho, ou seja, a cada hora, toda vez que o funcionário entrar no setor e a cada troca de função durante a operação. Silva Junior (2005, p. 272-273) destaca que, para a lavagem correta das mãos, deve-se usar água e sabão líquido, demorando pelo menos 15 segundos com as mãos ensaboadas e enxaguando com água corrente. Após essa lavagem, enxugar com papel toalha branco e, em seguida, fazer a anti-sepsia, usando-se álcool 70%, soluções iodadas, iodóforos, entre outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde (MS). A lavagem pode ser realizada usando-se sabões anti-sépticos, deixando as mãos ensaboadas por no mínimo 1 minuto.

Deve-se atentar também para o uso de toucas de proteção para cabelos e uniformes limpos; o cuidado de não tossir nem conversar sobre os alimentos prontos também estão listados nas recomendações da RDC 216 (ABERC, 2003, p. 63-67; BRASIL, 2004).

O uso de luvas deve ser criterioso: estas devem se apresentar limpas e em perfeitas condições sanitárias de uso e o fato de estar usando luvas não dispensa a necessidade de lavagem das mãos. A troca das luvas deve ser freqüente e realizada a cada mudança de função; além disso, estas devem ser feitas de material apropriado para o contato com os alimentos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 278).

A lavagem dos utensílios e itens de decoração da preparação (como as folhas, por exemplo) é outro ponto que deve ser controlado, dado o risco de contaminação. Estes critérios são observados em Silva Junior (2005, p. 268-270), na RDC 216 (BRASIL, 2004) e no Manual da ABERC (2003, p. 77-78, 111), que destacam a correta higienização com imersão em solução clorada, conforme indicado acima. Os utensílios tradicionais usados devem atender as especificações citadas acima, além de ser submetidos a uma correta higienização, com lavagem criteriosa com solução detergente, enxágüe com água quente e posteriormente água corrente, removendo todos os resíduos. Em seguida, deve-se fazer a desinfecção com solução clorada (200 ppm) por 15 minutos e enxaguar, ou utilizar álcool 70%, não sendo necessário enxaguar. Em caso de higienização mecânica, deve-se executar a pré-lavagem retirando antes o excesso de sujidades, organizando os utensílios nas gavetas, de acordo com o tamanho e formato, esperando o tempo necessário para a operação completa, observando as temperaturas adequadas e retirando os utensílios para secarem naturalmente, sem o uso de panos.

Existência de técnicas de montagem e decoração das preparações e bandejas -

Esse indicador refere-se à existência de técnicas padronizadas de montagem das preparações, quanto aos aspectos sensoriais e simbólicos, ao uso de determinados utensílios e tipos de decoração (vegetais folhosos, frutas) e ao acondicionamento prioritário em utensílios tradicionais, com fabricação local e adequados para o uso em alimentos, característicos para cada preparação típica.

3.2.5.1.5 Distribuição

Tempo/temperatura de espera para distribuição - Esse indicador tem como objetivo verificar a aplicação de algum tipo de estratégia para buscar a manutenção do padrão de qualidade obtido após o preparo, além da manutenção da aparência e da textura das preparações servidas, através do cuidado com o tempo de espera excessivo para a distribuição. A recomendação para essa avaliação segue os critérios estabelecidos em Silva Junior (2005, p. 189) e no Manual da ABERC (2003, p.117), os quais apontam que os alimentos quentes devem ser mantidos a 65°C ou mais, enquanto os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C. As bandejas devem ser distribuídas imediatamente após a sua montagem.

3.2.5.1.6 Pós-Distribuição e Avaliação Final da Preparação

Avaliação e degustação da preparação - A proposta metodológica apresenta a idéia de realizar a degustação, com avaliação das características sensoriais e simbólicas das preparações. Essa avaliação poderá ser feita internamente (com a participação dos funcionários) e externamente (com a avaliação dos usuários do restaurante). A periodicidade da avaliação interna poderá ser discutida com os funcionários, a fim de que se estabeleça uma rotina do processo de elaboração das preparações, dada a importância desse instrumento, tanto para a manutenção da qualidade do prato servido, como na importância da opinião e participação dos funcionários nas refeições oferecidas. A avaliação externa pode ser semanal, através de conversas informais com clientes que já conhecem e têm o hábito de freqüentar o restaurante, podendo ser realizada ainda por meio de pesquisa de satisfação oferecida a todos os usuários, na qual serão questionados sobre a apresentação, o sabor, a textura, a aparência, além de características simbólicas do prato, como as maneiras de servir. A avaliação externa, tanto por conversas como por pesquisa escrita, reforça junto ao usuário tanto a preocupação com a manutenção da qualidade das preparações oferecidas como o caráter familiar do restaurante.

3.3 DOCUMENTOS PARA COLETA E REGISTRO DOS DADOS

Com base no referencial teórico, foram adaptados instrumentos a partir do modelo proposto por Riekes (2004), para auxiliar no acompanhamento do preparo das preparações típicas selecionadas, considerando aspectos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos. Dessa maneira, a prática do método proposto compreende as seguintes etapas:

- Aplicação do Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (Quadro 5), que avalia diversos procedimentos operacionais em cada etapa do processo produtivo, desde a aquisição e o recebimento até a distribuição, incluindo uma etapa de pós-distribuição e avaliação final do prato;
- Elaboração da Descrição Detalhada da Preparação (Quadro 6), incluindo todos os ingredientes, suas quantidades e o modo de preparo, com detalhamento dos materiais e utensílios necessários e dados de tempo e temperatura, além da especificação das características sensoriais e simbólicas desejadas e do registro fotográfico;
- Construção do Fluxograma da Preparação (Figura 5), com apresentação gráfica das etapas que fazem parte do processo, destacando os pontos críticos de controle

relacionados aos aspectos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos, que devem estar assinalados em cada etapa do processo;

- Elaboração do Quadro Descritivo (Quadro 7), que acompanha o fluxograma e destaca as etapas, os perigos, os critérios, a forma de monitoramento, as ações corretivas e os registros da última avaliação, evidenciando se os critérios estão sendo cumpridos ou não. O quadro descritivo possibilita o detalhamento e o registro das informações obtidas através do acompanhamento da produção. Para sua elaboração, sugere-se que sejam considerados para cada aspecto avaliado, os perigos (destacando os perigos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos), os critérios (que são os indicadores de qualidade definidos anteriormente), o monitoramento (definição de como os indicadores de qualidade serão medidos ou avaliados), a ação corretiva (proposta de ação que deverá ser implementada sempre que o critério não estiver sendo cumprido) e o atendimento aos critérios, que registra as observações da avaliação realizada, indicando se os critérios estão sendo cumpridos.

A proposta baseia-se no argumento de que avaliações periódicas podem configurar uma estratégia para alimentar o processo de melhoria contínua da Unidade Produtora de Refeições.

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica.

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA				
Preparação típica :	Data da avaliação:	C	NC	NA
AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO		Conforme	Não Conforme	Não se aplica
O recebimento da matéria-prima ou produto acabado ocorre em área protegida da chuva, do sol e da poeira, garantindo a segurança do produto				
A matéria-prima ou produto entregue pelo fornecedor é inspecionado qualitativa e quantitativamente, segundo critérios pré-estabelecidos para cada produto				
Os pescados frescos são acondicionados em caixas de plástico, sem presença de areia ou sujidades				
As embalagens apresentam-se íntegras e limpas, seguindo as características de cada alimento. Os alimentos não estão em contato com embalagens não sanitárias (jornais, revistas, papelão ou plástico reciclável)				
As condições de higiene do transporte e do entregador são observadas; uso de uniforme limpo e adequado				
Avaliação das características sensoriais como cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, sabor e sinestesia durante o recebimento				
Avaliação de características simbólicas como a procedência, se é ingrediente regional ou não				
Distribuidor padrão e adequado, com produtos tradicionais solicitados				
Características gerais desejadas para Carnes				
Para congeladas: Não apresentar formação de cristais de gelo; ausência de água dentro da embalagem ou sinal de recongelamento				
Para refrigeradas: Não apresentar sinais de recongelamento, cor e odor característicos				
Características gerais desejadas para Pescados e Frutos do Mar sob refrigeração e frescos				
O peixe inteiro deve apresentar a carne presa à espinha; ventre desinchado; olhos brilhantes, transparentes e salientes; escamas bem aderidas e brilhantes; guelras vermelho-vivas, úmidas e intactas				
Peixes com couro devem apresentar o couro sem ferimentos ou manchas				
Consistência firme, não amolecida ou pegajosa; odor e cor característicos, geralmente branca ou ligeiramente rósea				
Pescados salgados, curados ou defumados podem ser recebidos em temperatura ambiente, desde que a adequação desse procedimento esteja especificado na embalagem				
Características gerais desejadas para camarões e lagostas: corpo curvo, carne rígida, sem deixar escapar facilmente as pernas e cefalotórax; cabeça transparente, deixando visualizar a coloração dos músculos, aderente ao corpo e libertando-se sem aderências musculares, quando forçada; olhos na cor negra e bem destacados; odor e cor característicos, rosada ou acinzentada, de acordo com a espécie				

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
Características gerais desejadas para ostras, mariscos e outras conchas: devem ser frescos, não devem soltar água de seu interior; esponjoso, gelatinoso, elástico; fechados e com grande retenção de água incolor e límpida nas conchas. A carne deve estar aderida à concha e úmida; odor característico e cor característica, cinzenta clara nas ostras, amarelada nos mexilhões e mariscos			
Características gerais desejadas para lulas e polvos: pele lisa e úmida, olhos transparentes, carne consistente e elástica. Odor e cor característicos, branco-rosada, acinzentada, sem coloração estranha à espécie, especialmente a vermelha			
Características gerais desejadas para Hortifrutigranjeiros			
Grau de maturação, tamanho, cor, aromas característicos, ausência de danos físicos e mecânicos			
Características gerais desejadas para Estocáveis (cereais, farináceos e leguminosas)			
Apresentam embalagens íntegras, próprias para o produto e com identificação correta. Apresentam a coloração específica de cada espécie. Não apresentam vestígios de matéria terrosa, fungos, parasitos, vestígios de insetos, umidade excessiva ou objetos estranhos			
As farinhas devem ter aspecto de pó fino ou granuloso, dependendo da espécie, não devendo estar empedradas, fermentadas ou rançosas			
As latas devem se apresentar sem ferrugem, não amassadas ou estufadas; os vidros devem estar livres de vazamentos, formação de espuma ou qualquer outro sinal de alteração do produto			
Características gerais desejadas para Leite e Derivados			
Possuem embalagens íntegras e não estufadas.			
Características gerais desejadas para Ovos:			
Acondicionam-se preferencialmente em caixas plásticas, protegidos por bandejas (tipo gavetas), apresentando casca íntegra, sem rachaduras ou resíduos			
A mercadoria recebida atende às especificações do pedido			
Temperaturas no recebimento			
Carnes refrigeradas (bovina, suína, aves) De 6°C até 7°C () Carnes refrigeradas (pescados) Até 3°C () Carnes congeladas (bovina, suína, aves, pescados) De -18°C até -12°C () Leite e derivados Até 8°C () Hortifrutigranjeiros “in natura” Temperatura ambiente ()			

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
ARMAZENAMENTO	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
Armazenamento a seco			
Os alimentos são armazenados de forma organizada, separados por grupos, em local limpo, livre de pragas e com ventilação e temperatura adequadas			
Prateleiras de material liso, impermeável e resistente, com altura mínima de 25 cm do piso			

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
Outros Gêneros: tempo e temperatura de armazenamento sob refrigeração			
Carnes e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 72h	()		
Pescados e seus produtos manipulados crus: até 4°C por 24h	()		
Carnes e seus produtos pós-cozido: até 4°C por 72h	()		
Pescados e seus produtos pós-cozido: até 4°C por 24h	()		
Alimentos pós-cozido (exceto pescados): até 4°C por 72h	()		
Hortifrutigranjeiros: de 7 a 10°C por 72h			
Hortifrutigranjeiros (batata, cebola, alho): temperatura ambiente, com monitoramento das suas características sensoriais	()		
Ovos: temperatura ambiente por no máximo 7 dias	()		
Sobremesas, leite e derivados manipulados: até 8°C por 24h ou até 6°C por 48h ou até 4°C por 72h	()		
Massas frescas: até 8°C			
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos: até 4°C por 48 h ou até 6°C por 24h	()		
PRÉ-PREPARO	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
Descongelamento dos gêneros			
Descongelamento realizado sob refrigeração, com temperatura máxima de 4°C, mantendo a embalagem plástica original			
Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas			
Descongelamento realizado em água com temperatura inferior a 21°C por 4 horas			
Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental (vento, pó, excesso de pessoas, utensílios, etc.) monitorando a temperatura superficial, ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C			
Limpeza/ escolha dos gêneros adequados à preparação			
A área destinada à seleção, limpeza e lavagem se encontra isolada da área de preparo. A área dispõe de tanque ou pia para higienização dos produtos			
Limpeza de peixes: as escamas são retiradas, o peixe é cortado no sentido longitudinal, todo o sangue que costuma ficar junto à espinha e as guelras é removido e, o peixe é lavado em água corrente. Peixe com couro: caso apresente limo, este é retirado com água fervente o peixe é raspado sob água corrente			
Limpeza de camarões: depois da retirada a casca, é retirado o intestino, uma linha escura que fica sobre a parte de cima do corpo			
Limpeza de siris: são colocados em água fervente por cinco minutos e é retirada a carne do corpo e das patas			

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
Limpeza de lulas: é retirada a pele transparente que recobre todo o corpo, é separado o corpo da cabeça. É retirado todo o material de dentro do corpo, a barbatana transparente e são eliminadas as partes duras da cabeça (dentes)			
Limpeza de ostras ou outras conchas: estas são escovadas adequadamente para retirada de excesso de sujidades, limo ou areia			
Limpeza e higienização dos vegetais: é realizada a lavagem criteriosa com água potável, retirando-se as partes estragadas e a matéria orgânica. A desinfecção é feita com a imersão em solução clorada entre 100 e 250 ppm ou seguindo a receita: 10 ml (1 colher de sopa) de água sanitária a 2,0 – 2,5% de cloro livre, em 1 litro de água, por 15 a 20 minutos. Posteriormente, é feito o enxágüe com água potável e a imersão em água com vinagre a 2% (2 litros de vinagre para 100 litros de água ou 10 ml de vinagre por litro de água) por 15 minutos			
Utilização de técnicas de pré-preparo, ingredientes, temperos e utensílios			
Cortes tradicionais dos gêneros adequados à preparação			
Padronização das etapas tradicionais de pré-preparo			
Existência de padronização de tipos de ingredientes para cada tipo de preparação			
Monitoramento dos tipos e quantidades de temperos tradicionais			
Padronização de utensílios/equipamentos no pré-preparo tradicional			
Os utensílios usados apresentam superfície lisa, impermeável, lavável e que não soltam fragmentos e não transmitem substâncias tóxicas ou odores e sabores aos alimentos. São mantidos em adequado estado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção			
PREPARO	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
O acesso e a circulação de pessoas estranhas à atividade, inclusive visitantes, é controlado			
Cocção, frituras, reaquecimento e resfriamento			
Cocção: Na cocção, os alimentos devem atingir no mínimo a temperatura de segurança no centro geométrico, 74°C, ou outras combinações de tempo e temperatura, como 65°C por 15 min, ou 70°C por 2 min			
Frituras: Existência de alguma forma de controlar a temperatura do óleo de fritura () Termostato () Termômetro por infravermelho			
A temperatura definida para a fritura é de 180°C			

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
A decisão para o descarte do óleo leva em consideração características como: cor, odor, viscosidade, ponto de fumaça, formação de espuma, apresentação dos alimentos O óleo foi desprezado quando se observou alterações nas características sensoriais			
A reutilização do óleo de fritura é realizada sob condições adequadas de controle e seguindo as recomendações técnicas do fabricante. Na ausência de especificações, o óleo é trocado a cada 6 horas de uso A filtração do óleo deverá ser feita em filtros próprios ou em panos brancos fervidos por 15 min			
O óleo de fritura de peixe é reutilizado somente para outros peixes, em condições adequadas de controle			
São observadas as recomendações do fabricante, mantendo sempre o nível adequado de óleo, não sobrecarregando a fritadeira			
Reaquecimento: No reaquecimento de preparações que já sofreram cocção inicial, estas atingem novamente a temperatura de segurança no centro geométrico			
Resfriamento: O resfriamento de preparações que sofreram cocção segue o critério de 55°C, devendo atingir 21°C em 2 horas e diminuir de 21°C até 4°C em 6 horas. Esse resfriamento até 21°C e a refrigeração até 4°C podem ser acelerados através da imersão em gelo ou do uso do <i>freezer</i>			
Utilização de técnicas de preparo, ingredientes, temperos e utensílios tradicionais			
Utilização de elementos que possibilitam a preservação do tradicional nas preparações, ressaltando aspectos sensoriais e simbólicos			
Monitoramento dos tipos e quantidades de temperos tradicionais			
Existem técnicas para adição dos temperos			
Padronização de utensílios/equipamentos no preparo tradicional			
Os utensílios atendem às especificações de material e estado de conservação citados acima			
PORCIONAMENTO, DECORAÇÃO, MONTAGEM DAS PREPARAÇÕES E BANDEJAS	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
Higiene do manipulador, dos alimentos e dos utensílios			
Existência de lavatórios exclusivos dotados de produtos adequados (sabão anti-séptico) para a lavagem das mãos dos manipuladores.			
Manipuladores lavam as mãos corretamente, com água, sabão líquido (demorando pelos menos 15 segundos) e enxaguando com água corrente. Posteriormente, fazem a anti-sepsia com álcool 70% ou lavam as mãos com sabões anti-sépticos			

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
As unhas apresentam-se curtas, sem esmaltes. O manipulador não apresenta adornos ou perfumes com odor forte. São usadas toucas ou outro tipo de proteção para os cabelos, avental e sapatos fechados. Evitam conversar sobre os alimentos durante a montagem e a decoração			
Quando ocorre a necessidade de tocar alimentos prontos ou pré-cozidos, como no preparo final de preparações decoradas, são usadas luvas descartáveis limpas e sem rupturas. Os manipuladores lavam sempre as mãos antes de colocar as luvas, utilizando-as por um curto espaço de tempo, desprezando-as ao término da atividade			
É feita a correta higienização das folhas ou outros vegetais usados na decoração das preparações			
Na manipulação após a cocção ou daqueles alimentos que já foram desinfetados, como verduras (folhas para decoração), são usados utensílios em bom estado, lavados e desinfetados corretamente			
Os utensílios atendem às especificações citadas acima e são submetidos a uma correta higienização: lavagem criteriosa com solução detergente, enxágüe com água quente e posteriormente água corrente removendo todos os resíduos; segue-se a desinfecção com solução clorada (200 ppm) por 15 minutos com enxágüe ou a utilização de álcool 70%, não sendo necessário enxaguar			
Técnicas tradicionais de decoração e montagem			
Existência de técnicas de corte ou montagem pós-cocção, procurando uma padronização no momento da distribuição			
Implementação dos efeitos decorativos tradicionais, que buscam melhor apresentação e caracterização das preparações. São usados ingredientes locais			
Acondicionamento em utensílios tradicionais adequados, que permitem a manutenção das características sensoriais e simbólicas obtidas			
DISTRIBUIÇÃO	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
A distribuição é feita imediatamente após o término da preparação. Os alimentos quentes são servidos a no mínimo 65°C Os alimentos frios devem ser mantidos abaixo de 10°C			
Aplicação de estratégias para buscar a manutenção do padrão de qualidade obtido após o preparo			
Busca-se evitar a exposição desnecessária a tempo e temperaturas acima do recomendado e evitar o ressecamento e alterações na aparência das preparações.			
PÓS-DISTRIBUIÇÃO E AVALIAÇÃO FINAL DA PREPARAÇÃO	Conforme	Não Conforme	Não se aplica
Existência de alguma forma de avaliação dos atributos sensoriais da preparação, buscando verificar se foram atingidos os padrões desejados e especificados			

Quadro 5 - Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica (continuação).

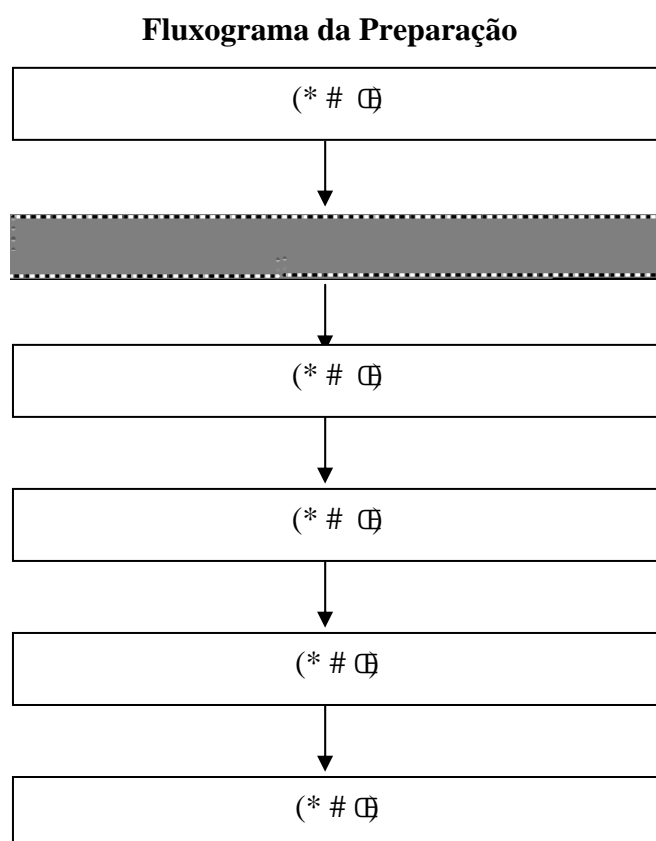
ROTEIRO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA, SENSORIAL E SIMBÓLICA			
Ocorrência rotineira e formal da degustação das preparações			
Existência de pesquisa que avalie a aceitação da preparação pelos usuários do restaurante			
Existência de pesquisa que avalie a preparação pelos usuários do restaurante, sob aspectos simbólicos			

Fonte: Adaptado de Riekes (2004), RDC 216 (BRASIL, 2004) e ABERC (2003).

Quadro 6 - Formulário para Registro da Descrição da Preparação

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO
<p>Nome da preparação: Apresentação no cardápio:</p>
<p>Especificação dos ingredientes e quantidades por preparação típica apresentada no cardápio: <i>(Constar a procedência e os tipos de ingredientes indicados para cada preparação típica)</i></p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura:</p>
<p>Equipamentos e utensílios tradicionais necessários à elaboração:</p>
<p>Tempo de preparação:</p>
<p>Características desejadas:</p> <p>Sensoriais Simbólicas</p>
<p>Registro fotográfico, filmagens e gravação:</p>

Fonte: Adaptado de Riekens (2004).

Figura 5 – Representação do Esquema Básico para a Elaboração dos Fluxogramas.

(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro 7 – Descritivo que Acompanha o Fluxograma e Destaca as Etapas, os Perigos, os Critérios, o Monitoramento, as Ações Corretivas e os Registros da Última Avaliação.

QUADRO DESCRITIVO						
Nome da Preparação						Data
PCC	Etapas da operação	Tipos de Perigos	Critérios	Monitoramento	Ação Corretiva	Observações: Atendem aos critérios?
1	Aquisição e Recebimento					
2	Armazenamento					
3	Pré-preparo					
4	Preparo					
5	Porcionamento, Decoração e Montagem da Bandeja					
6	Distribuição					

Fonte: Adaptado de Riekes (2004).

O resultado esperado desta metodologia é um relatório, contendo os resultados das análises, conforme descrito acima. A proposta baseia-se na idéia de que o monitoramento das características destacadas pode configurar-se como uma estratégia para melhorar o processo produtivo, com a valorização dos aspectos tradicionais em restaurantes típicos, sendo que as conclusões do documento devem apresentar recomendações para as unidades estudadas, visando o equilíbrio entre as qualidades higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicas.

4 ESTUDO MULTICASO

Visando testar, adequar e demonstrar a aplicabilidade da proposta metodológica de Avaliação da Qualidade de Patrimônios Gastronômicos (AQPG), foi realizada a avaliação da associação dos critérios higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos a partir de um estudo multicaso.

4.1 MÉTODO DO ESTUDO MULTICASO

Os estudos de caso foram realizados em dois restaurantes tradicionais caracterizados como típicos em Florianópolis-SC, com o acompanhamento da produção de algumas preparações típicas selecionadas.

A coleta dos dados foi realizada nos meses de abril e maio de 2006, em quatro finais de semana em cada unidade e outros dias de semana, conforme a necessidade de informações.

4.1.1 Seleção das Preparações Típicas para os Estudos de Caso

Com base nos critérios de seleção das preparações típicas expostos no Capítulo 3, foram identificados para o estudo de caso o pirão de caldo de peixe, o pirão de “nailo” ou pirão d’água, o peixe frito em posta e o peixe assado (na brasa ou na chapa).

De forma complementar, foram selecionadas outras preparações como o ensopado de frutos do mar ou caçarola de frutos do mar e o filé de peixe ao molho de camarão. Essas preparações podem ser caracterizadas como típicas da região de Florianópolis, basicamente em função da oferta de frutos do mar e da grande procura, em especial por turistas que visitam a região. Embora não sejam encontradas tão frequentemente no cardápio diário dos moradores da região, estas são preparações consideradas mais atuais e resultado da adaptação ao mercado.

As preparações selecionadas para o estudo podem estar presentes em vários restaurantes típicos da ilha, sendo oferecidas no cardápio e divulgadas como gastronomia da ilha, principalmente em bairros como Lagoa da Conceição, Pântano do Sul, Santo Antônio de Lisboa e Ribeirão da Ilha, locais onde se localizam praias turísticas.

4.1.2 Seleção dos Locais para os Estudos de Caso

A Associação Brasileira de Restaurantes e Empresas de Entretenimento (ABRASEL) distribui anualmente um guia gastronômico dos restaurantes de Florianópolis, oferecendo informações sobre o cardápio, a localização e as formas de pagamento. Entretanto, ainda não apresenta, como parâmetro de classificação dos estabelecimentos, a gastronomia típica da ilha, dificultando o destaque da culinária típica da região. Usua

filmagens, viabilizados com uma máquina fotográfica/filmadora da marca Sony, modelo *Cybershot* DSC S600, 6,0 MP.

A aferição das temperaturas foi realizada com o auxílio de dois termômetros, um digital, com haste de inserção, inoxidável, que avalia temperaturas de -50°C até $+150^{\circ}\text{C}$, da marca Delt, modelo DT-625. O segundo é um termômetro digital sem contato, infravermelho, modelo MT-350, da marca Minipa, que avalia de -50°C até $+450^{\circ}\text{C}$. O manual desse termômetro indica exatidão ou margem de segurança de mais ou menos 2°C no intervalo de -30°C e -100°C e emissividade estabelecida de 0,95.

4.1.4 Técnicas de Análises de Dados e Apresentação dos Resultados

Essa etapa permitiu interpretar os dados obtidos após a coleta. Segundo Gil (1999, p. 168), a análise tem como objetivo organizar e resumir os dados de forma que possibilitem o fornecimento de respostas ao problema proposto para a investigação. Já a interpretação tem como finalidade a procura do sentido mais amplo das respostas, o que é feito mediante a sua ligação com outros conhecimentos anteriormente obtidos.

As características da UPR foram analisadas considerando-se os aspectos organizacionais e procurando-se avaliar a área física e os equipamentos, os aspectos relacionados com a qualificação dos operadores e a forma como está estruturado o sistema de informações para o setor operacional (receitas, modos de preparo e elaboração dos cardápios). A análise desses aspectos começou com a aplicação do Roteiro Básico para Avaliação de Características da Unidade Produtora de Refeições (UPR). Esse roteiro permitiu o início da reflexão acerca dos aspectos organizacionais do trabalho da UPR. Além dele, outras informações acerca das características da UPR foram obtidas através de conversas informais com os funcionários da UPR e os proprietários, a respeito do tempo de serviço dos funcionários e dos cursos de capacitação da equipe.

O processo operacional foi analisado considerando-se os critérios de qualidade definidos anteriormente no Capítulo 3.

De acordo com Quivy e Campenhout (1992, p. 211, 216-220), as técnicas de análise de dados comportam três operações:

- a descrição e apresentação dos dados;
- a análise das relações entre as variáveis;
- a comparação entre os resultados observados e os resultados esperados.

Para se analisar os dados oriundos de estudos de caso, Yin (1994, p. 102-106) propõe duas estratégias:

- a primeira se baseia em proposições teóricas: trata-se de uma reflexão sobre o conjunto formado pelas questões de pesquisa, pela revisão da literatura e pelas novas descobertas de pesquisa originadas das proposições teóricas. Estas proposições orientam a coleta e a análise dos dados e contribuem para o entendimento da realidade, permitindo a análise do objeto estudado a partir de um referencial teórico estabelecido;
- a segunda busca definir e testar explicações concorrentes: essa estratégia pode ser relacionada à primeira, na medida em que as proposições teóricas originais talvez tenham incluído hipóteses concorrentes. No entanto, a estratégia é relevante mesmo na ausência dessas proposições teóricas e é especialmente útil ao fazer avaliações de estudo de caso.

Outra estratégia destacada pelo autor seria desenvolver uma descrição de estudo de caso: busca-se elaborar um referencial descritivo voltado ao local de estudo, quando o observador objetiva apenas descrever a realidade ou quando não há alguma proposição teórica. Segundo o autor, é preferível utilizar proposições teóricas ou explicações concorrentes a utilizar essa estratégia.

A estratégia utilizada nessa pesquisa para se analisar os dados dos estudos de caso se baseia em proposições teóricas e procura pensar em explicações concorrentes. Essa análise buscou entender a realidade explorada a partir de referenciais teóricos pré-existentes, associando-os a comparando-os com parâmetros atuais, como a legislação específica referente à produção de refeições e com as técnicas de preparo atuais utilizadas nos restaurantes estudados.

A apresentação dos resultados segue a recomendação de Yin (1994, p. 120-123) para estudos de caso múltiplos: não há capítulos ou seções destinados a casos individuais. O relatório inteiro consiste em uma análise cruzada, mesmo que puramente descritiva ou que lide com tópicos explanatórios.

Um aspecto interessante nos estudos de caso múltiplos é a existência da possibilidade de se estabelecer comparações entre duas ou mais realidades, o que enriquece a pesquisa qualitativa (TRIVINOS, 1987, p. 136).

É importante destacar, também, que o relato dos casos desta pesquisa terá o formato de apresentação de dados, acompanhamento de análise e conclusões parciais, de modo a facilitar o encadeamento das idéias, bem como facilitar a leitura e a compreensão.

Os resultados obtidos no trabalho foram discutidos com base nas observações realizadas e nos dados que foram registrados, buscando-se salientar aqueles mais

significativos, discorrendo sobre aspectos relacionados com todo o processo, desde a seleção de fornecedores e a aquisição de matéria-prima até o momento da distribuição e pós-distribuição.

Os resultados foram analisados de forma qualitativa, procurando-se avaliar as operações e os pontos críticos de controle em relação à técnica de preparo, os quais constituem condições que podem propiciar risco para a qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica.

4.2 DESCRIÇÃO DAS UNIDADES (RESTAURANTES TÍPICOS) ESTUDADAS

Este item objetiva descrever as duas unidades de caso estudadas, as quais foram identificadas como unidade 1 e unidade 2. As unidades estudadas são localizadas no sul da ilha de Santa Catarina, na praia do Pântano do Sul.

A descrição das unidades foi realizada com base nas informações obtidas nas visitas de observação e durante as conversas informais com os proprietários dos restaurantes.

4.2.1 Unidade 1

A unidade 1 é caracterizada como um restaurante típico tradicional do sul da Ilha de Florianópolis; foi fundado em 1958 por um casal de pescadores. No início, serviam apenas preparações tradicionais, de consumo popular entre os moradores da região. Atualmente, o restaurante é administrado pelo filho do casal e também conta com alguns familiares no quadro de funcionários; todos são moradores da região.

Ao longo dos anos, o bar e restaurante sofreu ampliações na área física e modificações no cardápio. Segundo a fundadora, essas modificações foram decorrentes da procura dos clientes, principalmente turistas que solicitavam outros frutos do mar e preparações mais diferenciadas.

Atualmente, o restaurante incluiu o sistema de bufê de frutos de mar, além de preparações típicas da ilha e outras especialidades da casa. A casa oferece lembranças da região como a cachaça artesanal do interior da ilha, vendida em garrafas (sempre com rótulos divulgando o restaurante) e degustada em copinhos de barro, além de molhos de pimenta engarrafados e camisetas do bar.

4.2.2 Unidade 2

A unidade de caso 2, também caracterizada como um restaurante tradicional do sul da Ilha, foi fundada em 1987 por dois irmãos pescadores. Iniciou suas atividades numa pequena sala cedida na casa de um dos irmãos, servindo somente aperitivos e bebidas e contando com poucas mesas. Com o aumento da demanda e também por solicitação da comunidade, ampliaram o restaurante aumentando o número de mesas. Além da ampliação da área física, o cardápio de aperitivos foi substituído por refeições.

Atualmente, o restaurante funciona no mesmo local em que foi fundado, com algumas ampliações e reformas, tanto na cozinha como na área do refeitório. O restaurante usa como propaganda a denominação “especializado em frutos do mar”, mas as preparações servidas são, em sua maioria preparações típicas da região. Também oferece produtos tradicionais como a cachaça artesanal do interior da ilha, tanto para degustação como para compra, sempre acompanhada dos copinhos de barro.

4.3 APRESENTAÇÃO DOS DADOS

O objetivo deste item é apresentar e analisar os dados coletados nas unidades estudadas, de acordo com o descrito anteriormente.

4.3.1 Características das Unidades Produtoras de Refeições

O estudo de caso foi desenvolvido em dois restaurantes caracterizados como típicos, localizados no sul da ilha de Santa Catarina, na praia do Pântano do Sul. Ambos os restaurantes funcionam de segunda-feira a domingo, servindo almoço e jantar.

Esses restaurantes, assim como todos os restaurantes localizados nas praias de Florianópolis, sofrem com a sazonalidade turística, apresentando uma forte variação no número de refeições servidas (assim como no quadro de funcionários) durante o ano. Na época caracterizada como temporada, que se estende de novembro a março, as unidades contam com um número maior de funcionários. Neste período, existe a contratação extra, principalmente de garçons. Quanto à equipe de cozinheiros e auxiliares, existe a modificação quanto aos turnos e folgas.

4.3.1.1 Aspectos Organizacionais Relacionados com o Planejamento da Produção

O cardápio oferecido ao cliente tanto na unidade 1 como na unidade 2 é preparado pelos próprios proprietários, seguindo critérios como as características dos restaurantes típicos da região, além da procura dos clientes por preparações à base de frutos do mar. O cardápio leva em consideração principalmente os produtos e preparações da região, destacando a preocupação com o tradicional. No cardápio oferecido é feita uma descrição dos principais ingredientes contidos naquela preparação, além do tamanho da porção.

Ainda na unidade de caso 1, o cardápio é dividido em pratos típicos da ilha (com as preparações que eram consumidas antigamente pelos moradores da região) e outras especialidades da casa (com preparações mais atuais). Na unidade 2, o cardápio salienta a especialidade em frutos do mar, porém destaca algumas preparações como típicas da ilha, como o pirão de caldo de peixe, explicando seu significado para os moradores da região (ANEXO A e B).

Ambas as unidades funcionam de segunda-feira a domingo, embora apresentem turnos diferentes. Na unidade 1 o turno vai das 9:00 às 24:00, em dias alternados, contando com duas folgas semanais. Já na unidade 2, os turnos funcionam das 9:00 às 18:00 e das 18:00 às 24:00, com uma folga semanal.

No que se refere à elaboração das refeições, em função da sazonalidade, as unidades contam com um número diferente de funcionários e de refeições servidas durante a temporada (APÊNDICE A).

4.3.1.2 Aspectos Relacionados com o Controle Operacional

A transmissão das informações dentro das unidades é feita verbalmente, sem a existência de documentos ou registros. Observou-se que nenhuma das unidades conta com livros de receitas próprios, que especifiquem as suas preparações típicas, com modos de fazer, utensílios tradicionais e ingredientes adequados. Os proprietários relataram que as receitas são passadas de geração em geração e, geralmente, as preparações são feitas como antigamente, como os pais faziam em suas casas, com adaptações para a realidade do restaurante.

Nem a unidade 1 nem a unidade 2 contam com nutricionista no seu quadro de funcionários. O gerenciamento das unidades é feito pelos próprios proprietários, que atuam em atividades burocráticas e administrativas, como o planejamento das compras dos gêneros, o gerenciamento de recursos humanos e a elaboração dos cardápios. Além dessas atribuições,

os proprietários desempenham a função de cozinheiro, auxiliando na produção das preparações, principalmente nos finais de semana, como foi observado na unidade 2.

4.3.1.3 Aspectos Relacionados à Qualificação dos Operadores

Quanto à realização de cursos de capacitação, observou-se que todos os funcionários freqüentaram curso de manipulador de alimentos, voltado para as características higiênico-sanitárias, conforme o exigido pela legislação. Porém, no referente às temáticas de gastronomia, aspectos tradicionais das preparações ou técnicas culinárias, nenhum curso foi mencionado.

No que diz respeito ao tempo de atuação dentro das unidades, observou-se um período superior a 5 anos, chegando a 15 anos na unidade 1 e superior a 10 anos, chegando a 20 anos na unidade 2 (APÊNDICE B).

4.3.1.4 Aspectos Relacionados com a Área Física, Equipamentos e Utensílios

As unidades estudadas têm áreas físicas e equipamentos diferenciados. Na unidade 1, encontrou-se uma área para o recebimento dos gêneros, sem a balança de conferência, na qual se armazenavam bebidas e alguns hortifrutigranjeiros; uma área de higienização e armazenamento dos pescados, em local separado, contando com uma “banheira” com torneira adaptada para a lavagem dos pescados; uma área de cocção que, além da parte contendo chapa e fogão, entre outros, apresenta uma segunda área destinada ao preparo na brasa, onde se localiza uma churrasqueira de tijolo. Na área de higienização dos utensílios, verificou-se a existência de uma máquina de lavar. As outras áreas compreendem a área de pré-preparo dos vegetais e a área de armazenamento a seco, onde se encontram ainda um *freezer* vertical, uma balança e uma máquina de gelo na parte externa. A montagem das bandejas ocorre numa área próxima à distribuição, contando com mesas de apoio, microondas e fogão entre outros.

Na unidade 2, foram encontradas áreas de recebimento e limpeza dos pescados, com balança e pias, área de higienização dos utensílios e pré-preparo dos vegetais, área de cocção, área para armazenamento de bebidas, localizada fora da cozinha, próximo à distribuição. Existe ainda uma área de armazenamento refrigerado, ao lado da área de recebimento.

4.3.2 Aspectos do Processo Operacional das Preparações Típicas das Unidades Produtoras de Refeições

Nessa etapa, foi observado o processo produtivo tradicional das preparações típicas das unidades estudadas. Para o acompanhamento, como mencionado acima, foram selecionadas algumas preparações como: o ensopado de frutos do mar (caçarola de frutos do mar), o filé de peixe ao molho de camarão, o pirão de “nailo” ou pirão d’água, o pirão de caldo de peixe, o peixe frito e o peixe assado na brasa e o peixe escalado assado na chapa.

4.3.2.1 As Características Higiênico-Sanitárias, Sensoriais e Simbólicas na Aquisição e Recebimento

A aquisição dos gêneros adequados a cada tipo de preparação é importante para a manutenção das dimensões da qualidade, tanto a sensorial como a higiênico-sanitária, mas em especial para a caracterização da preparação servida, ou seja, para a manutenção da sua qualidade simbólica.

Nas unidades em estudo, a seleção dos fornecedores leva em conta, principalmente, a regionalidade, a preferência pelo comércio local ou regional. O padrão de qualidade dos gêneros, a política de preços, as condições para pagamento e entrega também são itens importantes nessa seleção. Por exemplo, a aquisição de peixes ou outros pescados frescos é realizada na praia, pois os pescadores locais fornecem parte do peixe oferecido nos restaurantes. As outras parcelas são provenientes de peixarias da região ou de empresas maiores, quando são comprados congelados ou peixes fora da sua época.

No que se refere à farinha de mandioca, a sua aquisição também é regional. As farinhas devem seguir características ideais para o preparo do pirão: elas devem ser finas ou extrafinas, moídas em engenho. Esse tipo de farinha é comumente comprada em engenhos no sul da Ilha ou em localidades próximas, como a cidade de Antônio Carlos.

Quanto ao local de recebimento, em ambas as unidades este processo ocorre em área protegida. Para o recebimento das mercadorias não existe um funcionário específico que faça a conferência das mercadorias, mas essa atividade segue critérios específicos para cada produto. As unidades não dispõem de termômetros para a conferência de temperaturas; é realizada somente uma inspeção criteriosa dos gêneros recebidos, incluindo a avaliação das características sensoriais.

4.3.2.2 As Características Higiênico-Sanitárias, Sensoriais e Simbólicas no Armazenamento

A unidade 1 apresenta local de armazenamento a seco, armazenamento refrigerado e armazenamento sob congelamento. Na despensa, são armazenados produtos como farinhas, enlatados, produtos em conserva, outros gêneros e produtos de limpeza. Quanto ao material de algumas prateleiras, observou-se o uso da madeira, em estado de conservação precário. Na mesma área, existe 1 *freezer* vertical no qual são armazenados alimentos preparados, como bolinhos de peixe, ovas e casquinhas de siri. A unidade conta ainda com uma área de armazenamento de bebidas, na qual também estão guardados alguns hortifrutigranjeiros. Na área de armazenamento refrigerado, a unidade conta com 3 *freezers* horizontais para o armazenamento de peixes e outros frutos do mar. Na área de pré-preparo, a unidade 1 conta com 2 refrigeradores verticais, destinados ao armazenamento de hortifrutigranjeiros e outros gêneros. Nessa unidade não é realizado o monitoramento periódico das temperaturas dos equipamentos. Quanto ao armazenamento de utensílios, a unidade conta com prateleiras localizadas junto às paredes da cozinha; nelas são armazenadas panelas, pratos e bandejas.

A unidade 2 dispõe de 1 refrigerador vertical, destinado ao armazenamento de hortifrutigranjeiros, laticínios e outros gêneros. Conta também com 2 *freezers* horizontais destinados ao armazenamento de pescados e 1 *freezer* vertical, onde estão acondicionados alimentos preparados, como bolinhos e recheios de pastéis, entre outros. A unidade dispõe, ainda, de um refrigerador vertical de uso doméstico, porém sem uso no momento da avaliação. Na unidade 2 também não é realizado o monitoramento periódico das temperaturas dos equipamentos. Para o armazenamento a seco, a unidade dispõe de armários fechados, localizados na área de higienização dos utensílios. Para o armazenamento dos hortifrutigranjeiros, são utilizados estrados de madeira na área do recebimento e na área de higienização de utensílios. Quanto ao armazenamento de utensílios, a unidade conta com armários fechados e prateleiras localizadas nas paredes da cozinha, onde são armazenadas panelas, pratos, bandejas.

4.3.2.3 As Técnicas de Descongelamento

Em ambas as unidades, a observação das técnicas de descongelamento concentrou-se nos pescados congelados.

Com relação aos pescados, nas duas unidades foi efetuado o processo de descongelamento em temperatura ambiente, sem monitoramento das temperaturas.

Na unidade 1, para o preparo do peixe frito, do filé de peixe, do caldo de peixe, do ensopado de frutos do mar e do molho de camarão, os pescados foram retirados do equipamento de refrigeração na noite anterior, em torno das 22:00, e utilizados na manhã seguinte, às 9:00. Para o peixe frito, a temperatura das postas atingiu 7°C, as cabeças de peixe usadas no caldo atingiram 5,2°C, a lula e o marisco para o ensopado atingiram - 4°C e os filés de peixe atingiu -5°C. Para o preparo do filé de peixe ao molho de camarão, a temperatura do camarão atingiram 1,7°C e para os filés foi até -1°C. As Figuras 6 e 7 ilustram o descongelamento realizado em temperatura ambiente sem a embalagem de proteção.

Na unidade 2, para o preparo do peixe na chapa, os peixes foram retirados do equipamento de refrigeração na noite anterior, por volta das 22:00, e escalados no dia seguinte, às 10:50, apresentando a temperatura de 6,9°C. Durante esse período, o peixe permaneceu fora da embalagem em temperatura ambiente. A Figura 8 mostra o descongelamento do peixe sob temperatura ambiente sem a embalagem de proteção. Nessa mesma unidade, para o preparo do molho de camarão, o descongelamento do camarão foi realizado em forno de microondas, porém sem controle de tempo adequado para o descongelamento. Essa atividade foi feita controlando-se visualmente a aparência do camarão; foi estipulado 1 ou 2 min e verificadas as características. Na observação verificou-se que, nas partes externas do camarão, houve um prévio cozimento.



Figura 6 – Descongelamento do peixe em temperatura ambiente, sem a embalagem de proteção e submerso em água. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 7 – Descongelamento do camarão em temperatura ambiente, após a retirada da embalagem. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 8 – Descongelamento do peixe sob temperatura ambiente, sem embalagem de proteção. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

4.3.2.4 A Higienização dos Alimentos

Na etapa de higienização dos vegetais para o preparo das saladas ou a decoração das preparações, observou-se que ambas as unidades não realizam a desinfecção, sendo a lavagem realizada somente em água corrente. Na unidade 1, é utilizado detergente na lavagem dos tomates, não respeitando qualquer dosagem padrão, como mostra a Figura 9. Essa atividade, segundo as auxiliares de cozinha é realizada para melhor higienizar os vegetais para saladas (tomates, cenouras, pepinos), tendo sido recomendada em curso para manipuladores de alimentos.



Figura 9 – Lavagem dos vegetais com detergente. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

4.3.2.5 Utilização de Técnicas de Pré-Preparo e Preparo Tradicionais

Nas duas unidades estudadas, pôde-se observar o uso de técnicas de pré-preparo tradicionais, porém adaptadas à realidade do restaurante. Para o preparo do pirão, por exemplo, foram usadas técnicas de como mexer a água ou o caldo, misturando a farinha aos poucos e em movimentos circulares com o uso de um garfo ou outro utensílio adaptado, em função da troca da colher ou garfo de pau. A adição da farinha foi feita aos poucos, até que a massa ficasse com consistência firme, evitando a formação de grumos. Na unidade 1, a mistura da farinha de mandioca foi realizada em fogo brando; já na unidade 2, essa atividade foi feita fora do fogo, em tigela de polietileno.

Em restaurantes típicos açorianos, deve-se destacar a importância e o cuidado com relação às técnicas de limpeza e corte dos pescados. Na maioria das vezes, as unidades estudadas realizam a limpeza dos peixes (consertar ou governar o peixe, como dizem os moradores da região) em outro local, fora do restaurante. Nas duas unidades, observou-se primeiramente a escamação do peixe com uma faca, para a retirada de todas as escamas e o posterior corte, em todo comprimento, da parte inferior do abdômen para a retirada das vísceras, das guelras e do sangue. Em seguida, foi feita a lavagem com bastante água. Já o escalamento dos peixes foi realizado na própria UPR e compreendeu a abertura do peixe pelas costas (dorso), o corte do rabo em direção à cabeça, com a retirada do espinhaço e a lavagem em água corrente. As Figuras 10 e 11 mostram as etapas do escalamento do peixe. Durante o desenvolvimento do trabalho, foi possível, na unidade 2, observar a limpeza dos pescados.

No pré-preparo dos peixes, tanto o assado como frito, as duas unidades fazem cortes na vertical, os chamados lanhos, importantes para a penetração do sal e do calor, quando o peixe é preparado na brasa ou assado no forno. As Figuras 12 e 13 mostram os cortes (lanhos) e o peixe temperado com sal, para realçar o sabor. Quanto ao preparo dos peixes, percebeu-se a utilização de técnicas para o preparo e para a verificação do ponto de cozimento. Na cocção na brasa, para a verificação do ponto de cozimento, observa-se se a carne se solta facilmente do couro e não gruda na grelha, conforme a Figura 14. No preparo na chapa, apontado na Figura 15, o peixe é colocado primeiramente com a parte da escama para baixo, facilitando a cocção; posteriormente ele é virado. A cozinheira destacou a importância de que este seja virado uma só vez, evitando que a carne se desmanche ou fique oleosa.

Uma técnica adaptada usada em ambos os restaurantes é o uso dos pratos de papelão para escorrer o óleo das frituras, como do peixe frito, dos filés à milanesa, dos bolinhos e da batata frita. Essa técnica objetiva, segundo os funcionários, melhorar tanto a aparência das preparações, como a qualidade sensorial, deixando as preparações mais “sequinhas”.



Figura 10 – Etapa do escalamento do peixe – Corte no sentido longitudinal. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

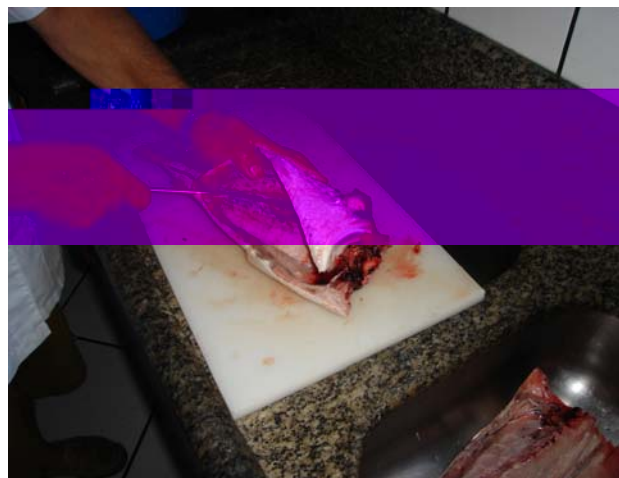


Figura 11 – Etapa do escalamento – Retirada do espinhaço. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Figura 12 – Uso do sal para o tempero do peixe frito e lanhos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Figura 13 – Técnica de lanhar o peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Figura 14 – Técnica de verificação do ponto de cocção. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 15 – Técnica de cocção do peixe na chapa. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

4.3.2.6 A Padronização na Utilização dos Ingredientes, Temperos e Utensílios Tradicionais

Nas duas unidades, a padronização dos ingredientes foi observada principalmente em relação aos peixes. Para cada preparação existe um tipo de peixe específico. Por exemplo, peixes como a tainha ou a anchova são usados no preparo do peixe frito em postas, no preparo dos assados, seja na brasa, na chapa ou na grelha, escalados ou não. No caso dos filés à milanesa, usa-se frequentemente o peixe-espada, bastante encontrado e consumido na região, além do linguado. A garoupa é indicada no preparo do caldo, de ensopados e da moqueca, por apresentar uma carne mais dura.

Com relação aos ingredientes, no pré-preparo dos filés à milanesa é fundamental o uso da farinha de rosca feita com pão salgado ou de trigo, já que a farinha feita com pão doce altera a coloração e o sabor dos filés. Essa escolha é feita criteriosamente nas duas unidades.

Cabe salientar que, nas duas unidades, a preparação da caçarola de frutos do mar ou do ensopado de frutos do mar leva ingredientes e utensílios diferentes. A unidade 1 preparou o ensopado de frutos do mar com peixe-espada, marisco, camarão e lula, organizando-os em camadas em uma panela de ferro e deixando a mistura cozinhar sem mexer. Essa técnica objetivou a manutenção das características dos ingredientes, evitando que estes se desmanchassem. Posteriormente, foram acrescentados cebola, tomate, pimentão, óleo de oliva e extrato de tomate. Já na unidade 2, que usou a denominação “caçarola de frutos do mar”, esta foi preparada em panela de alumínio, com berbigão, marisco e camarão, usando-se molho de tomate (preparado anteriormente com tomate, cebola e cenoura), óleo de soja, colorau e tempero verde.

No caso do caldo de peixe, observou-se também a modificação dos ingredientes. Na unidade 1, foram adicionados ao caldo pedaços de peixe e cabeças, enquanto que na unidade 2 foram adicionadas apenas as cabeças.

A unidade 1 mantém a tradição do uso da banha de porco, embora industrializada, no preparo de certas preparações (como o molho de camarão e o caldo de peixe) e na fritura do peixe em posta, apontada na Figura 16.

No uso dos temperos, observou-se que, nas duas unidades, não existe um controle de quantidade, mas o uso de certos temperos em determinadas preparações foi igual nas duas unidades. Por exemplo, o uso da alfavaca no caldo de peixe, mostrado na Figura 17. Observou-se o uso frequente do sal temperado na unidade 2; esse sal contém todos os temperos característicos da região e é feito artesanalmente. E, na unidade 1, observou-se o uso

freqüente do colorau, como mostra a Figura 18. Outro item observado na unidade 2, foi que uma das funcionárias utilizou cominho no preparo do feijão e a outra não.

No que se refere aos utensílios tradicionais, notou-se que alguns ainda são utilizados, como os utensílios de barro, enquanto outros foram excluídos, como por exemplo os garfos e colheres de pau, usadas no preparo do pirão e do caldo, respectivamente. Atualmente, na unidade 1, para o preparo do pirão é utilizado um batedor de ovos de alumínio e a mistura é feita em panelas de alumínio; já na unidade 2, é utilizado um garfo de polietileno e uma bacia de polietileno para a mistura. Os utensílios de barro foram usados preferencialmente para a distribuição e não para o preparo. Somente no pré-preparo do caldo observou-se o uso de pratos de barro, como mostra a Figura 19. A Figura 20 mostra alguns dos utensílios de barro usados nas unidades. A Figura 21 mostra a colher de pau usada tradicionalmente na unidade no preparo do caldo e também do pirão.

Para o preparo do ensopado de frutos do mar, a unidade 1 utiliza panelas de ferro ou de barro, como mostra a Figura 22. As Figuras 23 e 24 apontam os utensílios usados atualmente para o preparo do pirão. Além disso, destaca-se que, para a fritura das postas de peixe, a unidade 1 ainda utiliza frigideira e não fritadeiras, como mostra a Figura 16.

Quanto ao material dos utensílios, a maioria atendeu às especificações da legislação, embora, determinados utensílios (como tábua de polietileno ou as colheres desse mesmo material) estivessem em mau estado de conservação, principalmente com acúmulo de sujidades. Na unidade 2, observou-se ainda a presença de facas com cabos de madeira, em bom estado de conservação.



Figura 16 – Uso da banha de porco na fritura do peixe frito. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 17 - Uso da alfavaca no tempero do caldo de peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 18 – Uso do colorau no preparo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 19 – Uso de utensílios tradicionais no preparo do caldo de peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 20 – Alguns utensílios de barro usados nas unidades. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Figura 21 – Colher de pau usada anteriormente para o preparo do pirão e do caldo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Figura 22 – Preparo do ensopado de frutos do mar, panela de ferro. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 23 – Utensílios usados atualmente no preparo do pirão. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 24 - Utensílios usados atualmente no preparo do pirão. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

4.3.2.7 O Controle da Temperatura e da Qualidade do Óleo da Fritura

Para a avaliação desse indicador, realizou-se o monitoramento da temperatura que o óleo atingia durante o processo, através dos marcadores dos equipamentos e com o uso do termômetro por infravermelho, além da avaliação das características do óleo (cor, odor, viscosidade, formação de espuma) e da avaliação sensorial dos alimentos preparados, incluindo a degustação.

Em ambas as unidades, nas preparações em que se utilizou a fritura, como o peixe frito e o filé de peixe ao molho de camarão, as temperaturas recomendadas foram atingidas. Porém, quanto à análise visual, observou-se coloração escura no óleo usado para o preparo do peixe frito na unidade 2, como mostra a Figura 25.

Durante o processo, as temperaturas podem ser monitoradas nos equipamentos, que possuem dispositivos que possibilitam a definição da temperatura máxima em que o equipamento poderá operar, já que as unidades não contam com termômetros apropriados.

Quanto ao processo de reutilização do óleo, na unidade 1 este é descartado diariamente (no período da temporada) ou com 5 dias de uso (fora do período de temporada). Na unidade 2, o descarte do óleo é feito semanalmente ou de acordo com seu uso.

As unidades separam as fritadeiras usadas para peixes, batata fritas e outros; o óleo utilizado para peixes é somente reutilizado para peixe.



Figura 25 – Óleo com coloração escurecida.
Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

4.3.2.8 O Controle do Reaquecimento e Resfriamento das Preparações

Nas unidades em estudo, principalmente na unidade 2, observou-se o freqüente reaquecimento das preparações que já sofreram cocção, como por exemplo o molho de camarão ou o caldo de peixe para o preparo do pirão. O preparo do caldo de peixe, no período de temporada, em ambas as unidades, é realizado no início do dia e, a cada preparo de pirão, é realizado o reaquecimento de uma porção. Também é realizado o reaquecimento do feijão e de outros acompanhamentos, como o arroz, no momento da distribuição. Para essa avaliação, realizou-se a medição da temperatura durante o processo de reaquecimento das preparações. Na unidade 2, o reaquecimento do molho de camarão foi realizado no microondas, atingindo a temperatura de 61,8°C. Já o reaquecimento do caldo de peixe para o preparo do pirão atingiu a temperatura de 97,5°C .

Outro ponto salientado nas unidades estudadas é a produção antecipada de algumas preparações para sua armazenagem. No que se refere ao resfriamento das preparações, a unidade 1 e, principalmente, a unidade 2 realizaram esse processo em temperatura ambiente, não seguindo os critérios de segurança estipulados. Esse processo foi observado principalmente no caso do molho de tomate (preparado anteriormente na unidade 2) ou do molho de camarão (nas duas unidades).

4.3.2.9 A Higiene do Manipulador, dos Utensílios Tradicionais e de Itens da Decoração

Na observação dos aspectos higiênico-sanitários durante a montagem das preparações e da bandeja, no que diz respeito à higienização das mãos, verificou-se que a unidade 2 realizava esse procedimento com sabão anti-séptico. Já a unidade 1, embora também dispusesse de pia, de saboneteira para higienização das mãos e de papel toalha adequado, realizava essa etapa somente com água e sabão comum, sem posterior anti-sepsia.

Quanto ao uso de luvas descartáveis, na unidade 1 observou-se o uso freqüente de luvas, porém o uso era contínuo, mesmo quando ocorria a troca das atividades; muitas vezes, isso levava o funcionário a dispensar a lavagem das mãos. Na unidade 2 não se usou a luva com freqüência, porém os funcionários tinham o hábito de lavar as mãos a cada troca de atividade. Nas duas unidades, observou-se o uso de toucas de proteção para cabelos e uniformes limpos, embora na unidade 2 tenha-se verificado a ausência de calçados fechados em alguns momentos e a utilização de relógios ou outros adereços.

Na unidade 1, a higienização dos utensílios de produção e distribuição é realizada em máquina de lavar. Na unidade 2, os utensílios são lavados manualmente e enxaguados com água quente; depois disso também é utilizada a desinfecção com álcool 70%, sem o enxágüe.

No geral, os itens usados na decoração das preparações, como as folhas de alface e o limão, são lavados somente em água corrente em ambas as unidades.

4.3.2.10 Existência de Técnicas de Montagem e Decoração das Preparações e Bandejas

Nas duas unidades, observou-se a existência de técnicas de montagem e decoração das preparações. Visualizou-se a preocupação com a disposição dos alimentos, com o uso de determinados utensílios, o acondicionamento prioritário em utensílios tradicionais com fabricação local e característicos para cada preparação típica.

Utiliza-se com freqüência o acondicionamento do feijão, servido como acompanhamento de muitas preparações típicas, em panelas pequenas de barro, assim como ocorre com a caçarola de frutos do mar na unidade 2. O pirão, na unidade 1, é servido em pratos de barro, como mostra a Figura 26.

Não se observou uma padronização no uso de itens para a decoração nas unidades estudadas. O que é levado em conta é a disponibilidade da decoração e a preferência recai sobre o regional, como por exemplo a decoração das preparações que levam peixe com o limão laranjinha, típico da região e bastante consumido. A Figura 27 mostra a decoração do

peixe frito com limão laranjinha e limão galego. Na unidade 2, observa-se também o uso de alcaparras na decoração do peixe na chapa, como mostra a Figura 28.



Figura 26 – Porcionamento do pirão em pratos de barro. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



Figura 27 – Decoração do peixe frito com limão laranjinha e limão galego. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Figura 28 - Decoração do peixe na chapa com alcaparras. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

4.3.2.11 Tempo/Temperatura de Espera para Distribuição

No acompanhamento desse indicador, verificou-se a preocupação em oferecer ao cliente preparações com boa aparência e temperatura. A estratégia utilizada nas duas unidades inclui o acondicionamento das preparações em utensílios que favoreçam a manutenção das temperaturas (como pratos e panelas de barro) e a distribuição imediata após o preparo.

4.3.2.12 Avaliação e Degustação da Preparação

A avaliação da qualidade final das preparações, em ambas as unidades, não é realizada periodicamente, sendo efetuada de vez em quando, em uma ou outra preparação, não existindo definições de datas ou preparações específicas nem registros escritos. A degustação para avaliar as características sensoriais e simbólicas é feita internamente, contando com as cozinheiras e o proprietário. Durante o acompanhamento da elaboração do peixe frito, por exemplo, houve a degustação dessa preparação na unidade 2 e, na unidade 1, observou-se a avaliação do pirão de caldo de peixe.

Com relação à avaliação pelo cliente da qualidade do serviço prestado, as unidades não dispõem de sistemas estruturados. O que se observou são métodos informais, sem referência de datas e nem frequência pré-estabelecida. A unidade 1 disponibiliza aos clientes a possibilidade de avaliar a comida servida, o atendimento e o ambiente através de bilhetes afixados nas paredes do restaurante, para que outros clientes possam ler e dar as suas opiniões. Essas informações quase sempre ficam afixadas por muito tempo; por exemplo, bilhetes colocados há 10 anos ainda se encontram no local. O proprietário relata que esse método pode ser importante na manutenção da qualidade da preparação servida. A unidade 2 não apresentou nenhuma pesquisa escrita, porém o cliente é questionado verbalmente algumas vezes sobre a comida, os temperos, os modos de servir e o atendimento, mas também sem controle de frequência.

4.4 ANÁLISE DO PROCESSO PRODUTIVO

Nesta etapa, os dados observados são confrontados e analisados com as recomendações da literatura e legislação referente à produção de refeições, citadas no Capítulo 3.

4.4.1 Análise dos Aspectos Organizacionais Relacionados com o Planejamento da Produção

No que se refere ao cardápio oferecido, destaca-se como fundamental a adequada escolha das preparações que farão parte do mesmo. Cada preparação contida no cardápio tem uma história, apresenta valores diferenciados, transmitindo aos turistas os hábitos e costumes da região e aos moradores a lembrança da comida dos antepassados, o caráter familiar da alimentação.

A apresentação do cardápio, com a descrição dos ingredientes e o tamanho das porções servidas é considerada importante para o melhor entendimento do cliente, que não conhece os hábitos da região, sendo um ponto significativo em restaurantes típicos. Esse fato destaca a preocupação dos proprietários com a manutenção dos aspectos tradicionais das preparações oferecidas.

Os cardápios dos restaurantes estudados oferecem várias preparações encontradas na literatura e bastante consumidas antigamente, assim como preparações mais atuais. A unidade 1 oferece desde o pirão de feijão e o peixe cozido no feijão, até o peixe escalado, pedido com antecedência, já que o peixe é deixado a secar ao sol, como recomenda a tradição. Um ponto importante do cardápio da unidade 1 é a divisão criteriosa das preparações oferecidas em típicas da ilha e outras especialidades da casa, salientando o que era tradicionalmente consumido antigamente. A unidade 2 não faz essa divisão, porém enfatiza o pirão como prato típico e como destaque na alimentação cotidiana dos moradores e pescadores da região.

Outra característica marcante nesses restaurantes é a escolha dos produtos da região, tanto pela melhor adequação ao preparo das preparações, como pela qualidade e também como um incentivo ao desenvolvimento local, muito prezado pelos proprietários.

Quanto à elaboração das refeições, destaca-se a maneira como são distribuídas as tarefas entre os funcionários. Foi possível verificar uma organização criteriosa das tarefas e atribuições, principalmente na unidade 1. Nesta unidade, são separadas as funções de chapa, fritadeira, fogão, brasa e montagem das bandejas, assim como a elaboração das saladas e a

higienização. Na análise das duas unidades estudadas, não se observou sobrecarga de atividades: o dimensionamento dos funcionários pareceu adequado à demanda nos dias observados.

4.4.2 Análise dos Aspectos Relacionados com o Controle Operacional

O controle do processo operacional dentro dos restaurantes analisados ocorre informalmente, com a transmissão verbal das informações e sem o apoio de documentos ou registros.

A não existência de livros de receitas próprios de cada restaurante pode levar ao comprometimento da qualidade sensorial e simbólica. As especificações de ingredientes, temperos, modos de preparo e utensílios é o que caracteriza a preparação; sem esses detalhes, a identidade da preparação pode ser prejudicada. Como exemplo, pode-se citar o filé ao molho de camarão elaborado na unidade 1. No pré-preparo dos filés, quando foi realizada a passagem nas farinhas e no ovo batido, num dia utilizou-se o ovo batido com água e, no outro dia, somente a gema (a clara foi excluída).

Esses fatos demonstram a necessidade de registrar por escrito as receitas tradicionais de cada unidade, a fim de se obter uma caracterização do restaurante, com seus temperos próprios e ingredientes.

4.4.3 Análise dos Aspectos Relacionados à Qualificação dos Operadores

Os resultados obtidos a respeito da qualificação dos operadores indicam a ênfase dada ao tema do controle higiênico-sanitário, tanto em função da obrigatoriedade legal desses cursos para os estabelecimentos, como da preocupação de se atender aos requisitos sanitários. A busca pela temática higiênico-sanitária parece ser vista pelos proprietários de ambos os restaurantes como uma garantia da segurança das preparações servidas. Salienta-se que, nesses restaurantes, embora sejam bem estudados e ressaltados os conceitos teóricos e práticos, ainda se evidencia uma dificuldade na implementação e no entendimento dos conceitos teóricos quando se trabalha na prática. Um exemplo é o uso da luva descartável na unidade 1. A importância da luva na manipulação dos alimentos é reconhecida na teoria, mas o seu uso na prática não é adequado, pois esta é usada continuamente, não respeitando a troca ao final de cada atividade.

Por outro lado, as temáticas de técnicas dietéticas ou de gastronomia tradicional não são exploradas teoricamente; baseiam-se ainda nas informações verbais e no que é passado pelos familiares. Cabe salientar que os conhecimentos sobre essas temáticas são fundamentais em restaurantes típicos.

Nesse sentido, em ambos os restaurantes estudados, observou-se que o quadro de funcionários é composto por moradores da região, geralmente acima de 35 anos de idade, familiares dos proprietários, filhos ou netos de pescadores, ou ainda por pessoas que conhecem os costumes e as tradições culinárias do local, o que facilita a transmissão e o ensino desses conhecimentos.

O tempo de serviço também pode ser destacado como fator significativo: ambas as unidades apresentaram funcionários com mais de 10 anos de casa. Essas características podem facilitar o entendimento e a transmissão das informações referentes às preparações, assim como o conhecimento das técnicas culinárias usadas nos restaurantes. A experiência da cozinha familiar é um fator de destaque, que pode contribuir para a manutenção da qualidade simbólica e sensorial das preparações. Cabe salientar que esses benefícios não excluem a necessidade de aperfeiçoamento e de cursos de atualização na área de gastronomia típica.

4.4.4 Análise dos Aspectos Relacionados com a Área Física, Equipamentos e Utensílios

O presente estudo foi realizado em unidades que dispõem de uma área física que parece atender à produção atual, assim como acontece com os equipamentos e utensílios. A quantidade e disposição dos mesmos, bem como a disponibilidade no mercado, parecem auxiliar a preservação das características sensoriais tradicionais e simbólicas das refeições servidas.

Na análise das áreas físicas das unidades estudadas destacam-se alguns pontos importantes. A área de recebimento e conferência das mercadorias não dispõe de condições ideais para a realização dos procedimentos recomendados pelo referencial teórico. Na unidade 1 e na unidade 2, existe uma área na qual são recebidas as mercadorias e, ao mesmo tempo, armazenados alguns gêneros, como bebidas e alguns hortifrutigranjeiros. Na unidade 1, a balança para conferência das mercadorias localiza-se em outra área, dificultando essa etapa e prejudicando o fluxo dentro do restaurante. Verifica-se, ainda, a falta de bancadas de apoio nessa área. A área de armazenamento refrigerado, nos dois restaurantes, dispõe de bom espaço físico e equipamentos suficientes para a demanda da produção do restaurante, além de localizar-se perto da área de cocção.

A unidade 1 dispõe de uma área de cocção na brasa com churrasqueira de tijolo, o que possibilita a preservação das características tradicionais de preparo, sendo um diferencial. Nas unidades analisadas, observou-se que os equipamentos e utensílios disponíveis atendem à demanda das unidades, embora a sua utilização possa ser melhorada. Como exemplo, cita-se a existência de um refrigerador sem uso na área de preparo da unidade 2. A quantidade e a disposição dos mesmos, assim como a disponibilidade no mercado, possibilitam a preservação das características sensoriais tradicionais e simbólicas das refeições servidas.

4.4.5 Análise das Características Higiênico-Sanitárias, Sensoriais e Simbólicas na Aquisição e Recebimento

Durante o acompanhamento do processo produtivo das preparações selecionadas, foi possível avaliar as rotinas estabelecidas para a aquisição e recebimento dos gêneros. Essa observação objetivou comparar as práticas realizadas na UPR com as recomendações da literatura e da legislação referente à produção de refeições.

No que se refere à aquisição dos gêneros, durante a realização deste estudo, foi possível obter informações a respeito dos fornecedores e os motivos pelos quais estes são selecionados. O critério da escolha de um fornecedor diz respeito, principalmente, à regionalidade, a fim de garantir a manutenção das características simbólicas e também sensoriais das preparações servidas. A seleção de produtores da região parece facilitar o reconhecimento das preparações e remeter aos clientes o sabor ou o paladar familiar das refeições servidas. Outro ponto para essa seleção refere-se ao atendimento às necessidades do restaurante, como a garantia do fornecimento de produtos adequados aos tipos de preparações elaboradas nos restaurantes. Em seguida, na seleção, observa-se a política de preços, além das condições de pagamento e entrega. A escolha de fornecedores locais parece também estar relacionada ao desenvolvimento e fortalecimento da economia local.

Um ponto importante, verificado nas duas unidades, é a falta de avaliação das condições ambientais e operacionais dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas ou produtos prontos. Essa avaliação poderia ser realizada através de visitas técnicas, a fim de que se possa fazer uma triagem desses fornecedores, como recomenda a literatura. A maioria dos fornecedores apresenta alvará de funcionamento emitido pela Secretaria de Saúde ou órgão municipal competente, razão social e endereço completo, além de outros requisitos exigidos pela legislação.

Esse critério, entretanto, não se aplica no caso de alguns fornecedores de pescados, nas duas unidades, visto que esses são vendidos frescos pelos pescadores da região, na praia. De acordo com os proprietários, essa aquisição é feita em função da grande oferta dos pescados, da praticidade em se adquirir um peixe da época, fresco, de consumo tradicional, além do fator econômico de desenvolvimento do comércio local. Na tentativa de buscar uma melhoria nos serviços oferecidos, os pescadores da região formavam, até pouco tempo atrás, uma associação de pescadores, que organizava e orientava os associados sobre o comércio de peixes e outros assuntos. Atualmente, os pescadores não contam mais com essa organização comunitária.

No que diz respeito à aquisição das farinhas de mandioca para o preparo dos pirões, os fornecedores disponibilizam a farinha de mandioca fina ou extra fina, ideal para o preparo do pirão e para a manutenção das características simbólicas e sensoriais dessa preparação, que é acompanhamento indispensável de quase todas as preparações servidas nesses restaurantes. Destaca-se que, algumas vezes, a unidade 1 usa a farinha de mandioca de um engenho do sul da Ilha, cuja fabricação é artesanal, não apresentando rótulo, informação de procedência ou registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura, como recomenda o Manual da ABERC (2003, p. 84). No que se refere aos aspectos sensoriais e simbólicos, conforme relatos das cozinheiras e do proprietário, as farinhas de mandioca desses dois fornecedores se apresentam com características muito semelhantes e ambas são adequadas para o preparo do pirão.

Na unidade 2 destaca-se a aquisição do sal temperado, entretanto observa-se a produção artesanal desse sal e a ausência de controles e registros, o que pode ser um fator negativo para as características higiênico-sanitárias.

Nas duas unidades, durante o recebimento, a maioria dos fornecedores seguiu os padrões especificados pela legislação, quanto às condições do entregador, uso de uniformes e aventais, entre outros. Entretanto, quando se tratava de fornecedor local, principalmente de peixes, esses critérios não eram atendidos e poderiam se apresentar como pontos negativos. A presença de areia nos calçados, o fluxo e as conversas dentro da área de produção: estes são pontos que podem gerar implicações operacionais relevantes, como a contaminação do alimento pronto, entre outras.

Embora não exista nas unidades estudadas uma pessoa específica para receber os gêneros, esta atividade é realizada pelos proprietários ou outro funcionário que conheça os procedimentos adequados e seja capacitado, dada a importância dos procedimentos de avaliação, tanto para a qualidade sensorial e simbólica como para a higiênico-sanitária no recebimento. Nas unidades é feita uma avaliação sensorial criteriosa dos gêneros,

principalmente dos pescados, além da avaliação quantitativa: em sua maioria, os gêneros são conferidos e pesados. Geralmente, quando não atendem aos critérios estabelecidos, os gêneros são devolvidos. Uma falha observada em ambas as unidades é a falta de um termômetro para o controle da temperatura no recebimento.

4.4.6 Análise das Características Higiénico-Sanitárias, Sensoriais e Simbólicas no Armazenamento

Quanto ao armazenamento a seco, a observação mostrou que, na unidade 1, os alimentos são armazenados de forma organizada, separados por grupos, em local limpo, com ventilação e temperatura adequadas. Nessa área, os gêneros ficam separados do material tóxico e dos produtos de limpeza, entre outros, e a organização, segue o sistema PEPS (“primeiro que entra é o primeiro que sai”), conforme a o Manual da ABERC (2003, p. 101) e a RDC 216. Quanto ao material de algumas prateleiras, observou-se o uso de madeira em estado de conservação precário, enquanto a RDC 216 (BRASIL, 2004) preconiza que estas sejam de material liso, impermeável e resistente. Também foi verificado o uso de revestimento cerâmico em bom estado de conservação ou prateleira de inox revestido, como recomenda a legislação. Na área de armazenamento de bebidas e de alguns hortifrutigranjeiros, observou-se novamente a utilização de estantes de madeira em mau estado, podendo facilitar a contaminação dos alimentos. Quanto ao armazenamento de utensílios, a unidade 1 conta com prateleiras localizadas junto às paredes da cozinha; nelas são armazenados panelas, pratos e bandejas, todos eles são armazenados sem proteção ou cobertura, inclusive os pratos da distribuição.

Na unidade 2, o armazenamento a seco, utiliza armários fechados com prateleiras de madeira, sendo que essas se apresentaram lisas, resistentes, impermeáveis e de fácil higienização, conforme a recomendação acima. No armazenamento de alguns hortifrutigranjeiros, foi observado o uso de estrados de madeira em estado de conservação precário, na área do recebimento e na área de higienização, o que não está de acordo com o preconizado pela legislação. Os utensílios como panelas, pratos e bandejas são armazenados em armários fechados, de madeira, em toda a cozinha, protegidos de sujidades e pragas, enquanto os pratos, os talheres e os copos são guardados em uma mesa, numa área localizada entre a área de cocção e a área de distribuição, protegidos somente com toalhas.

No armazenamento sob temperatura controlada, convém ressaltar que, em ambas as unidades, os gêneros são armazenados por períodos curtos, inferiores ao tempo recomendado

pela literatura (ABERC, 2004, p. 105-107), principalmente os pescados. O tempo de armazenagem dos pescados congelados, por exemplo, não ultrapassa 90 dias e o armazenamento sob refrigeração de pescados frescos não ultrapassa 24 horas. A entrega dos pescados congelados, quando adquiridos de fornecedores maiores e não do comércio local, é semanal nas duas unidades. Quando se trata de fornecedores locais, pescadores da região, a entrega é diária, sempre em pequenos lotes, o que favorece a redução do tempo de armazenamento. Essa armazenagem por períodos curtos, parece ser adequada. Conforme estudos apresentados por Pires et al. (2002) um maior tempo de armazenamento pode provocar uma acentuada desnaturação protéica, com conseqüente perda de exudato e alguns nutrientes solúveis como os minerais. No caso dos restaurantes do estudo, alterações desse tipo podem comprometer tanto a qualidade sensorial como a qualidade simbólica das preparações.

Em ambas as unidades ocorre a correta separação dos insumos, de acordo com a literatura (ABERC, 2004, p. 43), não se observando sobrecarga dos equipamentos de manutenção a frio. Somente na unidade 2 foi observada a presença de gelo em um dos *freezers* verticais. Um ponto a ser destacado nas duas unidades de estudo seria a ausência de etiquetas especificando a identificação do produto, nome, validade e data da fabricação, conforme exige a legislação (BRASIL, 2004), dada a grande parcela de peixes frescos armazenados ou preparações como molhos de camarão e recheios de pastéis, entre outros.

Destaca-se também que, quanto ao armazenamento sob refrigeração ou congelamento das preparações, observou-se na unidade 1 o correto armazenamento, em utensílios adequados de até 10 cm, como preconiza Silva Junior (2005, p. 183). O mesmo não ocorreu na unidade 2, onde foi verificado o armazenamento de grande quantidade de molho de tomate, por exemplo, em utensílios mais altos e fundos que a recomendação. Esse autor ressalta que os alimentos devem ser armazenados em volumes ou utensílios com altura máxima de 10 cm e em porções menores, pois essas favorecem o resfriamento, o descongelamento e a própria cocção.

Quanto ao controle das temperaturas dos gêneros nos equipamentos, não é realizado o monitoramento periódico, pois as unidades não dispõem de termômetros. Cabe salientar que, no momento da coleta, foram aferidas as temperaturas dos gêneros armazenados nos refrigeradores e *freezers* e foi constatado que as temperaturas se encontravam dentro dos limites preconizados pela literatura (ABERC 2003, p. 100-107).

4.4.7 Análise das Técnicas de Descongelamento

Durante o período em que o estudo foi realizado, observou-se que as unidades têm como rotina o descongelamento dos gêneros fora da refrigeração, em temperatura ambiente, sem monitoramento das temperaturas, deixando os produtos à noite e utilizando-os de manhã. Em alguns casos, os pescados ficaram de molho em bacias com água sem a preservação das embalagens plásticas, que deveriam cumprir sua função de proteção. Outra técnica de descongelamento foi o uso do microondas. Cabe salientar que o uso do microondas não respeitou critérios de tempo para descongelamento, muitas vezes, as superfícies das carnes ficavam descongeladas ou até cozinhavam, mas o interior ainda permanecia congelado.

Quando foram analisadas as temperaturas de descongelamento, na manhã seguinte, a grande maioria dos pescados apresentou temperaturas fora do recomendado, possibilitando a contaminação microbiana e o comprometimento da qualidade dos pescados.

Técnicas de descongelamento inadequado representam risco de comprometimento, não somente da qualidade higiênico-sanitária, com o desenvolvimento microbiano, mas também o comprometimento da qualidade sensorial. Essas rotinas ocasionam perdas de exudato e líquidos que carregam sucos que, por sua vez, atribuem sabor à preparação à base de carnes, alterando as suas características sensoriais (PIRES et al., 2002). Modificações nas características dos pescados (como cor, maciez ou sabor) podem interferir também nas características simbólicas das preparações. Ou seja, estas podem estar tão alteradas a ponto de perderem a sua identidade e não serem reconhecidas pelos clientes dos restaurantes.

4.4.8 Análise da Higienização dos Alimentos

Conforme aponta a literatura, a higiene dos alimentos é de grande importância, visto que o indivíduo necessita de alimentos com uma quantidade de microorganismos patogênicos compatível com a sua resistência imunológica, não devendo ingerir resíduos de produtos detergentes ou desinfetantes que possam interferir na fisiologia digestiva normal, causando transtornos que simulam gastroenterites intoxicativas, resultando em uma falsa intoxicação alimentar e propiciando o aparecimento de sintomas alérgicos ou de má digestão (SILVA JUNIOR, 2005, p. 268).

Observou-se, nas duas unidades, que não são realizados os procedimentos de desinfecção de alimentos preconizados pela legislação e literatura (ABERC, 2004, p. 111, 113; SÃO PAULO, 1999). A lavagem dos vegetais é realizada somente em água corrente. A

rotina de lavagem e desinfecção recomendada visa eliminar ou reduzir os microorganismos patogênicos até níveis suportáveis; a ausência desses procedimentos poderá implicar no comprometimento da qualidade higiênico-sanitária, com risco à saúde do comensal.

No referente à higienização dos alimentos, a questão do uso de água corrente merece atenção, visto que a necessidade emergente de economia de água poderá gerar a alteração deste procedimento.

Ainda cabe salientar que, na unidade 1, é utilizado detergente na lavagem do tomate, não existindo medida padrão, o que poderá acarretar na contaminação química dos vegetais. Segundo Êneo Alves da Silva Junior, especialista na área, em consulta via e-mail, o uso de detergente na higienização de vegetais não está descrito em nenhuma organização internacional. As recomendações se baseiam em pesquisas desenvolvidas pelo Instituto Adolfo Lutz, e o uso desse procedimento visa a eliminação de ovos de parasitos. A recomendação de uso seria de 8 gotas de detergente neutro biodegradável por litro de água; em seguida, deve ser realizado um enxágüe bem feito com água.

4.4.9 Análise da Utilização de Técnicas de Pré-Preparo e Preparo Tradicionais

Em relação ao uso de técnicas de pré-preparo e preparo tradicional, em ambas as unidades observou-se a manutenção dessas práticas, principalmente no que se refere aos tipos de ingredientes, temperos, modos de mexer e tempo de cocção. Os utensílios sofreram algumas adaptações, mostradas no próximo item. No caso do pirão de “nailo” ou de caldo, a manutenção do modo de mexer, sempre em movimentos circulares, a adição da farinha de mandioca fina aos poucos e o cuidado para não formar grumos, pode ser considerada uma garantia da preservação da identidade dessa preparação. A limpeza, o corte e o escalamento dos peixes também seguiram técnicas usadas antigamente e relatadas pelos moradores da região, assim como o apresentado na apostila da Associação de Crédito e Assistência Pesqueira de Santa Catarina (BENEZ; MENEGASSO, 1986).

Também se observou a criação de novas técnicas, como o uso de pratos de papelão para escorrer o óleo de preparações fritas, podendo ser considerada uma técnica bastante útil na preservação da qualidade sensorial das preparações.

4.4.10 Análise da Padronização na Utilização dos Ingredientes, Temperos e Utensílios

A padronização na utilização de ingredientes, temperos e utensílios pode ser considerada um ponto importante na manutenção da qualidade simbólica das preparações e também da qualidade sensorial. A falta de padronização pode implicar em alterações nos custos e na inadequação das preparações servidas, gerando a insatisfação dos comensais. Essa inadequação pode levar tanto a alterações sensoriais importantes como à descaracterização da preparação com a perda do valor simbólico, quesito muito procurado nesse tipo de restaurante.

No que se refere aos ingredientes, merece destaque a escolha padrão do tipo de peixe para cada preparação. Determinados tipos são usados ensopados, outros assados e grelhados e outros somente à milanesa; essa questão foi bastante enfatizada nas unidades. Cabe salientar que a escolha de cada tipo não é baseada em livros ou manuais e sim na prática, na experiência passada de geração a geração. E os comensais dos restaurantes, principalmente quando se trata de comensais locais, conhecem e exigem que sejam respeitados esses critérios de seleção.

Também com relação aos ingredientes, destaca-se na unidade 1, o uso padrão da banha de porco industrializada para o preparo de algumas preparações, como o peixe frito. Nessa preparação, cabe destacar que a unidade ainda utiliza a frigideira, como era de costume antigamente. A banha de porco, conforme relatam os moradores da região e a literatura, era a principal gordura usada na preparação de carnes e peixes, embora a carne de porco fosse consumida apenas pelas pessoas que criavam esses animais e mesmo assim raramente. A banha de porco também era frequentemente usada no preparo do pirão, conferindo melhora na sua consistência (ANTONINI, 2003).

Para o preparo do ensopado de frutos do mar, na unidade 1, utilizou-se o extrato de tomate. Esse ingrediente não era comum na culinária dos antigos, sendo atualmente inserido em função da praticidade e rapidez que proporciona no preparo. Essa alteração, como mostrado acima, pode interferir nas características sensoriais da preparação e ainda nos quesitos simbólicos, podendo resultar numa preparação com a qual as pessoas não estão familiarizadas.

Outro ponto relacionado às modificações que interferem na qualidade diz respeito ao preparo do caldo de peixe. Por exemplo, a unidade 1 utiliza as cabeças e a carne do peixe e a unidade 2 usa somente as cabeças. Segundo o relatado pelos proprietários, o que dá realmente

sabor ao caldo são as cabeças de peixe. Nesse sentido, a falta de padronização desse ingrediente parece alterar o sabor característico da preparação.

Em relação aos temperos, observou-se uma padronização quanto ao uso da alfavaca, mesmo que a quantidade e momento de adição não sejam controlados. A alfavaca, como mostra a literatura, é um tempero característico da região e, para os moradores, representa um “tempero de casa”, expressão que resulta do fato de todas as moradias terem pés desse tempero nos seus quintais ou jardins (ANTONINI, 2003), além de apresentar características sensoriais adequadas para o preparo de frutos do mar, do caldo de peixe principalmente. Ainda no que se refere aos temperos, observou-se o uso do sal temperado, na unidade 2. Na preparação desse sal encontram-se todos os ingredientes apontados na literatura como característicos da região: o açafraão, o cominho, o coentro, o alho, a salsa, a cebolinha e o manjeriço. O uso do sal temperado, mesmo não sendo hábito dos mais antigos da região, pode ser considerado uma adaptação que possibilitou a manutenção das características sensoriais e também simbólicas, destacando ingredientes bastante usados na região. Outro ingrediente muito usado antigamente e que se mantém em uso até hoje é o colorau. Esse ingrediente, segundo os cozinheiros, confere a coloração característica das preparações servidas na Ilha de Santa Catarina.

Quanto ao uso do cominho, na unidade 2, foi relatado que muitos clientes solicitam que seja excluído este tempero no preparo do feijão. Os clientes solicitam essa retirada em função de não estarem familiarizados com esse ingrediente. Observou-se que algumas funcionárias continuam utilizando e outras não.

No que se refere aos utensílios, a RDC 216 (BRASIL, 2004) aponta que os utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser de material que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores; devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão a às repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não são permitidos equipamentos e utensílios de material poroso, madeira, vidro, material esmaltado ou susceptível a oxidação. No entanto, existe em São Paulo uma portaria municipal que abre uma exceção para esse uso, quando se trata de preparações típicas, reconhecidas nacional e internacionalmente, de acordo com quesitos de boas práticas (SÃO PAULO, 2003).

Os utensílios de barro e as colheres de pau foram muito utilizadas no cotidiano dos moradores da região, tanto no preparo como no acondicionamento após o preparo. Com relação a esses utensílios, a padronização ocorre em alguns casos, em outros não. Alguns foram excluídos, como por exemplo os garfos e colheres de pau usados no preparo do pirão e do caldo de peixe. Estes foram substituídos por outros utensílios, adaptados conforme o uso

em cada preparação e de acordo com as legislações referentes à produção de refeições. As panelas de barro antes usadas no preparo também foram quase que excluídas, sendo usadas atualmente somente para acondicionar as preparações prontas, como decoração.

Os fatores significativos que interferem nessas adaptações dizem respeito principalmente às exigências das legislações. Essas parecem propiciar o aparecimento de dúvidas, a respeito, por exemplo, do que é superfície lisa, lavável, material poroso, enfim, dificultando a interpretação tanto por parte dos fiscais que visitam as unidades, como também dos proprietários dos restaurantes. Além disso, a preocupação de “estar em conformidade” com o exigido, sem questionamento ou busca de soluções condizentes com a realidade acaba por interferir no objetivo básico desses restaurantes, que é justamente oferecer preparações regionais, caracterizadas por modos, utensílios e ingredientes que lhe são peculiares; é isso que vai identificar o lado simbólico, fundamental nesse tipo de restaurante.

As adaptações realizadas nas unidades estudadas podem acarretar em prejuízos, tanto nas características sensoriais e simbólicas como também nas higiênico-sanitárias. Em ambas as unidades, verificou-se o uso de colheres de polietileno, na maioria em mau estado de conservação, apresentando rugosidades que propiciam o acúmulo de sujidades e a multiplicação microbiana. Na elaboração das preparações, evidenciou-se um certo desconforto no uso desse tipo de colher, visto que a maioria das cozinheiras são moradoras da região e já tem o hábito da colher de pau em suas casas. Para elas, a substituição da colher de pau altera a praticidade no preparo e principalmente o resultado final da preparação.

Outra questão é o custo das colheres de polietileno, geralmente bastante elevado quando comparado com as de madeira. Novamente surge a questão da importância de se realizar questionamentos a respeito de como manter o que é de costume, adaptando esse costume a procedimentos de higiene e tempo de uso adequados para aquele tipo de utensílio, classificado como essencial na cozinha típica.

Quando do uso de utensílios de barro, ambas as unidades fazem a aquisição dos utensílios de barro no comércio local, atendendo às especificações para uso culinário, como a vitrificação da parte interna das panelas com esmalte alcalino. Esse revestimento torna o recipiente homogêneo, impermeável, sem porosidade e com resistência mecânica e elétrica, melhorando os aspectos técnico, estético e sanitário. Constatou-se que os utensílios apresentaram testes que comprovam a isenção de substâncias que podem migrar para os alimentos. Um ponto negativo no uso das panelas de barro seria a frequência do uso e a sua lavagem com produtos químicos abrasivos, o que pode resultar em liberação de metais. O uso de máquinas de lavar louça pode atacar a superfície dos recipientes, favorecendo a migração

do chumbo dos utensílios de cerâmica antiga ou artesanal (QUINTAES, 2005). Conforme o relatado pelos proprietários dos restaurantes, uma questão que favorece a troca desses utensílios seria o seu custo em relação a outros com vida útil maior, destacando que essas panelas se quebram e se deterioram com facilidade.

4.4.11 Análise do Controle da Temperatura e da Qualidade do Óleo da Fritura

A técnica de fritura consiste na transmissão de calor através da imersão de alimentos em óleo aquecido. Esse processo confere aos alimentos características de odor, sabor, textura e cor que podem torná-los mais atraentes aos olhos dos consumidores. Durante o acompanhamento realizado, pôde-se observar que, no que se refere às temperaturas, ambas as unidades atenderam às especificações do Manual da ABERC (2003) e da RDC 216, embora não façam uso de termômetros para o controle das temperaturas.

Alguns estudos desenvolvidos com óleos aquecidos por períodos longos sob temperaturas elevadas, demonstraram que os produtos resultantes contém diversos compostos polares, que são produto da degradação dos triglicerídeos. Óleos saturados podem acarretar, além do comprometimento da aparência e do gosto das preparações, alterações na saúde das pessoas que consomem esses alimentos, podendo-se citar como conseqüências dessas alterações a irritação do trato gastrointestinal e a diarreia, entre outros (CELLA et al., 2002).

Ao contrário, quando as temperaturas de fritura forem muito baixas, a estabilidade do óleo é favorecida, porém haverá excesso de absorção de óleo pelos alimentos. A temperatura muito baixa, faz com que o alimento fique muito cozido por fora e cru por dentro, além de acarretar maiores alterações no óleo (MORETTO; FETT, 1998, p. 103). Assim, destaca-se a importância de um controle de tempo e temperatura para o uso do óleo nessas unidades.

Na análise visual do óleo das fritadeiras, observou-se a coloração escura, o que resultou no comprometimento da aparência de algumas preparações e algumas características indesejáveis nas preparações. A decisão da troca do óleo é realizada de forma empírica, quando se observa a formação da espuma, o aumento da viscosidade, mudanças nas características sensoriais das preparações (cor, sabor e odor) e não na observação da temperatura limite para a operação do equipamento.

Cabe lembrar também a influência do alimento sobre a alteração termoxidativa, o que é classificado pela literatura como uma característica difícil de ser analisada, devido às complexas interações envolvidas e às diferentes composições dos substratos submetidos à fritura. Os alimentos com alto teor de gordura podem modificar a composição do óleo de

fritura e os alimentos empanados podem desprender partículas que acabam carbonizadas, resultando no seu escurecimento, na modificação dos sabores e do aroma e na conseqüente degradação do óleo (MORETTO; FETT, 1998, p. 104). Esse aspecto é relevante nessas unidades, dada a quantidade significativa de preparações empanadas, como camarões, lulas e bolinhos, entre outros.

Como modo de preservação das características de cada preparação, existe nas unidades a preocupação da separação das fritadeiras, visando a manutenção das características sensoriais e simbólicas das preparações. No caso das características sensoriais, destaca-se a possibilidade de comprometimento do sabor das preparações, podendo-se citar o uso de fritadeiras diferentes para a batata frita e bolinhos de peixe, evitando que a batata fique com o gosto dos bolinhos. No caso do peixe frito, antes era preparado em frigideira, preservando as suas características sensoriais e simbólicas. No caso do preparo em fritadeiras, como na unidade 2, existe a preocupação da separação justamente para preservar essas características.

Um fator importante é que a avaliação das características sensoriais não envolve somente a aparência, mas também o gosto e o odor das preparações finais. Para se usar também esse indicador como referência para descarte do óleo, é indicado que sejam realizados testes de degustação das preparações e não apenas a análise de observação visual.

4.4.12 Análise do Controle do Reaquecimento e Resfriamento das Preparações

No processo de reaquecimento, é fundamental que os alimentos que já sofreram cocção inicial atinjam a temperatura de segurança no centro geométrico, conforme o descrito para cocção. Para evitar a multiplicação prévia dos microorganismos nos alimentos, é recomendada a temperatura de 74°C (SILVA JUNIOR, 2005, p. 188) ou a de 70°C, conforme a RDC 216 (BRASIL, 2004).

No monitoramento das temperaturas de reaquecimento durante o acompanhamento desse processo, nas duas unidades, verificou-se que a maioria das temperaturas estavam adequadas, conforme a recomendação acima. Exceto no caso do molho de camarão da unidade 2, onde a temperatura alcançou 61,8°C, inferior ao preconizado, podendo acarretar comprometimento das características higiênico-sanitárias, favorecendo a sobrevivência de esporos ou de microorganismos na forma vegetativa.

Na unidade 2, observou-se freqüentemente o preparo antecipado e a posterior refrigeração de algumas preparações, como molhos e caldos, visando a praticidade e a rapidez

no momento dos pedidos. Falhas nesses procedimentos (como por exemplo, um resfriamento sem controle de tempo e temperatura, sem a observação dos critérios de segurança e a posterior armazenagem em utensílios inadequados, com altura superior ao recomendado) podem provocar alterações nas características sensoriais das preparações finais e também nas características higiênico-sanitárias.

O resfriamento é a etapa em que o alimento é refrigerado e, desta forma, a multiplicação dos microorganismos é controlada, sendo que a condição para a eficácia dessa etapa é a rápida queda da temperatura do alimento. Conforme Silva Junior (2005, p. 413), a temperatura ótima para a maioria dos microorganismos patogênicos está na faixa de 20°C a 45°C, incluindo os psicotróficos e os mesófilos; assim, deve-se evitar ao máximo o tempo de permanência nessas temperaturas.

4.4.13 Análise da Higiene do Manipulador, dos Utensílios Tradicionais e Itens da Decoração

As pessoas envolvidas nos processos da UPR devem praticar as medidas de higiene, com a finalidade de proteger os alimentos de contaminações químicas, físicas e microbiológicas, como visto anteriormente. O processo de higienização das mãos deve ser realizado segundo técnicas adequadas de frequência de procedimentos (ABERC, 2003, p. 63-67; BRASIL, 2004; SILVA JUNIOR, 2005, p. 272-280). Nas duas unidades de estudo, pode-se observar o hábito de lavar as mãos constantemente; os funcionários mostravam preocupação com a frequência da lavagem das mãos.

Em relação à correta higienização das mãos, apenas a unidade 2 fazia a lavagem com sabão anti-séptico, embora as duas apresentassem pias, saboneteiras e papel toalha adequados. A unidade 1, que fez uso do sabão normal, não realizou a posterior anti-sepsia com álcool 70%, conforme a recomendação acima.

Deve-se salientar que esse processo é fundamental, visto que as mãos podem veicular vários microorganismos, muitos deles importantes para a ocorrência das doenças transmitidas pelos alimentos (DTAs). Entre eles, destacam-se alguns que são pesquisados nos exames de cultura das mãos, como os coliformes fecais, os *staphylococcus aureus*, além de outros que podem ser reduzidos com a utilização adequada de produtos anti-sépticos (SILVA JUNIOR, 2005, p. 272).

Nas duas unidades, observou-se a preocupação com o uso das luvas para minimizar a

contaminação dos alimentos preparados. Porém, a unidade 1 apresentou o uso freqüente de luvas de látex, sem a correta troca. O uso era contínuo e muitas vezes dispensava a lavagem das mãos. A unidade 2 não usou a luva com freqüência, porém as funcionárias tinham o hábito de lavar as mãos a cada troca de atividade. As luvas só eram utilizadas com alimentos preparados. Conforme Silva Junior (2005, p. 278), as luvas de borracha podem estar tão contaminadas como as mãos, além de provocarem a multiplicação de microorganismos patogênicos e a contaminação dos alimentos, quando são usadas por tempo prolongado.

Alguns estudos citados por esse autor apontam que o uso de luvas não representa vantagem no controle bacteriológico em relação às mãos sem luvas. Para a manipulação de alimentos crus, recomenda-se a correta lavagem das mãos e para a manipulação de alimentos após a cocção, a fim de evitar a contaminação cruzada, deve-se utilizar utensílios higienizados ou, se necessário, lavar bem as mãos e usar luvas descartáveis. Cabe destacar que essa utilização deve se dar por curto tempo; em seguida, a luva é desprezada e, na possibilidade de interrupção da atividade, utilizam-se novas luvas e retorna-se à função. A utilização das luvas na manipulação de alimentos não significa necessariamente segurança ou garantia da qualidade; pelo contrário, pode até aumentar a contaminação dos alimentos, caso não seja usada adequadamente.

No que diz respeito à proteção de cabelo, ambas as unidades utilizaram toucas e se apresentaram adequadas com relação às exigências da legislação, embora tenha sido observado o uso de calçados abertos e alguns adereços na unidade 2. O uso de adereços como anéis, alianças e relógios, pode ser veículo para a transmissão de microorganismos e parasitas aos alimentos.

Conforme recomenda o Manual da ABERC (2003, p. 77), a lavagem dos utensílios nas unidades é realizada manualmente, retirando-se o excesso de sujidades, umedecendo-se a esponja com detergente, enxaguando com água quente e utilizado álcool 70% na forma líquida, não se realizando o enxágüe. Na unidade 2, é também realizada a higienização mecânica em máquinas de lavar, realizando-se o processo de retirada das sujidades, dispondo corretamente os utensílios nas prateleiras e gavetas e esperando-se o tempo necessário para a retirada; a secagem é feita sem o uso de panos.

Os itens usados na decoração das preparações, como as folhas, são lavados em água corrente em ambas as unidades, não sendo realizada a correta higienização com imersão em solução clorada, como recomendam Silva Junior (2005, p. 268-270), a RDC 216 (BRASIL, 2004) e o Manual da ABERC (2003, p. 77-78, 111).

A correta higienização dos vegetais, segundo Silva Junior (2005, p. 268) é muito importante, pois os indivíduos necessitam de alimentos com uma quantidade de microorganismos patogênicos compatível com a sua resistência imunológica. Além disso, a inadequação ou a falta desse procedimento pode acarretar em riscos para a saúde do comensal e em alterações na qualidade higiênico-sanitária da preparação. Destacam-se ainda os riscos de contaminação cruzada entre os alimentos prontos para o consumo e os crus que não sofreram a correta higienização, no caso as folhas e outros vegetais usados como decoração.

4.4.14 Análise de Técnicas de Montagem e Decoração das Preparações e Bandejas

Nas duas unidades, observou-se a busca da melhoria da qualidade simbólica e da apresentação tradicional das preparações. Nesse sentido, pode ser citado o cuidado com a disposição das preparações nas bandejas, incluindo seus utensílios. Essa preocupação diz respeito, principalmente, ao uso de ingredientes e utensílios regionais, a fim de manter e valorizar os costumes da região. Exemplificando, destaca-se a preocupação em servir as preparações em pratos ou panelas de barro ou utilizar o limão laranjinha como decoração. Destaca-se a ênfase dada ao uso do que era usado antigamente, como forma de apresentar ao cliente o modo de vida da população, fato que caracteriza os restaurantes típicos.

A seleção dos itens de decoração e dos utensílios, nas duas unidades, leva prioritariamente em consideração a regionalidade e a oferta no mercado local, fatores que enfatizam a valorização do comércio local, podendo servir como incentivo e estimulando o seu crescimento. Nesse sentido, favorecem o reconhecimento e a identificação da gastronomia local. No caso da escolha em se acondicionar as preparações em utensílios de barro, destaca-se a preocupação dos proprietários com a manutenção das temperaturas no momento da distribuição.

No que se refere à decoração das preparações, não existe uma padronização. Um fato a ser destacado é o uso de alcaparras na decoração do peixe na chapa na unidade 2. Esse ingrediente não é de uso tradicional da região nem é usado frequentemente no cotidiano das famílias, sendo um produto novo, resultado de adaptações e exigências do mercado. O uso desse ingrediente no restaurante, segundo o proprietário, se dá em função de ser um ingrediente muito usado em outros restaurantes e às vezes solicitado pelos clientes. Nesse sentido, salienta-se a importância de se utilizar o que é regional e conhecido, enfatizando a característica simbólica da preparação.

Um item usado com bastante frequência, tanto na decoração como tempero de peixes e outros pescados, é o limão laranjinha, muito cultivado na região. Os utensílios de barro também foram encontrados na literatura como sendo objetos de uso freqüente por moradores da região (ANTONINI, 2003).

4.4.15 Análise do Tempo/Temperatura de Espera para Distribuição

No acompanhamento desse item, evidenciou-se a preocupação relativa aos critérios de distribuição oferecendo preparações adequadas ao cliente.

Nos restaurantes estudados, a distribuição das refeições é feita após a decoração das preparações e a montagem da bandeja, não existindo espera para distribuição. O acondicionamento das preparações em utensílios de barro tem efeito tanto pelo aspecto visual, sendo ideais para a manutenção das características simbólicas, como favorecendo a manutenção das temperaturas por longos períodos, fazendo com que a preparação demore para esfriar na mesa. O destaque dado a esses pontos, ressalta o cuidado com a garantia das características sensoriais das preparações, assim como com a preservação das suas características simbólicas.

Com relação à aferição das temperaturas de distribuição, as unidades não dispõem de termômetros, mas no período de realização do estudo, as temperaturas estavam de acordo com o recomendado no Manual da ABERC (2003, p.117); os alimentos foram mantidos a temperaturas superiores a 65°C e os alimentos frios ficaram abaixo de 10°C.

4.4.16 Análise da Avaliação e Degustação da Preparação

Os aspectos sensoriais e simbólicos foram considerados significativos para a qualidade final da preparação. A equipe demonstrou interesse e buscou compreender a importância da degustação para a avaliação das características sensoriais e simbólicas. Esses procedimentos são fundamentais na identificação de pontos positivos e também de pontos negativos, que devem ser melhorados.

A unidade 1, utiliza como forma de avaliação externa bilhetes afixados nas paredes. Esse pode ser um meio interessante para a avaliação dessas características e para a manutenção das qualidades das preparações servidas. Contudo, como não há uma análise periódica dos mesmos visando a melhoria do processo; esta modalidade pode se tornar somente uma característica do restaurante, não influenciando no resultado final. Já a

avaliação verbal, realizada na unidade 2 por meio de conversas informais com os clientes também pode ser um método significativo, desde que seja realizado com frequência e deixe os clientes à vontade sobre os questionamentos.

4.4.17 Identificação das Condições que Levam aos Perigos e dos Pontos Críticos de Controle das Preparações Analisadas

As informações coletadas através do Roteiro de Avaliação da Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica e das informações citadas acima auxiliaram na elaboração dos fluxogramas das preparações típicas.

Como foi descrito anteriormente, foram selecionadas 6 preparações típicas, conforme a indicação da literatura, considerando a presença de ingredientes tradicionais, a oferta nos restaurantes da região e a forma de preparo.

As preparações típicas selecionadas foram: o ensopado de frutos do mar (Figura 29), a caçarola de frutos do mar (Figura 30), o filé de peixe ao molho de camarão (Figuras 31 e 32), o pirão de caldo de peixe, o pirão de “nailo” ou pirão d’água, o peixe frito em posta (Figuras 33, 34, 35 e 36), o peixe assado na brasa (Figura 37) e na chapa (Figura 38).



Figura 29 – Ensopado de Frutos do Mar. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006



Figura 30 – Caçarola de Frutos do Mar. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006



Figura 31 – Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006



Figura 32 – Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Santa Catarina. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006



Figura 33 – Pirão de Caldo de Peixe e Pirão de Nailo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006



Figura 34 – Pirão de Nailo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006

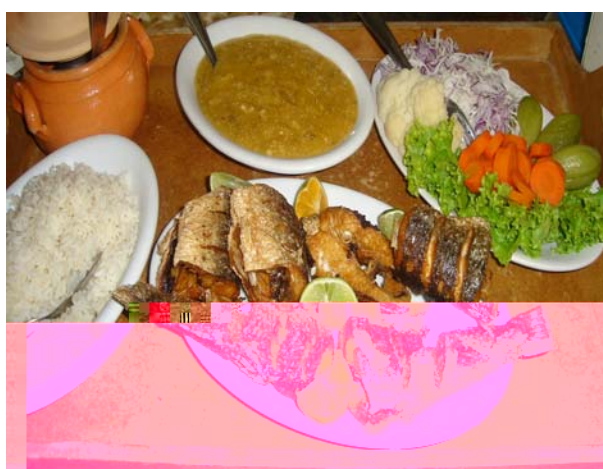


Figura 35 – Peixe Frito em Posta e Pirão de Caldo de Peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006

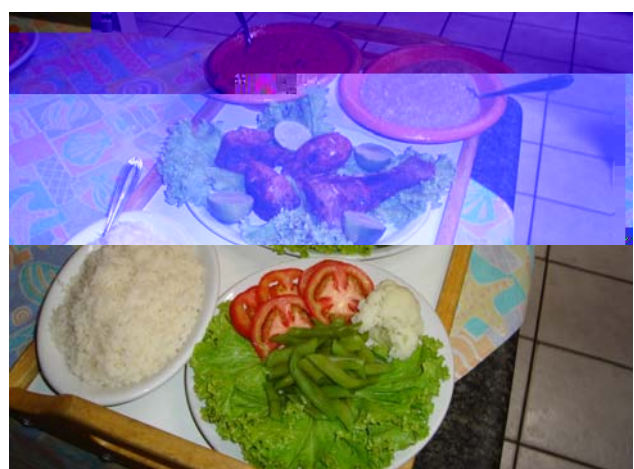


Figura 36 – Peixe Frito em Posta. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006



Figura 37 – Peixe na Brasa. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006

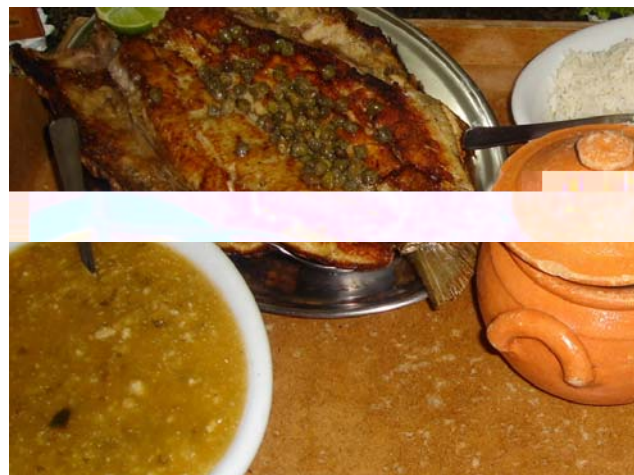


Figura 38 – Peixe na Chapa. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006

Para cada uma dessas preparações foi desenvolvido um Formulário para Registro da Descrição da Preparação e um Diagrama de Fluxo, acompanhado do Quadro Descritivo em que são evidenciadas as classificações dos perigos e os pontos críticos de controle (PCCs) (APÊNDICES D a P).

Salienta-se que a determinação dos Pontos de Controle (PCs) e dos Pontos Críticos de Controle (PCCs) depende das características de cada preparação. A partir do acompanhamento do processo produtivo das preparações, foi possível construir o fluxograma e avaliar as etapas mais importantes e que podem comprometer a qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica da preparação.

Conforme mencionado anteriormente quanto à definição, o Ponto Crítico de Controle se caracteriza como uma operação, prática ou procedimento em que uma medida de controle pode ser exercida para eliminar, prevenir ou minimizar um ou mais perigos a níveis suportáveis, de forma que possam ser monitorados constantemente, trazendo segurança ao alimento. Os pontos críticos que puderem ser corrigidos ou controlados passam a ser denominados PCCs, conferindo condições parciais ou absolutas de segurança (SILVA JUNIOR, 2005, p. 304). Na elaboração dos fluxogramas, foram considerados PCs e PCCs em todas as etapas em que uma ação corretiva poderia conferir qualidade higiênico-sanitária, sensorial ou simbólica.

Para facilitar o entendimento das análises realizadas no estudo, será detalhado abaixo o acompanhamento do peixe frito em posta, da unidade 1.

O Quadro 8 aponta a descrição da preparação citada. Neste item, destacam-se os principais ingredientes, assim como as quantidades e a sua procedência. No preparo do peixe

frito, foram usados a anchova, o sal, a banha, a farinha de trigo e o limão laranjinha para decoração. Quanto à procedência, os ingredientes são todos da região: o peixe foi comprado na praia, dos pescadores locais e o limão laranjinha veio do quintal das casas vizinhas. Quanto ao modo de preparo, o peixe foi descongelado na noite anterior e, na manhã seguinte, foi cortado em postas. Para a melhor penetração do sal, usou-se a técnica de lanhar o peixe, fazendo cortes no sentido vertical. O peixe foi deixado por alguns minutos para pegar o tempero e foi passado na farinha de trigo para facilitar a fritura. Esta foi realizada em frigideira, com a banha bem quente, como tradicionalmente era feito, durando 6 minutos. No que se refere às características sensoriais, o peixe deve se apresentar sequinho e o seu sabor deve ser realçado somente com o uso do sal. O peixe frito em posta foi uma preparação muito consumida na região, tanto pela facilidade no preparo como pela característica simbólica que carrega, trazendo a lembrança da família, da comida caseira a on(fiz)5007 Tc 0199 Tsequine folarefere 5 caçãocgoa e opreulrtado onavealração. t e50071tfomrceadores r

(ausência de escurecimento, odor desagradável ou presença de espuma) estes foram respeitados. Novamente, ressalta-se a ausência de termômetros para o monitoramento das temperaturas.

Usou-se ainda a técnica de espera para escorrer o óleo, realizada em pratos de papelão; como resultado, tem-se a melhoria da aparência das postas, sem gordura em excesso. Esse critério busca a melhoria da qualidade sensorial e simbólica.

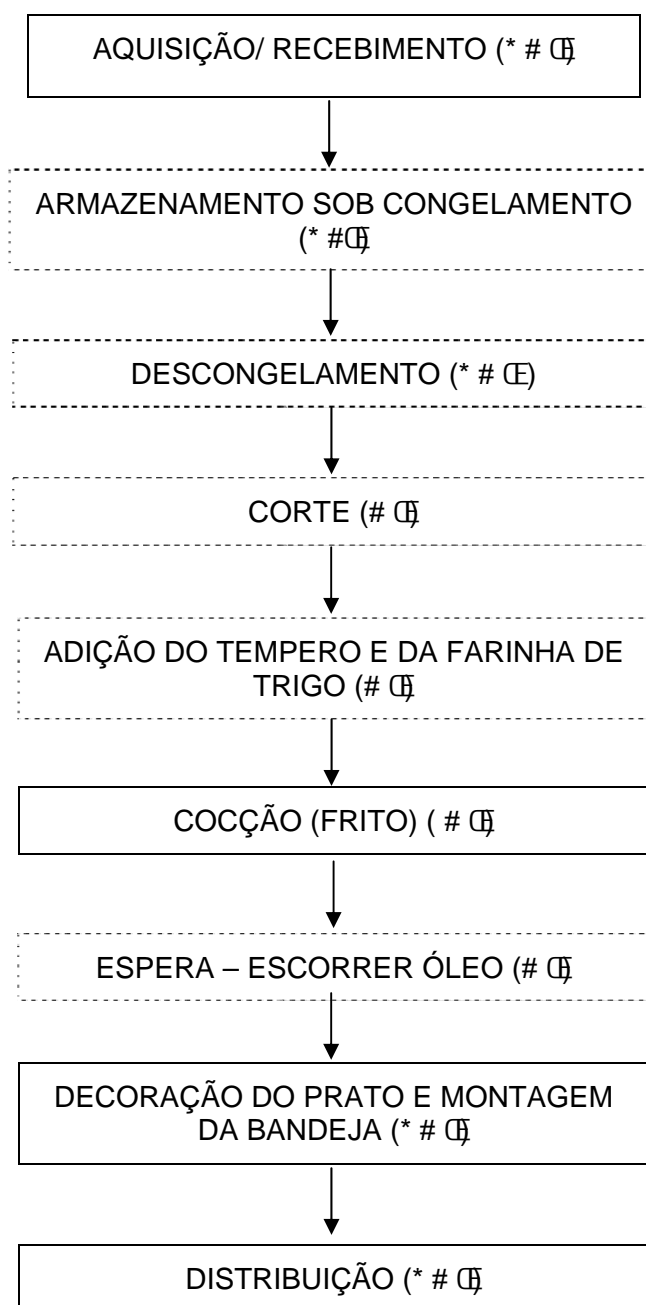
A etapa de porcionamento usa como critérios o acondicionamento em utensílios pré-higienizados e tradicionais e a decoração feita com produtos da região e característicos. Como resultado, a unidade seguiu os critérios para utensílios tradicionais e higienizados, porém, para os itens da decoração, não foram realizados os procedimentos recomendados para a higienização, o que pode acarretar em alterações na qualidade higiênico-sanitária.

A distribuição tem como critérios a manutenção das temperaturas adequadas e a distribuição imediatamente após o preparo e a montagem das bandejas. Como resultado dessa avaliação, verificou-se que a preparação foi servida logo após a montagem, e se apresentou com aparência satisfatória. As temperaturas também estavam de acordo com os critérios.

Quadro 8 - Formulário para Registro da Descrição da Preparação Peixe Frito. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “PEIXE FRITO” Cardápio : Arroz, Pirão, Salada
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sal – 1 col. de sopa rasa - Farinha de trigo - Anchova média cortada em postas médias – 4 unidades - Limão laranjinha (decoração) – 2 unidades - Banha – ½ tablete – 250g
<p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Anchova (Pescadores locais – da praia), limão laranjinha (quintal).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10:00 A anchova foi retirada no dia anterior (22:00) para descongelar à temperatura ambiente e cortada em postas médias (T. 7,0°C). - 10:05 Posteriormente, as postas foram temperadas com sal e deixadas para pegar o tempero por 15 minutos (T. 8,8°C). - 10:20 As postas foram empanadas com farinha de trigo. - 10:25 Foi colocada a banha na frigideira para aquecer; quando estava bem quente, foram colocadas as postas; a banha cobriu até a metade das postas e estas foram viradas somente uma vez, para não juntar gordura em excesso (T. 139,0°C (início) e T. 169,0°C (fim)). - Em seguida, as postas foram colocadas num prato de papelão para escorrer – (T. 97,7°C - T. 101,0°C). - As postas são servidas em pratos refratários e decoradas com limão e alface.
<p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Frigideira de alumínio, bacias de plástico, tábua de polietileno, garfo grande, faca - Equipamentos: Fogão
<p>Tempo de preparação: 6 min (fritura)</p>
<p>Características sensoriais desejadas: O sabor do peixe deve ser realçado utilizando-se somente o sal e a banha para a fritura. O peixe deve se apresentar sequinho, sem gordura excessiva.</p>
<p>Características simbólicas desejadas: O peixe frito é um prato muito consumido na região; traz a lembrança da família e da comida caseira. Simboliza a abundância de peixes na região.</p>
<p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Figura 39 - Fluxograma do Peixe Frito e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro 9 - Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Peixe Frito. Unidade1. Santa Catarina, abril de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigerados (até 3°C) Temperatura para congelados (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura de recebimento Sim para: - procedência do fornecedor
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada Providenciar etiquetas de identificação Organização modular dos pescados	Não para: - controle de temperatura Sim para: - temperatura de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros, com data de validade	Controle da validade dos pescados		Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização		Sim para: -arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (descongelamento)	QHS/QSE/QSI	Descongelamento sob temperatura controlada em câmara fria (4°C) Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental, monitorando a temperatura superficial; ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C	Através da previsão dos pedidos do cardápio, fazer a programação do descongelamento com 1 dia de antecedência	Efetuar o descongelamento em forno de microondas para todos os gêneros mantendo o controle do tempo	Não para: - o descongelamento foi realizado na noite anterior, feito sem monitoramento de tempo e temperatura; na manhã seguinte, a temperatura era de 7°C
4 PCC	Pré-Preparo (corte das postas)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas tradicionais de corte. O peixe deve ser cortado em postas médias, com cortes na vertical (lanhos) para penetração do tempero	Controle das técnicas tradicionais de corte	Efetuar padronização das técnicas de corte	Sim para: - cortes adequados e lanhos
5 PCC	Pré-Preparo (adição dos temperos)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas de pré-preparo e ingredientes tradicionais. Para o tempero, adiciona-se somente do sal para realçar o sabor do peixe. Adição da farinha de trigo para facilitar a fritura	Controle das técnicas tradicionais de tempero	Efetuar padronização das técnicas de tempero	Sim para: - técnicas tradicionais de tempero; foi usado somente o sal para realçar o sabor do peixe e a farinha de trigo para empanar

Quadro 9 - Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Peixe Frito. Unidade1. Santa Catarina, abril de 2006 (continuação).

6 PCC	Preparo (fritura)	QSE/QSI	<p>Temperatura do óleo da frigideira deve ser controlada para que atinja no máximo 180°C</p> <p>A banha não deverá apresentar-se viscosa, escurecida, com odor desagradável ou com formação de fumaça e espuma</p> <p>A banha usada para peixes só deverá ser usada para peixes</p>	<p>Termômetro por infravermelho</p> <p>Avaliação visual</p>	<p>Efetuar a avaliação da temperatura do óleo</p> <p>Controle do uso da banha</p>	<p>Não para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura do óleo <p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a fritura foi realizada em frigideira, com banha de porco - a temperatura do óleo atingiu 169°C - a fritura não é contínua
7 PCC	Preparo (espera para escorrer o óleo)	QSE/QSI	<p>Espera para escorrer o óleo feita em prato de papelão, a fim de melhorar a aparência da posta e retirar o excesso de óleo</p>	<p>Controle das técnicas de preparo</p>	<p>Efetuar padronização das técnicas de preparo</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - as postas foram escorridas em pratos de papelão
8 PCC	Porcionamento, decoração e montagem da bandeja	QHS/QSI/QSE	<p>Porcionamento em utensílios pré-higienizados e tradicionais</p>	<p>Observação visual</p> <p>Controle dos pedidos e cardápio</p>	<p>Efetuar correta higienização dos utensílios</p> <p>Efetuar padronização nas técnicas de porcionamento, decoração e montagem das bandejas</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcionamento em utensílios pré-higienizados - padronização na decoração e montagem da bandeja <p>Não para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcionamento em utensílios tradicionais (pratos de barro)
		QSI	<p>Decoração tradicional</p>			<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - padronização na decoração e montagem da bandeja <p>Não para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcionamento em utensílios tradicionais (pratos de barro)
		QHS	<p>Higienização dos itens da decoração: lavagem criteriosa com água potável, desinfecção com imersão em solução clorada (10 ml de água sanitária a 2,0 – 2,5% de cloro livre, em 1 litro de água), por 15 a 20 minutos, enxágüe com água potável e a imersão em água com vinagre a 2%</p>			<p>Não para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes da decoração não são higienizados corretamente.
		QSE/QSI	<p>Montagem tradicional da bandeja</p>			<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - montagem tradicional da bandeja
9 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	<p>Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C)</p> <p>Feita imediatamente após a montagem da bandeja</p>	<p>Termômetro com haste de inserção</p>	<p>Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem das bandejas</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato for servido adequado, sem sinais de óleo em excesso e com aparência satisfatória. A temperatura para distribuição foi de 75,5°C

Resumindo o apresentado nos apêndices D a P, quanto ao acompanhamento das preparações típicas nos restaurantes estudados, o Quadro 10 apresenta algumas condições que levam aos perigos relacionados com as qualidades higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicos evidenciados nessas preparações.

Quadro 10 – Condições que Levam aos Perigos Relacionados com a Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica das Preparações Acompanhadas nas Unidades Estudadas. Santa Catarina, abril/maio de 2006.

Preparação típica acompanhada	Condições que levam aos Perigos		
	Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)	Qualidade Sensorial (QSe)	Qualidade Simbólica (QSi)
<p>Ensopado de frutos do mar</p> <p>Caçarola de frutos do mar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de controle das condições dos fornecedores e da procedência dos gêneros - Falta de controle da temperatura de recebimento e armazenamento - Descongelamento inadequado - Higienização inadequada das mãos e uso incorreto de luvas - Higienização inadequada dos utensílios e itens da decoração - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Falta de controle das condições dos fornecedores - Armazenamento inadequado - Escolha inadequada dos tipos de pescados para o preparo - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais de limpeza e preparo (modos de fazer) - Uso de temperos não regionais - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Falta de padronização de itens da decoração e montagem da bandeja - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Escolha inadequada dos tipos de pescado para o preparo - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais de limpeza e preparo (modos de fazer) - Uso de temperos não regionais - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Falta de padronização de itens da decoração e montagem da bandeja - Demora na distribuição
<p>Filé de Peixe ao molho de camarão</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de controle das condições dos fornecedores e da procedência dos gêneros - Falta de controle da temperatura de recebimento e armazenamento - Descongelamento inadequado - Reaquecimento e resfriamento inadequado do molho de camarão - Higienização inadequada das mãos e uso incorreto de luvas - Higienização inadequada dos utensílios e itens da decoração - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Falta de controle das condições de fornecedores - Escolha inadequada dos tipos de pescados para o preparo (não tradicionais) - Armazenamento inadequado - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais para empanar os filés e para limpar o camarão - Uso de temperos não tradicionais - Falta de controle do óleo da fritura e não separação das fritadeiras - Reaquecimento e resfriamento inadequado do molho de camarão - A adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Escolha inadequada dos pescados para o preparo (não tradicionais) - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais para empanar os filés e para limpar o camarão - Uso de temperos não tradicionais - Falta de controle do óleo da fritura e não separação das fritadeiras - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Demora na distribuição
<p>Pirão de caldo de Peixe “Pirão de nailo”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de controle das condições dos fornecedores e da procedência dos gêneros - Falta de controle no recebimento e armazenamento - Higienização inadequada das mãos e uso incorreto de luvas - Higienização inadequada dos utensílios - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Falta de controle das condições de fornecedores - Escolha inadequada do tipo de farinha (grossa) - Armazenamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais de pré-preparo (temperatura do caldo ou da água) e preparo (modos de fazer) - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Escolha inadequada do tipo de farinha (grossa) - Falta de utilização de técnicas tradicionais de pré-preparo (temperatura do caldo ou da água) e preparo (modos de fazer) - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Demora na distribuição

Quadro 10 – Condições que levam aos Perigos Relacionados com a Qualidade Higiênico-Sanitária, Sensorial e Simbólica das Preparações Acompanhadas nas Unidades Estudadas. Santa Catarina, abril/maio de 2006 (continuação).

Preparação típica acompanhada	Condições que levam aos Perigos		
	Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)	Qualidade Sensorial (QSe)	Qualidade Simbólica (QSi)
Peixe frito em posta	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de controle das condições dos fornecedores e procedência dos gêneros - Falta de controle da temperatura de recebimento e armazenamento - Descongelamento inadequado - Higienização inadequada das mãos e uso incorreto de luvas - Higienização inadequada dos utensílios dos itens da decoração - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Falta de controle das condições dos fornecedores - Falta de controle da temperatura de recebimento e armazenamento - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais de limpeza e corte e preparo (fritura) - Falta de controle do óleo da fritura e não separação das fritadeiras - Uso de outros temperos além do sal - Higienização inadequada das mãos e uso incorreto de luvas - Higienização inadequada dos utensílios - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Escolha inadequada dos pescados para o preparo (não tradicionais) - Falta de utilização de técnicas tradicionais de limpeza e corte e preparo (fritura) - Falta de padronização nos temperos - Falta de controle do óleo da fritura e não separação das fritadeiras - Uso de outros temperos além do sal - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Demora na distribuição
Peixe assado na brasa Peixe na chapa	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de controle das condições dos fornecedores e procedência dos gêneros - Falta de controle da temperatura de recebimento e armazenamento - Descongelamento inadequado - Higienização inadequada das mãos e uso incorreto de luvas - Higienização inadequada dos utensílios e itens da decoração - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Falta de controle das condições dos fornecedores - Escolha inadequada dos pescados para o preparo (não tradicionais) - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais de limpeza e escalamento e preparo (cocção) - Uso de temperos não tradicionais - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Falta de padronização de itens da decoração e montagem da bandeja - Demora na distribuição 	<ul style="list-style-type: none"> - Escolha de fornecedores não locais ou não adequados - Escolha inadequada dos pescados para o preparo (não tradicionais) - Descongelamento inadequado - Falta de utilização de técnicas tradicionais de limpeza e escalamento e preparo (cocção) - Uso de temperos não tradicionais - Adaptação de utensílios não tradicionais no preparo e na distribuição - Falta de padronização de itens da decoração e montagem da bandeja - Demora na distribuição

4.4.18 Principais Pontos Críticos de Controle, Pontos de Controle e Medidas de Controle Presentes em Cada Etapa do Processo Produtivo das Preparações Típicas Açorianas

Como instrumento auxiliar para a análise dos indicadores de qualidade definidos neste estudo, foi elaborado um quadro que destaca os principais Pontos Críticos de Controle (PCCs), Pontos de Controle (PCs) e as medidas de controle presentes em cada etapa do processo operacional das preparações típicas açorianas. O Quadro 11 apresenta esses dados.

Quadro 11 – Pontos Críticos de Controle e Pontos de Controle nas Principais Etapas do Processo Produtivo das Preparações Típicas Açorianas e as Respectivas Medidas de Controle.

Etapa do Processo	PCC/PC	Medidas de controle
Aquisição e Recebimento	Recebimento de gêneros sem a correta conferência – Multiplicação dos patógenos, contaminação das superfícies, gêneros de fontes insalubres, gêneros de fontes não tradicionais e não adequadas ao preparo das preparações típicas	Seleção dos fornecedores adequados, tradicionais/locais Temperatura dentro da tolerância permitida Higiene na recepção Avaliação visual com conferência das características higiênico-sanitárias, sensoriais e simbólicas
Armazenamento sob congelamento e refrigeração	Armazenamento por períodos longos e temperatura inadequada – Multiplicação dos patógenos Falta de organização dos gêneros nos equipamentos – Contaminação cruzada Falta de identificação dos gêneros armazenados – Contaminação cruzada Ausência de monitoramento de temperatura – Multiplicação dos patógenos Armazenamento em utensílios inadequados – Multiplicação dos patógenos	Tempo e temperatura de armazenamento dentro do permitido Organização adequada dos gêneros Identificação dos gêneros com etiquetas Monitoramento periódico da temperatura Armazenamento em utensílios adequados
Armazenamento a seco	Acondicionamento dos gêneros em prateleiras ou estrados de madeira em mau estado de conservação – Multiplicação dos patógenos Armazenamento de utensílios sem proteção – Contaminação microbiana/química/física	Acondicionamento em prateleiras de material de fácil higienização Armazenamento de utensílios em local protegido
Descongelamento	Descongelamento em temperatura ambiente sem controle de temperatura ou Descongelamento inadequado em microondas – Perda da suculência dos pescados Redução no sabor e perda das características sensoriais e simbólicas Alteração na aparência dos pescados – Multiplicação dos patógenos	Descongelamento dos gêneros sob temperatura controlada em refrigeradores Descongelamento realizado em temperatura ambiente, com monitoramento da temperatura superficial Descongelamento com o uso correto do microondas
Pré-Preparo – Higienização dos alimentos	Higienização inadequada – Presença de microorganismos patogênicos ou ovos e cistos de parasitos / Alimentos usados na decoração – Contaminação cruzada	Correta higienização com imersão em solução clorada e posterior imersão em solução com vinagre
Pré-Preparo – Padronização de Temperos e Técnicas de Temperar	Falta de padronização nas técnicas de temperar, tipos e quantidades dos temperos – Alteração nas características sensoriais e simbólicas	Padronização no uso de ingredientes, temperos e técnicas, através da elaboração de um livro de receitas
Pré-Preparo – Técnicas de limpeza e corte dos pescados	Falta de padronização nas técnicas de limpeza e corte tradicionais – Alteração nas características sensoriais e simbólicas	Padronização nas técnicas de limpeza e corte dos pescados

Quadro 11 - Pontos Críticos de Controle e Pontos de Controle nas Principais Etapas do Processo Produtivo das Preparações Típicas Açorianas e as Respectivas Medidas de Controle (continuação).

Etapa do Processo	PCC/PC	Medidas de controle
Preparo - Fritura	Fritura realizada sem separação de fritadeiras/comprometimento das características sensoriais e simbólicas Inadequação do óleo/saturação/coloração alterada – Presença de compostos polares/ Irritação no trato digestivo/Diarréia/Alterações no sabor das preparações/Alterações na aparência	Separação das fritadeiras Controle da temperatura do óleo, nunca superior a 180°C Avaliação visual das características do óleo: cor, odor, viscosidade, formação de espuma Avaliação sensorial das preparações, incluindo a degustação
Reaquecimento	Reaquecimento inadequado - Sobrevivência de esporos ou microorganismos na forma vegetativa	Reaquecimento adequado atingindo a temperatura de 74°C no interior do alimento Evitar o preparo antecipado
Resfriamento	Resfriamento inadequado - Multiplicação de patógenos	Resfriamento adequado, refrigerando rapidamente de 55°C para 21°C em 2 horas e daí para 4°C em 6 horas Evitar o preparo antecipado
Porcionamento, Decoração e Montagem da bandeja	Falta de padronização na montagem e decoração – Alteração nas características simbólicas e sensoriais Escolha de itens da decoração não tradicional – Descaracterização das preparações – comprometimento dos aspectos simbólicos Higienização inadequada as mãos Higienização inadequada dos utensílios – Contaminação cruzada	Padronização na montagem e decoração Uso de ingredientes tradicionais para a decoração Correta higienização com água e sabões próprios fazendo a anti-sepsia com álcool 70% ou usando sabão anti-séptico Correta higienização com água e detergente, enxaguando bem e realizando a desinfecção com cloro 200ppm ou álcool 70%
Espera e Distribuição	Alimentos em temperatura morna – Multiplicação microbiana Ressecamento das preparações, com alterações na aparência – aspectos sensoriais e simbólicos	Proceder a distribuição imediatamente após a montagem da bandeja Obedecer aos critérios de temperatura: acima de 60°C (alimentos quentes) e abaixo de 10°C (alimentos frios)
Degustação	Ausência de avaliação – possibilidade de alterações nas características sensoriais e simbólicas	Estabelecer a degustação como uma etapa do processo

4.5 RECOMENDAÇÕES PARA OS LOCAIS ESTUDADOS

As recomendações foram elaboradas durante o acompanhamento da produção das preparações típicas realizadas durante o período de realização dos estudos de caso. Estas visam contribuir apresentando sugestões de melhorias para as unidades.

4.5.1 Planejamento do Cardápio

O cardápio serve como um atrativo para o cliente e em se tratando de restaurantes típicos, este deve servir de referência sobre as preparações servidas naquele local e fazer com que o cliente tenha informações mínimas sobre o que vai degustar.

Sugere-se que, na unidade 2, seja refeito o cardápio, substituindo a denominação de “Especializado em frutos do mar” por “Especializado em Pratos Típicos da Ilha e outras especialidades” ou “Gastronomia Típica da Ilha e outras especialidades de frutos do mar”. Assim, o enfoque dado às preparações regionais é adequado e fica melhor caracterizado o que realmente é típico da região e o que foi acrescentado depois. Essa alteração pode ser considerada também como estratégia de *marketing* gastronômico. Também é recomendado que essas preparações sejam detalhadas, citando-se os ingredientes, alguns temperos característicos e até mesmo que seja relatado um pouco da história de algumas preparações, como maneira de apresentar os costumes e o modo de vida da região.

Outra sugestão seria a colocação de textos explicativos nos cardápios ressaltando o uso de ingredientes locais ou *in natura*, como forma de divulgação da preservação das características tradicionais das preparações oferecidas.

4.5.2 Organização das Receitas Tradicionais

Considerando a importância da receita como modo de preservação da identidade das preparações, é recomendada a elaboração de livros de receitas, nos quais estas serão organizadas de acordo com as preparações servidas em cada restaurante.

Nos restaurantes, em especial nos típicos, a padronização de ingredientes, temperos e modos de fazer é fundamental, pois, como foi visto anteriormente, são estes critérios que vão definir as características peculiares de cada região. O cliente que procura um restaurante típico espera encontrar preparações características do local, com sabores também característicos, e isso só é alcançado se houver uma padronização dos modos de fazer das

receitas. É importante também destacar os aspectos sensoriais desejados em cada preparação. Para isso, recomenda-se uma pesquisa tanto na literatura como em conversas informais com moradores da região ou familiares.

4.5.3 Controle Operacional

No que se refere ao controle operacional, recomenda-se que sejam implementados controles de qualidade relativos aos aspectos simbólicos, sensoriais e higiênico-sanitários. Essa implementação será possibilitada através da aplicação da metodologia proposta.

As observações realizadas indicam que o controle de qualidade das características sensoriais e simbólicas não está estruturado nos restaurantes, ocorrendo de forma não planejada, eventual e sem instrumentos que poderiam auxiliar no acompanhamento e avaliação do processo. Nesse sentido, o controle de qualidade é realizado corrigindo falhas e não com caráter preventivo.

4.5.4 Recursos Humanos e Capacitação

Quanto à capacitação dos funcionários, é recomendada a implementação de programas de capacitação, não enfatizando somente a parte de manipulação de alimentos, exigida pela legislação, mas temáticas como a gastronomia local.

4.5.5 Área Física, Equipamentos e Utensílios Tradicionais

Embora a área física pareça atender à demanda da produção atual, seria interessante a reestruturação da área de recebimento da unidade 1. Recomenda-se a colocação da balança, que no momento se encontra na despensa no interior do restaurante, nessa área; isso facilitaria o fluxo e a conferência das mercadorias. Outra modificação seria o armazenamento organizado das bebidas, feita em outro local, já que a área atual armazena também alguns hortifrutigranjeiros. Recomenda-se a substituição das estantes de madeira por outro material de fácil limpeza e a colocação de bancadas nesse espaço, para servir de apoio e auxiliar na conferência dos gêneros.

No que diz respeito aos utensílios tradicionais, recomenda-se o cuidado na substituição e a observação da legislação quando se trata de preparações típicas. A substituição de utensílios de madeira, como colheres e garfos, por utensílios de polietileno pode trazer

alterações significativas nas características simbólicas e sensoriais das preparações. A maneira de manuseá-los é diferente e pode acarretar em desconforto para os manipuladores no momento do preparo. Recomenda-se que, se for necessária a utilização de utensílios de madeira, como as colheres de pau, estas devem respeitar o tempo de uso, o estado de conservação e critérios rigorosos de higienização. Como foi mostrado anteriormente, não adianta fazer a substituição por utensílios de polietileno, significativamente mais caros, se estes se encontram em estado precário, podendo ocasionar comprometimento dos aspectos higiênico-sanitários. Sugere-se, então, em ambas as unidades, a troca dos utensílios de polietileno (como colheres e tábuas) em mau estado por utensílios novos, respeitando o tempo e as condições do uso.

Recomenda-se a utilização das panelas de barro, mesmo no preparo, dada a importância da manutenção das características simbólicas e sensoriais das preparações. As unidades devem ter alguns cuidados na manipulação para a melhor durabilidade desses utensílios, visto o custo mais elevado destes em comparação com as panelas de alumínio utilizadas nas unidades. A correta higienização dos utensílios de barro deve ser feita manualmente; recomenda-se evitar a lavagem em máquinas de lavar, que torna possível a liberação de substâncias tóxicas.

4.5.6 Processo Operacional

Aquisição e Recebimento: Recomenda-se o incentivo ao produtor artesanal no que se refere à adequação às normas exigidas pela legislação (por exemplo, a colocação de rótulos e registros). O responsável pelo restaurante deve reforçar esse ponto com os fornecedores, quando estes não estiverem dentro das normas. Sugere-se também visitas periódicas aos fornecedores, com avaliações das condições ambientais e operacionais dos estabelecimentos, a fim de estabelecer melhorias na qualidade dos gêneros e serviços oferecidos.

No recebimento dos peixes observou-se, muitas vezes, a entrada de entregadores dentro da área de produção, assim como outras pessoas circulando sem as proteções devidas. Recomenda-se a restrição da entrada de pessoas na área de produção e, quando esta se torna necessária, os visitantes devem usar proteção para cabelos e outros itens disponibilizados pela unidade.

Outra recomendação seria o incentivo à formação de cooperativas e associações de pescadores, para que se possa aperfeiçoar e incentivar essa atividade na região.

Sugere-se também a aquisição de termômetros para a conferência das mercadorias, principalmente os peixes e outros pescados, dada a grande quantidade de pescados recebidos frescos pelas unidades. A literatura e as legislações associadas enfocam a relevância dessa etapa, salientando a importância de um controle adequado da temperatura, a fim de se evitar alterações microbiológicas significativas, além das alterações sensoriais.

Armazenamento: Quanto ao armazenamento sob congelamento e refrigerado, nas duas unidades, recomenda-se a aquisição de termômetros para o monitoramento periódico das temperaturas. Na unidade 2, recomenda-se o correto degelo do *freezer* vertical, para se evitar o acúmulo do gelo. Sugere-se, nas duas unidades, a elaboração de etiquetas para identificação das mercadorias, tendo em vista a grande quantidade de gêneros entregues frescos como peixes e mariscos, além da elaboração de molhos, recheios de pastéis e bolinhos, entre outros. Na unidade 2, recomenda-se a substituição de utensílios usados no armazenamento, tanto para refrigerar como para o congelamento, por serem de alturas superiores ao recomendado, colocando em risco os gêneros armazenados. Recomenda-se a utilização de utensílios de até 10 cm de altura, com tampa. No armazenamento a seco da unidade 1, deve-se fazer a substituição das prateleiras de madeira por outro material ou realizar a pintura com tinta adequada. Na unidade 2, recomenda-se a troca dos estrados de madeira para a armazenagem dos hortifrutigranjeiros por estrados de polietileno. Nas duas unidades, recomenda-se que os pratos e talheres não sejam armazenados de forma exposta e sim cobertos ou armazenados em armários fechados. Cabe destacar que o armazenamento de panelas ou outros utensílios em prateleiras na cozinha pode ser mantido, se antes do uso estes forem higienizados corretamente.

Descongelamento: Sugere-se a definição de rotina de descongelamento dos gêneros sob temperatura controlada em refrigeradores, nas duas unidades. Na unidade 2, recomenda-se para o descongelamento dos gêneros, a utilização do refrigerador que se encontra na área de produção e que não tem uso. O descongelamento pode ser realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental, com o devido monitoramento da temperatura superficial; ao atingir 3 a 4°C, deve prosseguir o degelo sob refrigeração a 4°C. E, quando do uso de microondas para pequenos lotes, este deve obedecer a critérios de tempo e temperatura estabelecidos e controlados.

Higienização dos Alimentos: Recomenda-se a correta higienização dos alimentos, saladas cruas e outros itens da decoração, como limão ou folhas verdes. Essa higienização deve seguir a recomendação da literatura, que aponta a lavagem criteriosa com água potável, a posterior desinfecção com imersão em solução clorada e, em seguida, o enxágüe com água

potável e a imersão em água com vinagre a 2%. Sugere-se, quando do uso do detergente, que este siga a diluição recomendada (8 gotas de detergente neutro biodegradável por litro de água). Logo em seguida deve ser realizado um enxágüe bem feito com água.

Padronização dos Ingredientes, Temperos e Utensílios: Nas unidades, recomenda-se que sejam padronizados principalmente a quantidade e o tipo dos ingredientes e temperos utilizados em cada preparação. Isso é possível com a elaboração de livros de receitas específicos para cada restaurante. Pode-se recomendar também, na unidade 2, a inclusão de alguns ingredientes tradicionais como a banha de porco.

Quanto aos utensílios, sugere-se a utilização de utensílios tradicionais como os de barro também no preparo e não somente na distribuição. Sugere-se ainda, que, quanto ao uso da colher de pau, este deve atentar para os critérios adequados de assepsia e tempo de uso.

Nas duas unidades, a sugestão seria o preparo do pirão em pratos de barro, como era realizado antigamente. Uma outra alternativa é preparar o pirão na mesa do cliente, de modo a transmitir um pouco dos hábitos culinários locais.

Controle da Temperatura e Qualidade do Óleo de Fritura: Recomenda-se, nas unidades, a análise visual criteriosa da coloração do óleo de fritura e a análise gustativa das preparações finais, visto que o óleo, mesmo atendendo às especificações de temperatura e tempo de uso, pode alterar os aspectos sensoriais da preparação. Sugere-se o correto descarte desse óleo quando acontecer esse comprometimento.

Controle no Reaquecimento e Resfriamento: A recomendação para as unidades seria evitar a produção antecipada de algumas preparações mas, caso seja necessária, esta produção deve obedecer aos critérios adequados de reaquecimento, resfriamento e posterior armazenamento.

Higiene do Manipulador e dos Utensílios: Recomenda-se, para a unidade 1, que seja adquirido o sabão anti-séptico ou utilizado o sabão normal com a posterior anti-sepsia com álcool 70% ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde. Destaca-se a necessidade da lavagem periódica das mãos. O uso de luvas nessa unidade deve ser restrito à manipulação de alimentos prontos para o consumo, como a montagem das saladas ou bandejas, ou ainda como proteção durante a limpeza dos pescados. Caso se adote como hábito o uso das luvas, estas devem ser descartadas a cada etapa, a cada troca de atividade, não dispensando a lavagem adequada das mãos. Nas duas unidades, recomenda-se a atenção aos uniformes, o uso de calçados fechados e a retirada de adereços como brincos, alianças e relógios.

Técnicas de Decoração das Preparações e Bandejas: Sugere-se a utilização somente de itens tradicionais e conhecidos na região para a decoração das preparações. Na unidade 2,

recomenda-se que a alcaparra seja substituída por outro ingrediente, como limão laranjinha ou outro tempero tradicional, como a alfavaca, tempero verde ou coentro.

Avaliação e Degustação da Preparação Final: Como forma de complementar as avaliações realizadas nas duas unidades, sugere-se a realização de pesquisa de satisfação escrita na qual serão questionados a apresentação, o sabor, a textura, a aparência, além de características simbólicas da preparação, como as maneiras de servir e os utensílios, entre outros. Ainda com relação à avaliação das preparações, recomenda-se a implantação de rotinas de degustação das preparações, para avaliação dos aspectos sensoriais e dos aspectos simbólicos da preparação oferecida. Essa degustação deve ser realizada com frequência, podendo ser semanal e contar com a participação dos envolvidos no processo.

5 CONCLUSÃO

O presente capítulo abrange as considerações conclusivas sobre o estudo realizado, abrangendo as recomendações para a aplicação do método proposto e as propostas para trabalhos futuros.

5.1 RECOMENDAÇÕES PARA A IMPLANTAÇÃO DO MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PATRIMÔNIO GASTRONÔMICO - AQPG

A metodologia desenvolvida contempla duas aplicações potenciais. A primeira aplicação é a determinação de critérios voltados para um conjunto de preparações típicas de diferentes Patrimônios Gastronômicos, cujas recomendações gerais serão descritas abaixo. A segunda seria a aplicação em restaurantes típicos açorianos, cujos critérios já foram determinados neste estudo.

A implantação da metodologia AQPG num conjunto de preparações típicas de diferentes Patrimônios Gastronômicos requer, primeiramente, a conscientização dos atores envolvidos no processo a respeito da importância dessa implantação e da sua relevância para a melhoria da qualidade das preparações típicas servidas.

Em seguida, procede-se a avaliação das características do restaurante, possibilitando o levantamento das necessidades da unidade no que se refere aos equipamentos, à equipe operacional e em relação aos documentos através dos quais são transmitidas as informações. Essas questões remetem à existência de livros de receitas tradicionais que orientem a equipe quanto ao aspecto tradicional das preparações e à qualidade dos cardápios oferecidos aos clientes.

Recomenda-se que seja realizado o acompanhamento de todo o processo de elaboração das preparações típicas, com o registro de diversas informações capazes de apontar se os critérios de qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica estão sendo atingidos, devendo ser elaborada ainda uma descrição detalhada da preparação, na qual devem constar todos os ingredientes, sua procedência e suas quantidades, o modo de preparo, equipamentos e utensílios tradicionais, dados de tempo e temperatura, características sensoriais e simbólicas.

Destaca-se ainda, a necessidade de se desenvolver na equipe as habilidades necessárias à implantação dos monitoramentos e dos registros de dados, de forma que esse

monitoramento possa ser realizado nos diferentes turnos de trabalho, sem comprometimento dos processos produtivos.

Tendo-se acompanhado e descrito o processo produtivo das preparações, recomenda-se a elaboração de um fluxograma das preparações, permitindo a descrição minuciosa das etapas ou operações da preparação, assinalando os pontos críticos de controle, relacionados aos aspectos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos. Através dessa identificação de pontos críticos de controle, desenvolve-se um quadro descritivo, salientando as etapas, os perigos, os critérios, a forma de monitoramento e as ações corretivas, evidenciando se os critérios estão sendo cumpridos ou não.

Cabe destacar a recomendação de manter os instrumentos de medição periodicamente calibrados em laboratórios especializados, além da necessidade de se conhecer o instrumento disponível e de utilizá-lo conforme as recomendações do fabricante. Deve-se lembrar ainda que, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação; no caso do termômetro de inserção, as suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

5.2 CONSIDERAÇÕES FINAIS E RECOMENDAÇÕES PARA TRABALHOS FUTUROS

A pergunta de partida norteou o referencial teórico e metodológico da pesquisa, possibilitando a análise do problema através da questão: **Como valorizar o Patrimônio Gastronômico Açoriano associando a qualidade sensorial e simbólica e respeitando as exigências higiênico-sanitárias?**

Desta forma, o levantamento teórico buscou salientar a importância da alimentação para o ser humano, principalmente sob a ótica simbólica, abrangendo os valores que atribuímos aos alimentos, a memória, o desejo, as relações sociais e a ritualidade. Abordou, também, as tendências da alimentação contemporânea e os conceitos de globalização e homogeneização, bem como algumas de suas conseqüências para a alimentação. Dentre essas conseqüências, pôde-se observar a destacada preocupação com a sanidade do alimento, ou seja, sua qualidade higiênico-sanitária, principalmente através do número expressivo de regulamentações e políticas de qualidade.

Paralelamente ao crescimento dessas regulamentações, observa-se o crescente interesse pelo dito regional ou típico e a conseqüente valorização das cozinhas regionais. Essa preocupação e o conseqüente resgate da alimentação regional enfatizam o valor cultural atribuído à alimentação, chegando-se ao conceito de Patrimônio Gastronômico. A pesquisa

abordou o Patrimônio Gastronômico da Ilha de Santa Catarina, dito de base açoriana, explorando as suas origens, o seu contexto histórico e outros aspectos da colonização, chegando até a formação da gastronomia e suas principais preparações típicas.

O referencial teórico contemplou a importância da receita como um modo de preservação dos Patrimônios Gastronômicos Regionais e para a conservação dos modos de fazer tradicionais, sendo significativa na manutenção da identidade das preparações. Foram apontados os principais conceitos de qualidade na produção de refeições, com destaque para as qualidades higiênico-sanitária, sensorial e simbólica, as etapas do processo produtivo e, por fim, a legislação referente à qualidade higiênico-sanitária e os sistemas de qualidade na produção de refeições, destacando-se o Sistema APPCC e as Boas Práticas (no campo do controle higiênico sanitário) e o Sistema AQNS (direcionado ao controle nutricional e sensorial).

Assim, o referencial teórico se mostrou de fundamental importância para o delineamento da pesquisa, possibilitando a elaboração da dissertação e o cumprimento dos objetivos propostos, permitindo ainda a construção de definições e critérios de qualidade higiênico-sanitária, sensorial e simbólica para as preparações oferecidas em restaurantes típicos. Esse mesmo referencial despertou a preocupação, para além da garantia da qualidade higiênico-sanitária, com o problema da descaracterização das preparações típicas, ou seja, a perda da identidade, como resultado de alterações tanto na qualidade simbólica como na sensorial.

Nesse sentido, os objetivos propostos inicialmente foram atingidos, uma vez que os estudos de caso possibilitaram a aplicação do modelo proposto, que se baseia em parte no Sistema AQNS (RIEKES, 2004), buscando contemplar ainda alguns critérios de qualidade simbólica.

Uma das dificuldades do presente estudo diz respeito ao controle do processo produtivo através de metodologias e legislações que busquem a qualidade higiênico-sanitária. Deve-se salientar que restaurantes típicos merecem tratamento diferenciado: suas particularidades devem ser interpretadas de modo que seja mantido o caráter histórico, minimizando as perdas patrimoniais para a população. Sendo assim, parece ser necessária uma interpretação especial da legislação por parte de proprietários e fiscais, para que as adaptações ou modificações, quando necessárias, sejam feitas de modo a minimizar a interferência na caracterização da preparação.

Muitas vezes, as modificações nas receitas tradicionais e nos modos de preparo são feitas não só devido às exigências da legislação (por exemplo, excluindo determinados

utensílios), mas também buscando a praticidade e a rapidez no preparo ou a diminuição do custo de determinados utensílios ou a satisfação do cliente.

Na busca por praticidade e rapidez no processo, cita-se o preparo antecipado do molho de tomate ou do molho de camarão. Adaptações desse tipo podem acarretar em alteração não somente das características sensoriais e higiênico-sanitárias, mas também dos valores simbólicos atribuídos às preparações, do reconhecimento desta ou daquela preparação como típica.

Observou-se, ainda, mudanças realizadas pela necessidade de satisfazer o gosto do cliente, que muitas vezes não está familiarizado com determinado ingrediente ou tempero tradicional. Um exemplo dessa questão é o uso do cominho no feijão. Os funcionários relataram que, em muitos momentos, é solicitada pelos clientes a exclusão desse ingrediente, que eles percebem interferir negativamente na sua percepção sensorial da preparação. Assim, têm-se dentro da cozinha a polêmica de usar ou não esse tempero e algumas funcionárias optam por agradar o cliente e deixam esse ingrediente tradicional de lado.

Com relação ao custo, embora exista a preocupação e perceba-se a diferença entre utilizar uma panela de barro e uma de alumínio no resultado final da preparação, os restaurantes optam por panelas mais baratas e mais resistentes, visto que as tradicionais de barro têm durabilidade menor, exigindo mais cuidado e tempo no manuseio e resultando num custo relativamente mais elevado. Observou-se, então, que as panelas de barro são excluídas do preparo, sendo utilizadas somente na distribuição, para o acondicionamento das preparações.

Outra questão de custo diz respeito à substituição de colheres e garfos de madeira, que são tradicionais, por utensílios de polietileno, recomendados pela legislação, mas que apresentam um custo aproximadamente dez vezes maior. Essa troca é motivada por fatores de fiscalização, uma vez que ocorre a percepção de que os utensílios de madeira são proibidos e os de polietileno os mais indicados. O que se constatou nos estudos de caso foi que, possivelmente em função do seu custo elevado, os utensílios de polietileno encontravam-se em estado precário de conservação, podendo representar fontes potenciais de contaminação.

Além disto, salvo melhor juízo, não parece haver na legislação nada que impeça a utilização de utensílios de madeira, desde que estejam em bom estado de conservação e atendam aos critérios mínimos de higiene e assepsia. Nesse sentido, considerando-se o já exposto sobre a qualidade sensorial e simbólica das preparações regionais, talvez o uso de colheres de madeira, por exemplo, atendessem melhor esses critérios de qualidade. A questão

seria um protocolo adequado para a seleção do utensílio e para a citada higienização e assepsia.

A preocupação com a escolha dos ingredientes foi um item marcante nos locais analisados. A preferência por ingredientes de origem local é dada tanto para melhor caracterizar a preparação servida, quanto como um incentivo ao desenvolvimento da economia local. Dessa forma, a preservação da gastronomia da região pode ser um ponto importante para a estrutura econômica da comunidade, por meio de geração de emprego e renda. A equipe operacional dos restaurantes é formada, basicamente, por moradores da região, muitas vezes por familiares dos proprietários, que conhecem os hábitos alimentares e os ingredientes tradicionais adequados a cada preparação, o que destaca o ambiente diferenciado desses restaurantes.

No que se refere às receitas tradicionais açorianas, a literatura aponta uma quantidade mínima de opções e, quando se fala em modos de fazer, o que encontramos são receitas verbais, passadas de pai para filho. A transmissão das informações para o processo produtivo, incluindo o modo de preparo e a decoração tradicional das preparações, não ocorre em registros, nem na forma de livros de receitas. As técnicas, quantidades e tipos de tempero e ingredientes, assim como os tipos de utensílio, são passadas verbalmente de geração em geração. Um ponto a ser destacado seria a possibilidade de organização das receitas na forma escrita, em cada restaurante, visto que os modos de fazer e até alguns ingredientes podem variar conforme o restaurante.

Salienta-se que a cultura, como a gastronomia, é dinâmica, sofre mudanças no decorrer dos anos, assim como os hábitos alimentares, os valores sociais e culturais. Neste sentido, as modificações na alimentação e conseqüentemente no comportamento alimentar da população são decorrentes da evolução econômica e social das comunidades. Destaca-se, então, que o objetivo de uma discussão como a que realizamos neste estudo não é manter a cultura ou a gastronomia inalteradas, mas sim que seja possível a identificação da base culinária de uma região. A evolução não pode deixar esquecidas as origens dessa cultura pois, quando se visita um restaurante típico, espera-se encontrar preparações que identifiquem a origem, a evolução, as transformações e as inovações que ocorreram ao longo da história da gastronomia, devendo, então, existir a preocupação em se perpetuar a memória culinária local.

Outra dificuldade encontrada diz respeito à identidade da gastronomia típica da Ilha de Florianópolis e à nomenclatura dos restaurantes. Geralmente, os restaurantes não utilizam a denominação “típicos açorianos” ou “típicos da Ilha de Santa Catarina”; a expressão

comumente usada é “restaurantes especializados em frutos do mar” e todas as preparações que levam esse ingrediente são consideradas típicas. Essa situação merece atenção, visto que se considera importante que as verdadeiras preparações típicas sejam divulgadas e destacadas nos cardápios. Esta recomendação deve-se tanto à necessidade de estimular a lembrança da cultura alimentar dos antepassados ou caracterizar culturalmente a população, quanto ao desejo de promover o desenvolvimento do turismo, usando essas preparações como objetos de propaganda gastronômica.

A abordagem apresentada nesse estudo acerca do conceito de qualidade em Produção de Refeições, enfatizou aspectos relacionados ao controle higiênico-sanitário, sensorial e simbólico. Procurou evidenciar a necessidade de se conscientizar a respeito da manutenção da identidade das preparações por meio do correto cumprimento das exigências da legislação e pela preservação das receitas tradicionais.

Percebe-se que a atuação do nutricionista deve englobar, além do cuidado com uma alimentação segura do ponto de vista higiênico-sanitário e do incentivo à formação de hábitos alimentares saudáveis, a preservação das características culturais da população, tendo assim na sociedade um papel educativo. Enfatiza-se, portanto, a importância da manutenção da culinária local como Patrimônio Gastronômico Regional, associada a uma alimentação saudável também do ponto de vista higiênico-sanitário.

Uma proposta de continuidade do presente estudo é o desenvolvimento de pesquisas enfocando a qualidade nutricional das preparações típicas da Ilha de Santa Catarina.

Outra questão interessante seria a realização de estudos junto à Vigilância Sanitária, com o objetivo de se desenvolver treinamentos para a fiscalização adequada de restaurantes caracterizados como típicos.

Mas a sugestão de continuidade natural para este estudo é a aplicação do Método de Avaliação da Qualidade de Patrimônio Gastronômico (AQPG) em preparações típicas de outras regiões. Enfoca-se esta questão visualizando uma possibilidade de, a partir da análise de um conjunto de dados consistentes sobre preparações típicas regionais no Brasil, discutir-se a possibilidade de estruturação de uma legislação específica para este segmento de produção de refeições. Assim, o desenvolvimento de legislações municipais ou estaduais específicas para restaurantes típicos poderia facilitar a fiscalização e auxiliar na garantia de que os patrimônios gastronômicos regionais preservem as suas características originais de identidade e de paladar, oferecendo características higiênico-sanitárias satisfatórias ao cliente.

Com relação ao aspecto pessoal, no decorrer do estudo pude observar que as particularidades desse segmento da produção de refeições podem ser consideradas infinitas e

merecem atenção diferenciada. O conhecimento dessas foi importante para o desenvolvimento do trabalho e deve ser atribuído em parte às leituras sobre a história de Santa Catarina, sua colonização e os hábitos dos primeiros “manezinhos¹¹”. Assim, não posso deixar de salientar o meu encantamento com esse tema. A outra parte deve ser atribuída às observações do dia-a-dia dos atores envolvidos nesse processo, incluindo seus relatos de receitas, de ingredientes, de hábitos alimentares e também a paixão com que desenvolvem as suas atividades. Esses fatores representaram a riqueza e tornaram o trabalho gratificante, proporcionando, a todo momento, reflexões principalmente sobre os conceitos teóricos que carrego e aplico na área em que atuo.

As experiências vivenciadas só fizeram crescer a minha admiração pelo tema, da mesma maneira que ampliaram a minha visão a respeito das “qualidades da alimentação”, enfatizando a importância de todas as dimensões, mas chamando atenção para uma qualidade tão difícil de ser definida e exemplificada, que é a qualidade simbólica e a importância dos valores atribuídos a cada passo da transformação do alimento em preparação.

¹¹ O termo “**manezinho**” é utilizado para denominar o nativo da Ilha de Santa Catarina de origem açoriana, que se caracteriza pelo linguajar rápido e melodioso. O termo “manezinho” engloba tanto o morador do interior da Ilha, da praia e o pescador, como o ilhéu urbano.

REFERÊNCIAS

ABDALA, M. C. **Mesas de Minas: As famílias vão ao *self-service***. Tese (Doutorado em Sociologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2002.

_____. **Receita de mineiridade. A Cozinha e a Construção da imagem do mineiro**. Uberlândia: Edufu, 1997.

ABERC. **Manual de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades**. 6. ed. São Paulo, 2003.

ALEXANDRE, J.C. **Desenvolvimento de um Sistema de Avaliação da Qualidade Nutricional, Sensorial e Simbólica de bufês executivos em hotéis de negócios**. Projeto de Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2005.

ALGRANTI, M. **Pequeno dicionário da gula**. Rio de Janeiro. São Paulo: Editora: Record, 2000.

ANTONINI, B.O. **A Gastronomia típica da Ilha de Santa Catarina: Um elemento de importância para o turismo cultural**. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Balneário Camboriú, 2003.

ARRUDA, G.A. **Manual de Boas Práticas Volume II – Unidades de Alimentação e Nutrição**. 1 ed. São Paulo: Ponto Crítico, 1998.

ASSIS, M.A.A.; KAZAPI, I.A.M.; GRILLO, E.F. Dieta do Atlântico Sul. Uma proposta de União entre a Gastronomia e a Nutrição. **Revista Nutrição em Pauta**. São Paulo. n.60, p.34-39, mai./jun., 2003.

ASSIS, M.A.; NAHAS, M. V. Aspectos motivacionais em programas de mudanças de comportamento alimentar. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.12, n.1, p. 33-41, jan./fev., 1999.

BELUZZO, R. A Valorização da Cozinha Regional. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. **Coletânea de palestras...** Brasília, 2004.

BENEZ, M.C., MENEGASSO, M.E. **Cozinha pesqueira catarinense**. Florianópolis: ACARPESC, 1986

BOLAFFI, G.A. Saga da Comida. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. **Coletânea de palestras ...** Brasília, 2004.

BOTELHO, R.A. **Culinária Regional: o Nordeste e a Alimentação Saudável**. 2006. 192f. Tese (Doutorado em Ciências da Saúde) – Faculdade de Ciências da Saúde, Brasília, DF, 2006.

BRASIL. **Constituição (1988)**. Constituição da República Federativa do Brasil: promulgada em 5 de outubro de 1988. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico, 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004**. Aprova o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços da Alimentação. Brasília: MS, 2004.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria nº.710, de 10 de junho de 1999**. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: MS, 1999.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria nº. 326, de 30 de julho de 1997**. Dispõe sobre o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. Brasília: MS, 1997.

_____. Ministério da Saúde. **Portaria nº. 1428 de 16 de novembro de 1993**. Aprova o regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na Área de Alimentos e regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Brasília: MS, 1993.

BRILLAT-SAVARIN, A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995

BRYAN, F. L. **Hazard analysis and critical control point evaluations**. Geneva: World Health Organization, 1992.

CANESQUI, A.M. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARDOSO, M.H., MARQUES, S.B. Avaliação sensorial da salada de verão: estudo feito do tipo de corte das hortaliças cruas sobre a preferência do consumidor. **Revista Nutrição em Pauta**. São Paulo. n.64, p.48-54, jan./fev., 2004.

CARUSO, M.M.L. **Índios, baleeiros e imigrantes: a aventura histórica catarinense**. Tubarão: Editora Unisul, 2000.

CASCUDO, L. C. da. **História da Alimentação do Brasil**. 3 ed. São Paulo: Globo, 2004.

CELLA, R. C. F. ; REGINATO D'ARCE, M.A.B.; SOPOT, M.H.F. Comportamento do óleo de soja refinado utilizado na fritura por imersão com alimentos de origem vegetal. **Ciência, Tecnologia e Alimentação**. Campinas, v. 22, p. 111-116, mai./ago., 2002.

CERVATO, A. M.; JORGE, M.I.E.; GOMES, A.L.C. Bases teóricas para a prática da Educação Nutricional. **Revista Nutrição em Pauta**. São Paulo. n.67, p.12-17, jul./ago., 2004.

CERVO, A.L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia Científica**. 4 ed. São Paulo: Makron Books, 1996.

CHAMBRIER, P., MARTIN, P., BOULÉTREAU, P. Des Grandes Tables aux “fast food”: les restaurants de Lyon. **Cahier de Nutrition et de Diététique**. Paris. v.36, n. 1, p. 53-57, mar., 2001.

COELHO, G.J., PEREIRA, F.V. Receitas utilizando o pilão como processador de alimentos. **Revista do Projeto Pilão da Ilha** – Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral” - UFSC. Florianópolis, 2003.

COURBEAU, J-P.; POULAIN, J-P. Libres mangeurs? In: **Penser l'alimentation: entre imaginaire et rationalité**. Toulouse: Éditions Privat, 2002.

DELAGOUTTE, C. Une qualité et un service constants de vos repas. **Cuisine collective**. Fev., 2006.

DUTRA, R.C.A. Nação, Região, Cidadania: A construção das cozinhas regionais no Projeto Nacional Brasileiro. **Campos: Revista de Antropologia Social**. Curitiba, v. 5, n.1, p. 93-110, 2004.

FARIAS, V.F. **Dos Açores ao Brasil meridional: uma viagem no tempo: 500 anos, litoral catarinense: um livro para o ensino fundamental**. 2 ed. Florianópolis. Edição do autor, 2000.

FERREIRA, A.B.H. **Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa Básico**. 1. ed. Rio de Janeiro: Editora Nova Fronteira, 1988.

FERREIRA, S.M.R. **Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I**. São Paulo: Varela, 2002.

FISCHLER, C. **L'Homnivore**. Paris: Odile Jacob, 2001.

FLANDRIN, J.L., MONTANARI, M. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREITAS, M.C.S. Educação Nutricional: aspectos sócio-culturais. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 1, n. 10, p. 45-49, jan./fev., 1997.

GARCIA, R.W.D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v.13, n.3, p.455-467, jul./set., 1997.

_____. **A Comida, a Dieta o Gosto. Mudanças na Cultura Alimentar Urbana**. 1999. 305 f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade de São Paulo, São Paulo, SP, 1999.

_____. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.16, n.4, p. 483-492, out./dez., 2003.

GARINE, I. Alimentação, culturas e sociedades. **O correio da Unesco**. Rio de Janeiro, v.15, n.7, p.4-7, 1987.

GERMOV, J. & WILLIAMS, L. **A sociology of food and nutrition: The social appetite**. 2. ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

GIL, A.C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

_____. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1996.

GINANI, V. **Índice de Aceitação de Preparações Regionais com Teor Lipídico Reduzido**. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana) – Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2005.

GODOY, A.S.A. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo, v.35, n.2, mar./abr., 1995.

GOMENSORO, M.L. **Pequeno dicionário de gastronomia**. Rio de Janeiro: Objetiva, 1999.

GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Somos lo que comemos. Estudios de alimentation y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002.

HERNANDEZ, J.C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HERNANDEZ, J.C.; GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2005.

IKEDA, J. P. Culture, food, and nutrition in increasingly culturally diverse societies. In: **A sociology of food and nutrition: The social appetite**. 2. ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

IPHAN. **Patrimônio Imaterial**. Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. 2005. Disponível em: <<http://www.iphan.gov.br/bens/Imaterial.htm>> acesso em setembro /2005.

JOMORI, M.M. **Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso**. 2005. 132 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

KUZNESOF, S.; TREGGAR, A.; ANDREW, M. Regional foods: a consumer perspective. **British Food Journal**, v. 99, n. 6. , p. 199-206, 1997.

LACERDA, E.P. Patrimônio: Bens Culturais de natureza Imaterial de SC: Tudo por fazer. **O Catarina! FCC** - Fundação Catarinense de Cultura. Ano XIV, n.63, 2005.

LAHLOU, S. Peut-on changer les comportements alimentaires? **Cahier de Nutrition et de Diététique**. Paris. v. 40, n. 2, p. 91-96, avr., 2005.

LAWLESS, H. Dimensions of sensory quality: a critique. **Food Quality and Preference**. v.6, n.3, p. 191-199, 1995.

LIMA FILHO, J.B. A evolução da legislação sobre as Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de Alimentos/ Alimentação. **Revista Nutrição em Pauta**. São Paulo.n. 53, p. 14-15.mar./abr., 2002,

LODY, R. Comer é pertencer.In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. **Coletânea de palestras...** Brasília, 2004.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R.W.D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. 1.ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

_____. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**. Porto Alegre. v.7, n.16, p. 01-10, 2001.

MACIEL, M.E.; MENASCHE, R. **Alimentação e cultura, identidade e cidadania. Você tem fome do quê?** Disponível em <<http://www.adital.org.br>> acesso em julho/2005.

MARTIN, A., NAIRAUD, D. La chaîne agro-alimentaire et l'origine des risques sanitaires. **Cahier de Nutrition et de Diététique**. Paris. V.36, n.3, p. 227-232, jui., 2001.

MELO, O.V.F. **História Sócio-Cultural de Florianópolis**. Florianópolis: Clube Doze de Agosto: I.H.G.S.C.: Lunardelli, 1991.

MENDES, A.C.R. Os profissionais da área de alimentos no controle de qualidade : “Uma reflexão sobre as ações necessárias para a proteção da saúde do consumidor”. **Higiene Alimentar**. São Paulo. v. 12, n.53, p.26-29, jan./fev., 1998.

MILLÁN, A. Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria. In: GRÁCIA-ARNAIZ, M. **Somos lo que comemos. Estudios de alimentation y cultura en España**. Barcelona: Ariel, 2002.

MINTZ, S. W., Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo. v.16, n.47, p. 31-41, 2001.

MORETTO, E.; FETT, R. **Tecnologia de óleos e gorduras vegetais na indústria de alimentos**. São Paulo: Varela, 1998.

MULLER, S.A.M. Implantação do sistema APPCC em UANs. Baseado no Projeto APPCC/MESA – SENAI/SEBRAE. In: SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. 6.ed. São Paulo: Varela, 2005.

NEIRINCK, E., POULAIN, J.P. **Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table, em France, du moyen-âge à nos jours**. 2 ed. Paris: Editions Jacques Lanore, 1997.

ODET, G. Qualité bactériologique dès fromages au lait cru. **Cahier de Nutrition et de Diététique**. Paris. v. 34, n. 1, p. 47-53, fev., 1999.

ORNELLAS, L.H. **Técnica e Dietética. Seleção e preparo de alimentos**. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 1995.

_____. **A alimentação através dos tempos**. Reedição. Florianópolis: Editora da UFSC, 2000. (Série Nutrição).

PALADINI, E.P. **Controle de Qualidade**. Uma abordagem Abrangente. São Paulo: Atlas, 1990.

PAULI, E. **A fundação de Florianópolis**. Florianópolis: Lunardelli, 1973.

PEDRAZZA, D.F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. **Revista virtual de humanidades**, n.9.v.3, jan./fev., 2004.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica e Dietética**. São Paulo: Manole, 2003.

PIRES, I.S.C., ROSADO, G.P., AZEVEDO, R.M.C., NEVES, M.B., MIRANDA, L.M.S. Composição centesimal, perdas de peso e maciez de lombo (logissis dorsi) suíno submetido a diferentes tratamentos de congelamento e descongelamento. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.15, n.2, mai./ago., 2002.

PIAZZA, W.F. **A epopéia Açórico-Madeirense 1747 – 1756**. Florianópolis: Editora da UFSC, Editora Lunardelli, 1992.

POULAIN, J.P. The contemporary diet in France: “de-structuration” or from commensalism to “vagabond feeding”. **Appetite**. v. 39, p. 43-55, 2002.

_____. **Sociologias da Alimentação**. Tradução: PROENÇA, R.P.C.; RIAL, C.S.; CONTE, J. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.(Série Nutrição).

POULAIN, J.P., PROENÇA, R.P.C.P. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.16, n. 4, p. 365-386, out./dez., 2003.

PROENÇA, R.P.C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de energia: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva**. 1996.306 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 1996.

_____. **Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. 2. ed. Florianópolis: Insular, 2000.

PROENÇA, R. P. C. P., SOUSA, A.A., VEIROS, M. B., HERING, B. **Qualidade sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. (Série Nutrição).

QUINTAES, K.D. **Por dentro das panelas**. São Paulo: Varela, 2005.

QUIVY, R.; CAMPENHOULD, I.V. **Manual de investigação em Ciências Sociais**. Lisboa: Gradiva, 1992.

RAOULT-WACK, A-L. **Dis-moi ce que tu manges...** Paris: Art de vivre, 2001.

RIEKES, B.H. **Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição: uma proposta metodológica considerando aspectos nutricionais e sensoriais**. 2004. 171 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Programa de Pós-Graduação em Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2004.

SANTA CATARINA. Secretaria Estadual de Saúde. **Decreto estadual nº. 31455 de 20 de fevereiro de 1987**. Regulamenta os artigos 30 e 31 da lei nº. 6320 de 20 de dezembro de 1983, que dispõem sobre Alimentos e Bebidas: Santa Catarina: MS, 1987.

SÃO PAULO. Secretaria Municipal de Saúde. **Portaria nº. 2535/03 de 24 de outubro de 2003**. Aprova o regulamento técnico para controle higiênico-sanitário em empresas de alimentos, estabelecendo critérios e parâmetros para a produção de alimentos e bebidas, aplicadas a indústria de alimentos. São Paulo: SMS. G, 2003.

_____. Secretaria Estadual de Saúde. **Portaria nº. 6/99 de 10 de março de 1999**. Aprova o regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo: SVS, 1999.

SHULTER, R.G. **Gastronomia e Turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SILVA JUNIOR, E. A. Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos (Legislação/Boas práticas/POPs/APPCC). In: V Congresso Internacional de Gastronomia, Nutrição e Qualidade de vida, São Paulo-SP. **Anais...** São Paulo, p. 10, 2004.

_____. **Manual de controle higiênico-sanitário em Serviços de Alimentação**. 6.ed. São Paulo: Varela, 2005.

SILVA, E. F.; SALVADOR, N.T.M.; LENZI, Z.M. Sabor/Saber: Hábitos alimentares tradicionais no Estado de Santa Catarina. In: Simpósio Sul Brasileiro de Alimentação e Nutrição: História, Ciência e Arte, Florianópolis – SC. **Anais...** Florianópolis, p. 41-45, 2000.

SIMOES, A. **O pirão nosso de cada dia...** 1.ed. Florianópolis: Lunardelli, 1999.

STAINER, F. La nouvelle approche réglementaire pour l'hygiène des aliments em restauration collective. **Cahier de Nutrition et de Diététique**. Paris. v. 34, n.4, p. 222-225, aou., 1999.

STOLTE, D. ; TONDO, E. C. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Higiene Alimentar**. São Paulo. v. 15, n.85, jun., 2001, p. 41-49.

TABAI, K. C. Análise do controle de alimentos no Brasil: Da intervenção governamental à participação de consumidores e suas organizações. **Higiene Alimentar**. São Paulo. v. 16, n.97, p. 22-25, jun. 2002.

TEIXEIRA, E.D. **Receita qualquer um traduz. Será? A Culinária como área técnica de tradução**. 2004. Dissertação (Mestrado em Inglês) – Programa de Estudos Linguísticos e Literários em Inglês, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.C. REGO, J.C. BISCONTI, T.M.B., **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2000.

TRIVINÕS, A.N.S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

UNESCO. **Recomendação sobre a vanguarda da Cultura Tradicional e Popular**. 1989. Disponível em: <<http://www.unesco.org.br/areas/cultura/imaterial/mostra>> acesso em julho/2005

VERGER, P., ARGAUD, D. La qualité nutritionnelle en restauration collective: Intégration de critères nutritionnels dans ses cahiers des charges. **Cahier de Nutrition et de Diététique**. Paris. v. 34, n.4, p. 210-213, aou., 1999.

WOORTMAN, K. A.A. W. O sentido simbólico das práticas alimentares. In: 1ª Congresso Brasileiro de Gastronomia e Segurança Alimentar, Brasília - DF. **Coletânea de palestras...** Brasília, 2004.

YIN, R.K. **Case study research: design and methods**. 5 nd. London: Sage Publications, 1994.

APENDICES

APÊNDICE A - Quadro de Distribuição dos Funcionários por Turno e Refeições Servidas nas Unidades Estudadas. Santa Catarina, abril/maio de 2006.

Unidade Estudada	Período do ano e semana		Número de Funcionários/turno			Número de Refeições/dia
			Cozinheira	Auxiliar	Garçom	
Unidade 1	Temporada	Dia de semana	4	2	12	200
		Fim de semana	9	3	12	
	Fora da temporada	Dia de semana	4	2	6	100
		Fim de semana	9	3	12	
Unidade 2	Temporada	Dia de semana	4	1	6	60
		Fim de semana	5	2	4	
	Fora da temporada	Dia de semana	4	1	2	30
		Fim de semana	5	2	4	

APÊNDICE B - Quadro do Tempo de Atuação, Cargo e Presença de Curso de Manipulação de Alimentos em Qualidade Higiênico-Sanitária dos Funcionários das Unidades Estudadas. Santa Catarina, abril/maio de 2006.

Unidade 1			Unidade 2		
Funcionário Cargo	Tempo de atuação (anos)	Cursos de manipulação (QHS)	Funcionário Cargo	Tempo de atuação (anos)	Cursos de manipulação (QHS)
1 Cozinheira	15	sim	1 Cozinheiro	20	sim
2 Cozinheira	10	sim	2 Cozinheiro	20	sim
3 Cozinheira	15	sim	3 Cozinheira	20	sim
4 Cozinheira	6	sim	4 Cozinheira	15	sim
5 Cozinheira	6	sim	5 Cozinheira	15	sim
6 Cozinheira	5	sim	6 Auxiliar	10	sim
7 Cozinheira	5	sim	7 Auxiliar	10	sim
8 Cozinheira	6	sim			
9 Cozinheira	7	sim			
10 Auxiliar	10	sim			
11 Auxiliar	5	sim			
12 Auxiliar	6	sim			

APÊNDICE C - Quadro da Área física e Equipamentos Disponíveis nas Unidades Estudadas para o Processo de Elaboração das Preparações. Santa Catarina abril/maio de 2006.

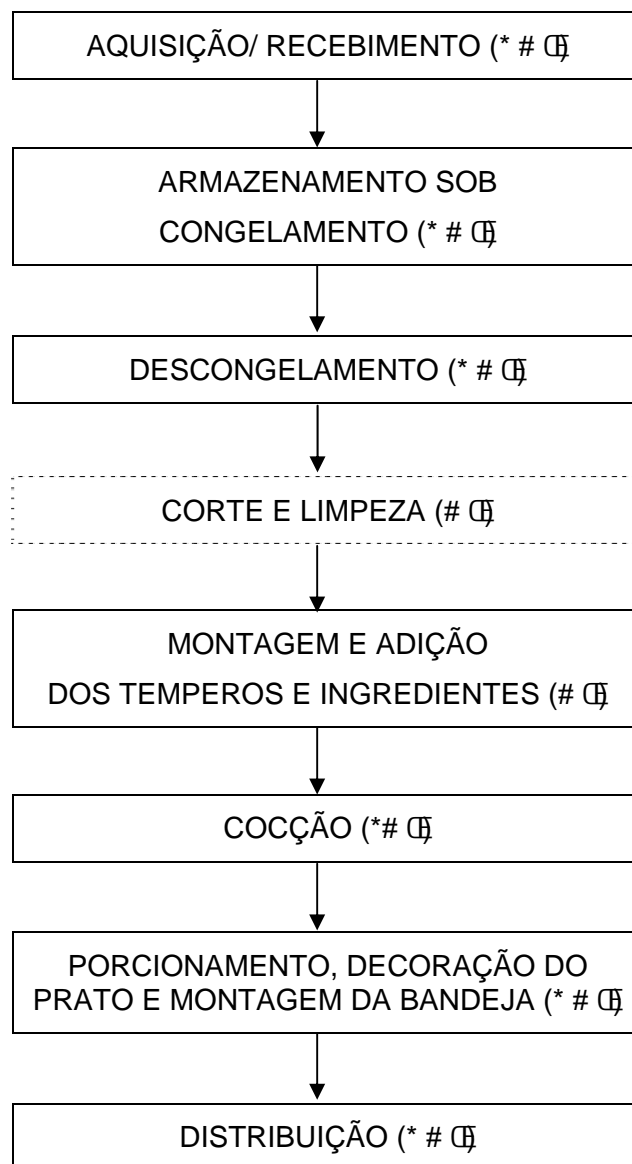
Unidade 1		Unidade 2	
Áreas da UPR	Equipamentos	Áreas da UPR	Equipamentos
Área de recebimento e armazenamento de bebidas		Área de recebimento e limpeza de pescados	Balança
		Área de armazenamento refrigerado	<i>Freezer</i> horizontal (2) <i>Freezer</i> vertical
Área de armazenamento seco	Balança <i>Freezer</i> vertical Máquina de gelo	Área de pré-preparo e higienização	Multiprocessador de legumes Descascador de batatas Picador de legumes/cabrita
Área de armazenamento refrigerado e limpeza de pescados	Refrigerador vertical <i>Freezer</i> horizontal (2)	Área de cocção	Forno elétrico Refrigerador comum Coifa (2) Fritadeira grande (2) Fritadeira pequena (2) Fogão 6 queimadores (2)
		Área de montagem das bandejas	Mesa de apoio
Área de pré-preparo	Descascador de batatas Fatiador Picador de legumes/cabrita (3)	Área de distribuição	
		Área de armazenamento de bebidas	Refrigerador vertical Refrigerador horizontal
Área de cocção brasa	Churrasqueira		
Área de cocção	Fritadeira grande Chapa Forno elétrico Fritadeira pequenas (4) Fogão 8 queimadores Fogão 2 queimadores Coifa (3)		
	Fogão 6 queimadores Forno elétrico <i>Freezer</i> horizontal (2) Microondas (2)		
Área de montagem das bandejas e pré-preparo	Fogão 6 queimadores Forno elétrico <i>Freezer</i> horizontal (2) Microondas (2)		
Área de higienização	Máquina de lavar louças		
Área de distribuição	Balcão de distribuição quente		

APENDICE D – Acompanhamento do Processo Produtivo do Ensopado de Frutos do Mar, com o Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Ensopado de Frutos do Mar. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “ENSOPADO DE FRUTOS DO MAR” Cardápio: Arroz, Pirão e Salada
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peixe espada – 2 filés pequenos - Marisco – 1 pires - Camarão médio – 1 pires - Lula – 1 pires - Pimentão verde – ½ unidade - Cebola – 1 unidade - Tomate – 1 unidade - Extrato de tomate – 2 col. de sopa - Tempero completo – 1 col. de sobremesa - Óleo de oliva – 2 col. de sopa rasa <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes:</p> <p>Camarão (Laguna), Marisco e Peixe espada (Pescadores locais – da praia), Lula (Pesqueira Pioneira da Costa).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 09:00 A lula, o peixe espada e o marisco foram retirados no dia anterior para descongelarem (22:00) à temperatura ambiente – lula e marisco (T. – 4°C) e filé (- 5°C). - 10:00 Foi feita a limpeza do camarão, retirada a casca, o intestino e o corte da lula em pedaços médios de 3 cm . - 10:30 – 10:44Numa panela de ferro, colocaram-se os filés inteiros, o camarão, o marisco e as lulas, acrescentaram-se o tempero completo, a cebola, o tomate e o pimentão em rodelas. Posteriormente acrescentaram-se o óleo de oliva e o extrato de tomate diluído em água. - 10:44 A panela foi levada ao fogo tampada, até que as cebolas ficassem macias e a água secasse. - 11:00 Desligou-se o fogo em quinze minutos (T. 88°C). <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Panela de ferro, prato de barro, bacias de plástico, pires, copo, faca, tábua de polietileno - Equipamentos: Fogão 6 bocas <p>Tempo de preparação: 55 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: Os ingredientes devem se apresentar mais consistentes, o sabor deve ser realçado com os temperos da região e com o cozimento em panela de ferro.</p> <p>Características simbólicas desejadas: Essa preparação representa a diversidade dos ingredientes e a riqueza na oferta de frutos do mar da região.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Ensopado de Frutos do Mar e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Enspado de Frutos do Mar. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura de recebimento Sim para: - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo de armazenamento (nunca chega a 15 dias de armazenamento) - arrumação modular dos pescados
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a arrumação modular	Sim para: - separação dos pescados e arrumação modular

3 PCC	Pré-Preparo (descongelamento)	QHS/QSE/QSI	Descongelamento sob temperatura controlada em câmara fria (4°C) Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental monitorando a temperatura superficial, ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C	Através da previsão dos pedidos do cardápio, fazer a programação do descongelamento com 1 dia de antecedência	Efetuar o descongelamento em forno de microondas para todos os gêneros mantendo o controle do tempo	Não para; - o descongelamento da lula, do marisco e o filé de peixe foi realizado na noite anterior, feito sem monitoramento de tempo e temperatura. Na manhã seguinte, as temperaturas eram da lula e do marisco eram - 4°C e a do filé - 5°C
4 PCC	Pré-preparo (Limpeza e corte)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas tradicionais de limpeza e corte. No pré-preparo do camarão deve-se lavar em água corrente, retirando-se a cabeça e a casca, removendo também o intestino (linha escura da parte de cima do corpo)	Controle das técnicas de limpeza e corte	Efetuar padronização das técnicas de pré-preparo	Sim para: - limpeza e cortes tradicionais
5 PCC	Pré-Preparo (montagem dos ingredientes na panela)	QSE/QSI	Utiliza-se ingredientes e técnicas tradicionais de preparo, os ingredientes devem ser colocados na panela de ferro ou de barro de forma organizada, deixando as carnes na parte de baixo e os temperos por cima	Controle das técnicas de preparo	Efetuar padronização das técnicas de preparo e escolha dos ingredientes	Sim para: - montagem correta dos ingredientes na panela Não para: - uso de extrato de tomate não caracterizado como típico e sim adaptado
6 PCC	Preparo (cocção)	QHS/QSE/QSI	Na cocção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min	Termômetro com haste de inserção	Efetuar controle de temperatura	Sim para: - as temperaturas de cocção variaram de 74,9 °C a 84,5°C em 10 min.
7 PCC	Porcionamento, Decoração e Montagem da bandeja	QHS	Porcionamento em utensílios pré-higienizados	Controle na higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - correta higienização dos utensílios
		QSI/QSE	Decoração tradicional com ingredientes e utensílios tradicionais	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Sim para: - padronização na decoração - porcionamento em utensílios tradicionais (panelas de ferro ou de barro)
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização na montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem da bandeja
8 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C) Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção	Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem da bandeja	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, sem ressecamento e com a aparência satisfatória. A temperatura para distribuição foi de 75,0°C

APENDICE E – Acompanhamento do Processo Produtivo do Filé de Peixe ao Molho de Camarão, com o Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 1. Catarina, abril de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Molho de Camarão. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

**DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO
“MOLHO DE CAMARÃO”**

Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para armazenamento

- Camarão pequeno – 2 xícaras
- Tomate – 2 unidades
- Cebola – 3 cebolas médias
- Alho – 4 dentes
- Sal – 1 col. de sobremesa
- Colorau – 1 col. de sopa
- Banha de porco – 4 col. de sopa
- Tempero verde ½ xícara

Constar a procedência / tipos de ingredientes

Camarão pequeno (Laguna).

Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura

- 08:00 O camarão foi retirado do *freezer*.
- 10:40 Posteriormente, foi limpo, lavado em água corrente e colocado numa bacia (T. 1,7°C).
- 10:45 Em uma panela, foi adicionada a banha e refogados as cebolas picadas em pedaços pequenos e o alho, e iniciou-se a cocção.
- 10:48 Acrescentaram-se o camarão, o tomate picado, o colorau e a água; posteriormente, a panela foi tampada (T. 76°C).
- 11:10 Acrescentaram-se o tempero verde, mexeu-se, deixando a panela destampada.
- 11:12 O fogo foi desligado (T. 91,12°C).

Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:

- Utensílios: Bacia de plástico, colher de inox, tábua de polietileno
- Equipamentos: Fogão

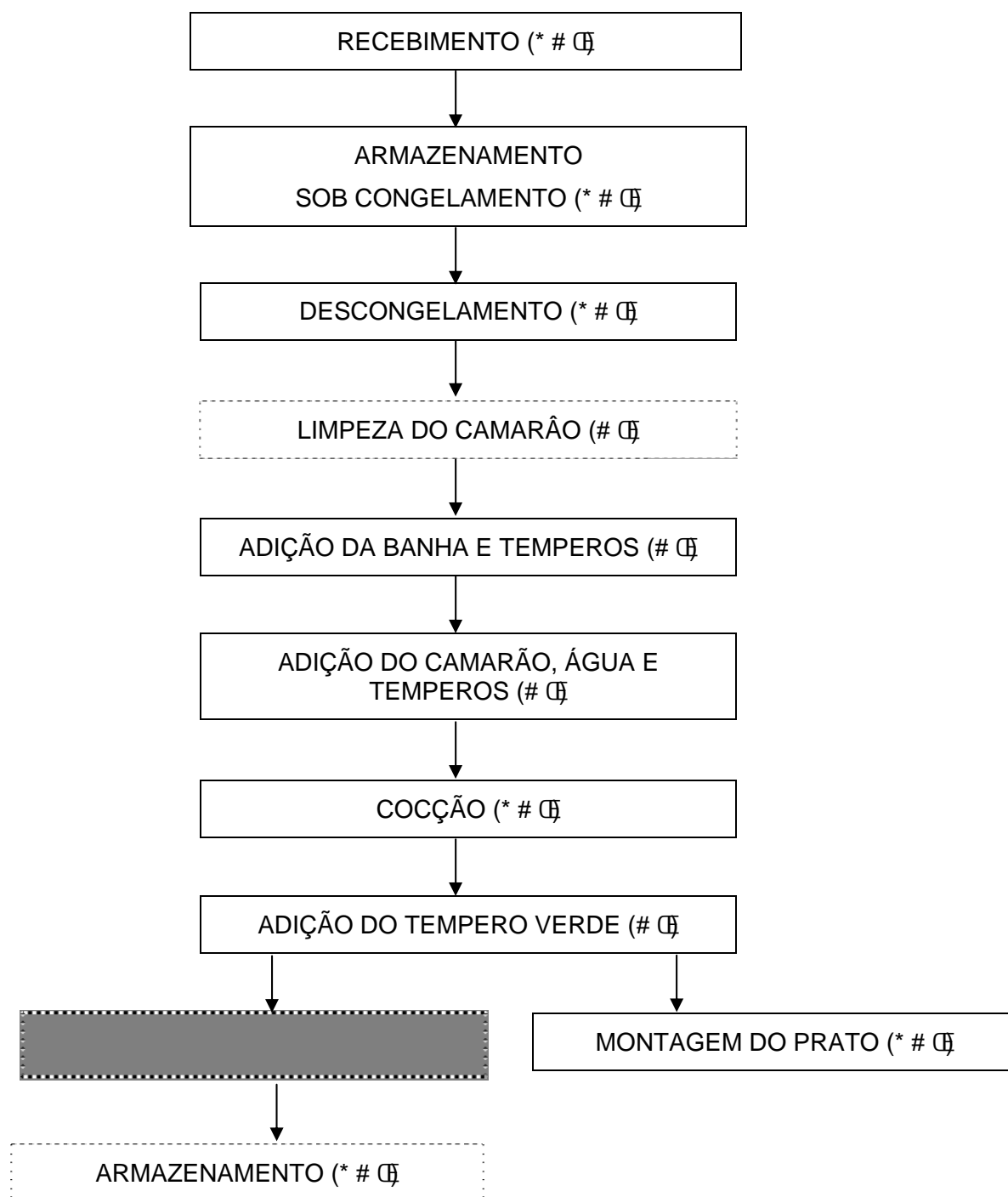
Tempo de preparação: 22 min

Características sensoriais desejadas: O molho deve salientar o sabor do camarão, apresentar coloração forte e consistência firme.

Características simbólicas desejadas: O uso de ingredientes tradicionais como a banha e o colorau trazem a lembrança dos antepassados, além de apresentar aos clientes os hábitos dos moradores da região.

Registro fotográfico, filmagens e gravação

Fluxograma do Molho de Camarão e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Molho de Camarão. Santa Catarina, abril de 2006.

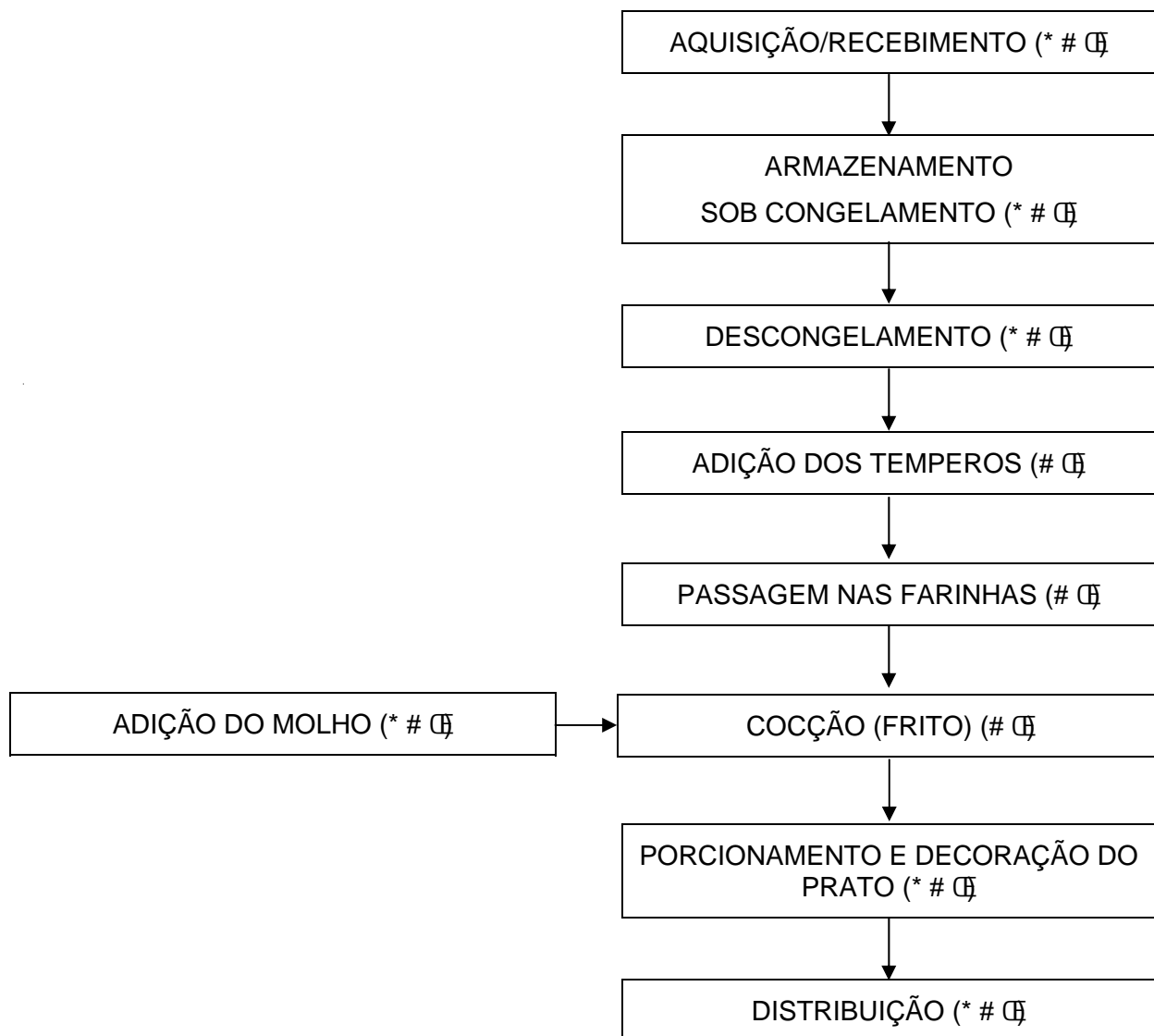
PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
		QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas			

			(linha escura da parte de cima do corpo)			
5 PCC	Pré-Preparo (adição dos ingredientes)	QSE/QSI	Utilizam-se ingredientes e técnicas tradicionais. No tempero do molho utiliza-se cebola, tomate, alho, refogados em banha de porco	Controle nas técnicas de preparo	Efetuar padronização da escolha dos temperos	Sim para: - uso dos temperos tradicionais e banha
6 PCC	Preparo (cocção)	QHS/QSE/QSI	Na cocção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min	Termômetro com haste de inserção	Efetuar controle de temperatura	Sim para: - as temperaturas de cocção variaram de 76,0 °C a 91,12°C
7 PCC	Porcionamento, Decoração e Montagem da bandeja	QHS	Porcionamento em utensílios pré-higienizados	Controle da higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - correta higienização dos utensílios
		QSI/QSE	Decoração tradicional com ingredientes e utensílios tradicionais	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Sim para: - porcionamento em utensílios tradicionais
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização na montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem da bandeja
8 PCC	Resfriamento	QHS/QSE	Para o resfriamento de preparações 55°C, deve-se atingir 21°C (sem cobrir) em 2 horas; e de 21°C até 4°C (coberto) em 6 horas.	Termômetro com haste de inserção Termômetro por infravermelho	Esse resfriamento até 21°C e a refrigeração até 4°C podem ser acelerados através da imersão em gelo ou uso do <i>freezer</i> .	Não para - controle de tempo e temperatura
9 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Refrigeração ou congelamento - Conforme critérios acima	Conforme acima	Conforme acima	Sim para: - tempo de armazenamento Não para: - controle de temperatura - identificação dos gêneros com etiquetas

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Filé de Peixe ao Molho de Camarão.
Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

<p>DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO” Cardápio: Arroz, Pirão, Salada e Fritas</p>
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molho de camarão – 1 xícara - Filé de linguado – 5 filés pequenos - Ovos – 2 unidades - Farinha de trigo - Farinha de rosca (de pão salgado) - Sal – ½ col. de sopa - Tempero verde – ½ xícara - Alho – 4 dentes - Limão – 2 unidades <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Linguado (Pesqueira Pioneira da Costa).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 9:30 Os filés foram retirados no dia anterior, para descongelarem (22:00) à temperatura ambiente (T.-1°C). - 9:40 Em uma bacia, foram esmagados os dentes de alho, adicionou-se o sal e o suco de limão e posteriormente foram misturados os filés (T. 5,6°C). - 10:04 Em uma travessa, bateram-se os ovos com um pouco de água até formar uma mistura homogênea e separou-se a farinha de trigo e a de rosca. - 10:15 Os filés foram passados na farinha de trigo, depois na mistura de ovos e posteriormente na farinha de rosca, sempre apertando bem para as farinhas aderirem ao filé e estas não se soltarem durante a fritura. - 10:18 Os filés foram colocados na fritadeira (T. 161,5°C). - 10:21 São retirados e escorridos em um prato de papelão (T. 87,5°C). - Os filés foram cobertos com molho de camarão e porcionados em pratos refratários. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Bandejas e bacias de polietileno, escumadeira, prato de papelão, prato refratário, faca - Equipamentos: Fritadeira pequena <p>Tempo de preparação: 41 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: Os filés devem estar sequinhos, sem óleo em excesso e com coloração clara.</p> <p>Características simbólicas desejadas: A característica simbólica marcante nessa preparação é o uso de ingredientes tradicionais, como o alho e a banha no molho de camarão, trazendo a lembrança dos hábitos dos antepassados.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Filé de Peixe ao Molho de Camarão e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

----- Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura de recebimento Sim para: - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento - congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo de armazenamento (nunca chega a 15 dias de armazenamento)
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a organização	Sim para: - arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (descongelamento)	QHS/QSE/QSI	Descongelamento sob temperatura controlada em câmara fria (4°C) Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental monitorando a temperatura superficial, ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C.	Através da previsão dos pedidos do cardápio, fazer a programação do descongelamento com 1 dia de antecedência	Efetuar o descongelamento em forno de microondas para todos os gêneros mantendo o controle do tempo	Não para: - o descongelamento foi realizado na noite anterior, feito sem monitoramento de tempo e temperatura. Na manhã seguinte, a temperatura era de - 1°C
4 PCC	Pré-Preparo (adição dos temperos)	QSE/QSI				

5 PCC	Pré-Preparo (passagem nas farinhas e ovos)	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas de pré-preparo tradicionais. Os filés são passados na farinha de trigo, em seguida nos ovos e posteriormente na farinha de rosca	Controle nas técnicas de preparo	Efetuar padronização das técnicas de empanar os filés	Não para: - padronização nos técnicas de empanar os filés
----------	--	---------	---	----------------------------------	---	--

Temperatura da fritadeira regulada para atingir no máximo 180°C

O óleo deverá ser utilizado por um

6 PCC	Preparo (fritura)	QSE/QSI
----------	----------------------	---------

APENDICE F – Acompanhamento do Processo Produtivo do Caldo de Peixe, com o Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 1. Catarina, abril de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Caldo de Peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO

“CALDO DE PEIXE”

Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para armazenamento:

- Pedacos de posta peixe (anchova) e cabeças – 3 postas e 7 cabeças
- Cebola – 6 unidades
- Tomate – 10 unidades
- Banha – ½ tablete
- Tempero completo – 2 col. de sopa
- Colorau – 4 col. de sopa
- Alfavaca – 1 maço
- Tempero verde – ½ xícara

Constar a procedência / tipos de ingredientes

Anchova (Pescadores locais – da praia), alfavaca (quintal).

Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura

- 09:00 Em uma panela grande (15 l) foram colocados a cebola e o tomate picados e a banha para refogar.
- 09:15 Posteriormente, foram colocados as postas de peixe e as cabeças congeladas, o colorau, o tempero e a água, até cobrir o peixe. A panela foi tampada e deixou-se cozinhar.
- 10:12 Adicionou-se o maço de alfavaca (T. 84,9°C).
- 10:45 Acrescentou-se o tempero verde picado (T. 95,8°C).
- 10:59 Foram retiradas as cabeças, para estas não se desmancharem.

Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:

- Utensílios: Panela de alumínio, bacias de plástico, escumadeira, concha grande, tábua de polietileno
- Equipamentos: Fogão

Tempo de preparação: 120 min

Características sensoriais desejadas: O caldo deve apresentar o sabor característico do peixe (as cabeças dão um sabor forte) e a coloração avermelhada proveniente do colorau e dos tomates.

Características simbólicas desejadas: Remete à lembrança da comida da infância, com temperos caseiros e a caracterização da alimentação dos antepassados.

Registro fotográfico, filmagens e gravação

Fluxograma do Caldo de Peixe e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Caldo de Peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

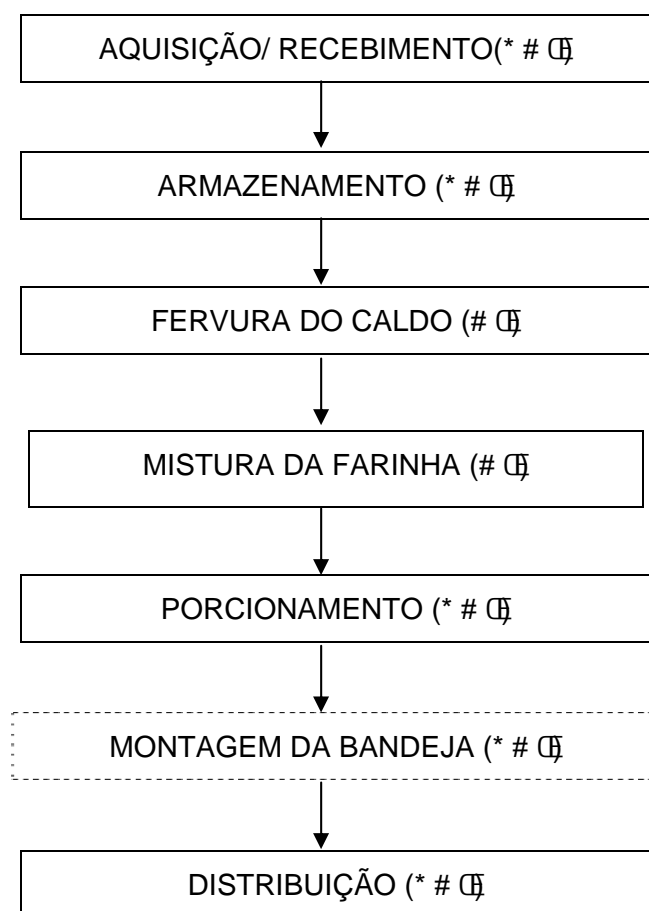
PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação. Atende ao critério?
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura Sim para: - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo e temperatura de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a arrumação modular	Sim para: - arrumação modular dos pescados
3 PCC	Preparo (adição do peixe, a água e dos temperos)	QSE/QSI	Utilizam-se utensílios e ingredientes tradicionais o preparo. No caldo são utilizados cebola, tomate, colorau, tempero verde, alfavaca, banha, cabeças de peixe	Controle nas técnicas tradicionais de preparo	Efetuar padronização da escolha dos temperos	Sim para: - padronização nos temperos utilizados e banha Não para : - utensílios tradicionais (colher de pau)
4 PCC	Preparo (cocção)	QHS/QSE/QSI	Na cocção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min	Termômetro com haste de inserção	Dar continuidade ao processo	Sim para: - temperatura de cocção variou de 82,5°C em 15 min

APENDICE G – Acompanhamento do Processo Produtivo do Pirão de Caldo de Peixe com o Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Pirão de Caldo de Peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “PIRÃO DE CALDO DE PEIXE”
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para 1 porção</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca – Branca fina – 1 xícara - Caldo de peixe – 4 conchas pequenas <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Farinha de engenho branca fina da região (Pântano do Sul).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 11:00 O caldo de peixe foi aquecido em uma panela até levantar fervura (T. 97,5°C). - 11:03 Posteriormente, foi acrescentada a farinha de mandioca aos poucos e mexendo sempre em movimentos circulares com um batedor de ovos de alumínio, até que a massa adquirisse uma consistência pastosa e a farinha ficasse bem misturada, então desligou-se o fogo. - O pirão foi porcionado em pratos de barro. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Prato de barro, batedor de ovos de alumínio, panela de alumínio, concha, xícara de plástico - Equipamentos: Fogão <p>Tempo de preparação: 2 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: O pirão deve apresentar o sabor característico do peixe (cabeças) e dos temperos tradicionais (alfavaca), com coloração avermelhada (colorau) e consistência pastosa, sem formação de grumos, sendo que a farinha deve se desmanchar quase que totalmente.</p> <p>Características simbólicas desejadas: O pirão é um prato tradicional, consumido diariamente pelos moradores da região. Caracterizado como um alimento energético, indicado para dar força nas atividades diárias dos pescadores e da sua família.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Pirão de Caldo de Peixe e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Pirão de Caldo de Peixe. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

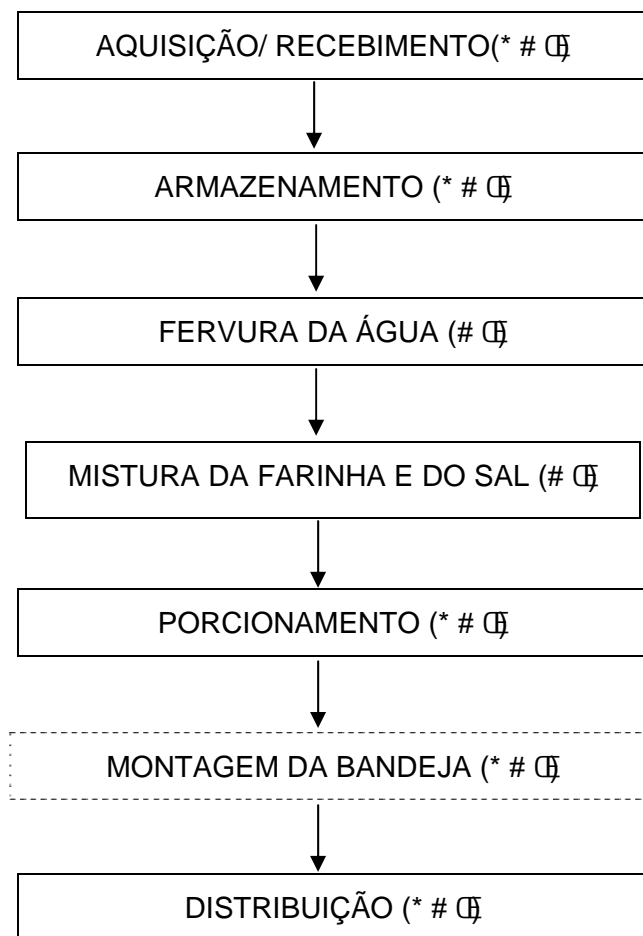
PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação. Atende ao critério?
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Embalagem Íntegra e limpa	Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, o fornecedor deverá ser informado para substituir a mercadoria	Sim para: - embalagens limpas e integras
		QSE/QSI	Aspectos visuais adequados Ingrediente, tipo de farinha adequada para a preparação Procedência do fornecedor Fornecedor de confiança e local	Conferência de fornecedor Avaliação visual		Sim para: - avaliação visual e escolha da farinha adequada - procedência do fornecedor e fornecedor local
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Os alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com ventilação e temperatura adequada. Separados por grupos. Produtos são utilizados segundo o sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai)	Controle periódico do estoque	Controle e organização adequada, caso não atenda as especificações	Sim para: - correta organização, em local limpo, arejado, livre de pragas e longe de produtos de limpeza Não para: - algumas prateleiras de madeira em estado precário
3 PCC	Pré-Preparo	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas tradicionais de pré-preparo. O caldo deve levantar fervura	Avaliação visual	Efetuar controle das técnicas tradicionais de preparo	Sim para: - temperatura do caldo (97,5°C).
4 PCC	Preparo (adição da farinha)	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas e utensílios tradicionais de preparo. No preparo do pirão a adição e mistura farinha deve ser feita aos poucos e mexendo sempre para não embolar. Usa-se colher de pau.	Avaliação visual	Efetuar controle das técnicas tradicionais de preparo	Sim para: - mistura correta da farinha Não para: - uso de utensílios tradicionais (batedor de ovos)
5 PCC	Porcionamento e montagem da bandeja	QHS	Porcionamento em utensílios pré-higienizados	Controle da higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - correta higienização dos utensílios
		QSI/QSE	Decoração tradicional com ingredientes e utensílios tradicionais (barro)	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Não para: - porcionamento em utensílios tradicionais
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização na montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem da bandeja
6 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C). Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção.	Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem das bandejas	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, com aparência e consistência satisfatória sem coloração opaca. A temperatura para distribuição foi de 69°C

APENDICE H – Acompanhamento do Processo Produtivo do Pirão de “Nailo” com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Pirão de “Nailo”. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “PIRÃO DE NAILO”
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para 1 porção</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca – Branca fina – 1 xícara - Água – 4 conchas pequenas - Sal – 1 pitada <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Farinha de engenho branca fina da região (Pântano do Sul).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 11:05 A água foi aquecida em uma panela até levantar fervura (T. 95,5°C - T. 98,8°C). - 11:07 Posteriormente foi acrescentada a farinha de mandioca e o sal aos poucos, mantendo movimentos circulares com um batedor de ovos de alumínio, até que a massa ficasse numa consistência pastosa e a farinha bem misturada e desligou-se o fogo. - O pirão foi porcionado em utensílios de barro. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Prato de barro, batedor de ovos, panela de alumínio, concha, xícara de plástico. - Equipamentos: Fogão <p>Tempo de preparação: 3 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: O pirão deve apresentar consistência pastosa, sem formação de grumos; a farinha deve se desmanchar quase que totalmente.</p> <p>Características simbólicas desejadas: Representa um prato tradicional consumido diariamente na mesa dos moradores ou em caso da escassez de peixes. Caracterizado como um alimento energético, indicado para dar força nas atividades diárias dos pescadores e da sua família.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Pirão de Nailo e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Pirão de Nailo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

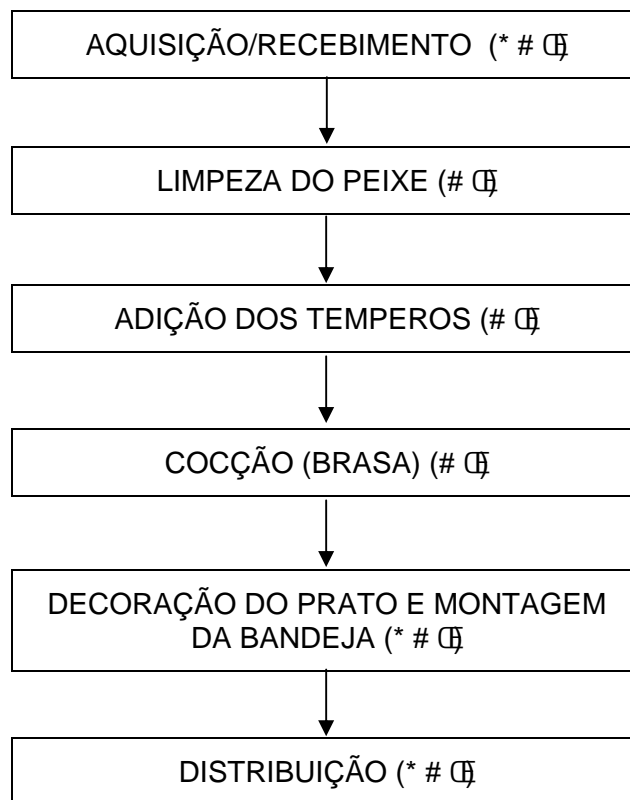
PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação. Atende ao critério?
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Embalagem íntegra e limpa	Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, o fornecedor deverá ser informado para substituir a mercadoria	Sim para: - embalagens limpas e integras
		QSE/QSI	Aspectos visuais adequados Ingrediente, tipo de farinha adequada para a preparação Procedência do fornecedor Fornecedor de confiança e local	Conferência de fornecedor Avaliação visual		Sim para: - avaliação visual e escolha da farinha adequada - procedência do fornecedor e fornecedor local
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Os alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com ventilação e temperatura adequada. Separados por grupos. Produtos são utilizados segundo o sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai)	Controle periódico do estoque	Controle e organização adequada, caso não atenda as especificações	Sim para: - correta organização, em local limpo, arejado, livre de pragas e longe de produtos de limpeza Não para: - algumas prateleiras de madeira em estado precário
3 PCC	Pré-Preparo	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas tradicionais de pré-preparo. A água deve levantar fervera	Avaliação visual	Efetuar controle das técnicas tradicionais de preparo	Sim para: - temperatura da água
4 PCC	Preparo (adição da farinha)	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas e utensílios tradicionais de preparo. No preparo do pirão a adição e mistura farinha deve ser feita aos poucos e mexendo sempre para não embolar. Usa-se colher de pau.	Avaliação visual	Efetuar controle das técnicas tradicionais de preparo	Sim para: - mistura correta da farinha Não para: - uso de utensílios tradicionais (batedor de ovos)
5 PCC	Porcionamento e montagem da bandeja	QHS	Porcionamento em utensílios pré-higienizados	Controle da higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - correta higienização dos utensílios
		QSI/QSE	Decoração tradicional com ingredientes e utensílios tradicionais (barro)	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Não para: - porcionamento em utensílios tradicionais
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização na montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem da bandeja
6 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C). Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção.	Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem das bandejas	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, com aparência e consistência satisfatória sem coloração opaca. A temperatura para distribuição foi de 69,5°C

APENDICE I – Acompanhamento do Processo Produtivo do Peixe na Brasa com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Peixe na Brasa. Santa Catarina, abril de 2006.

<p>DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO</p> <p>“PEIXE NA BRASA”</p> <p>Cardápio: Arroz, Feijão, Pirão e Salada</p>
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anchova inteira média – 1 unidade - Sal <p>Constar a procedência/ tipos de ingredientes</p> <p>Anchova (Pescadores locais – da praia).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10:20 O peixe foi recebido fresco no dia, foi realizada a limpeza (consertou-se o peixe) e cortes no sentido vertical para a penetração do tempero (lanhos). - 10:43 Adicionou-se o sal. - 10:53 Posteriormente, o peixe foi colocado na grelha e iniciou-se a cocção; após 20 minutos o peixe foi virado. - 11:40 O peixe foi retirado da brasa. - O peixe foi porcionado e decorado com limão laranjinha e alface. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Bacias de plástico, faca, bacias, grelha, travessa refratária - Equipamentos: Churrasqueira <p>Tempo de preparação: 20 min (limpeza do peixe) e 50 min (cocção)</p> <p>Características sensoriais desejadas: O sabor do peixe deve ser realçado, utilizando-se somente o sal. O cozimento na brasa deixa a carne mais sequinha e com mais consistência.</p> <p>Características simbólicas desejadas: O peixe assado é um prato muito consumido na região, traz a lembrança da família e da comida caseira. Simboliza a abundância de peixes na região.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Peixe na Brasa e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

----- Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Peixe na Brasa. Unidade 1. Santa Catarina, abril de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Crítérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Embalagens íntegras e limpas (sem areia) Aspectos visuais adequados Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
		QSE/QSI	Observação das características do pescado Fornecedor de confiança e local	Conferência do fornecedor Avaliação visual		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Pré-Preparo (Limpeza e corte do peixe)	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas tradicionais de limpeza. Atende aos critérios tradicionais: escamar o peixe com uma faca (retirando todas as escamas), posteriormente cortar em todo comprimento inferior do abdômen retirando as vísceras, as guelras e o sangue que fica junto as espinhas. Em seguida leve com bastante água. Em seguida o peixe deve ser lanhado no sentido vertical	Controle das técnicas tradicionais de limpeza	Efetuar padronização das técnicas de limpeza	Sim para: - técnicas tradicionais de limpeza e corte
3 PCC	Pré-Preparo (adição do tempero)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas de pré-preparo e ingredientes tradicionais. Para o tempero adiciona-se somente do sal para realçar o sabor do peixe	Controle das técnicas tradicionais de tempero	Efetuar padronização das técnicas de tempero	Sim para: - técnicas tradicionais de tempero, foi usado somente o sal para realçar o sabor do peixe
4 PCC	Preparo (brasa)	QSE/QSI	Submeter o peixe a temperaturas de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min O peixe colocado na grelha deve ser virado constantemente para assar igualmente dos dois lados.	Termômetro com haste de inserção Controle das técnicas tradicionais de preparo	Dar continuidade ao processo Efetuar padronização das técnicas de preparo	Sim para: - técnicas de cocção

5 PCC	Porcionamento, decoração e montagem da bandeja	QHS/QSI/QSE	Porcionamento em utensílios e ingredientes Higienização dos itens da decoração: lavagem criteriosa com água potável, desinfecção com imersão em solução clorada 10 ml de água sanitária a 2,0 – 2,5% de cloro livre, em 1 litro de água, por 15 a 20 minutos, enxágüe com água potável e a imersão em água com vinagre a 2% pré- higienizados	Controle da higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - porcionamento em utensílios pré- higienizadas Não para: - ingredientes da decoração não são higienizados corretamente-
		QSI/QSE	Utensílios e decoração tradicional. No peixe usa-se limão laranjinha e alface	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Sim para: - padronização na decoração
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização nas técnicas de montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem das bandejas
6 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C) Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção	Efetuar a distribuição imediatament e após a montagem da bandeja	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, com aparência satisfatória. A temperatura para distribuição foi de 79,2°C

APENDICE J – Acompanhamento do Processo Produtivo da Caçarola de Frutos do Mar com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Caçarola de Frutos do Mar.
Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO

“CAÇAROLA DE FRUTOS DO MAR” Cardápio: Arroz, Pirão pescador e Salada

Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas

- Berbigão – 1 xícara
- Marisco – 2 xícaras
- Camarão médio – 2 xícaras
- Molho de tomate preparado anteriormente: 1 xícara
- Colorau – 1 col. de sopa cheia
- Sal temperado – 1 col. de sopa rasa
- Óleo de soja – 1 col. de sopa
- Tempero verde – 2 col. de sopa

Constar a procedência / tipos de ingredientes:

Camarão (Laguna), Berbigão (Ribeirão da Ilha), Marisco (Pescadores locais – da praia), Sal temperado (Fábrica artesanal do Pântano do Sul- ingredientes: sal, açafraão, coentro, alho, ervas verdes secas – salsa, cebolinha e manjeriço).

Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura

- 14:11 Colocou-se o molho pronto (preparado anteriormente, com cebola, tomate e cenoura) na panela, adicionando o sal temperado, o colorau e o óleo de soja.
- 14:11 O berbigão, o marisco e o camarão congelados foram separados com uma faca e um amaciador de bifes nas porções usadas na preparação — B e M (T. – 14°C) C (T. -8°C).
- 14:11 Foi feito o descongelamento do camarão no microondas por 3 min.
- 14:12 Em seguida, as porções separadas de berbigão e marisco foram lavadas em água corrente.
- 14:14 Quando o molho ferveu, foram colocados o berbigão e o marisco, ainda congelados e deu-se uma mexida (T. 65,5°C).
- 14:19 Por último, acrescentou-se o camarão, foi dada uma mexida e a panela foi tampada (82,9°C).
- 14:28 Acrescentou-se o tempero verde congelado e desligou-se o fogo (T. 89,8°C).
- A caçarola foi porcionada em panelas de barro.

Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:

- Utensílios: Panela de inox, colher de arroz de inox, batedor de bife, faca de carne, tábua de fórmica, prato refratário pequeno, concha, panela de barro esmaltada com tampa (caçarola)
- Equipamentos: Fogão 6 bocas, microondas

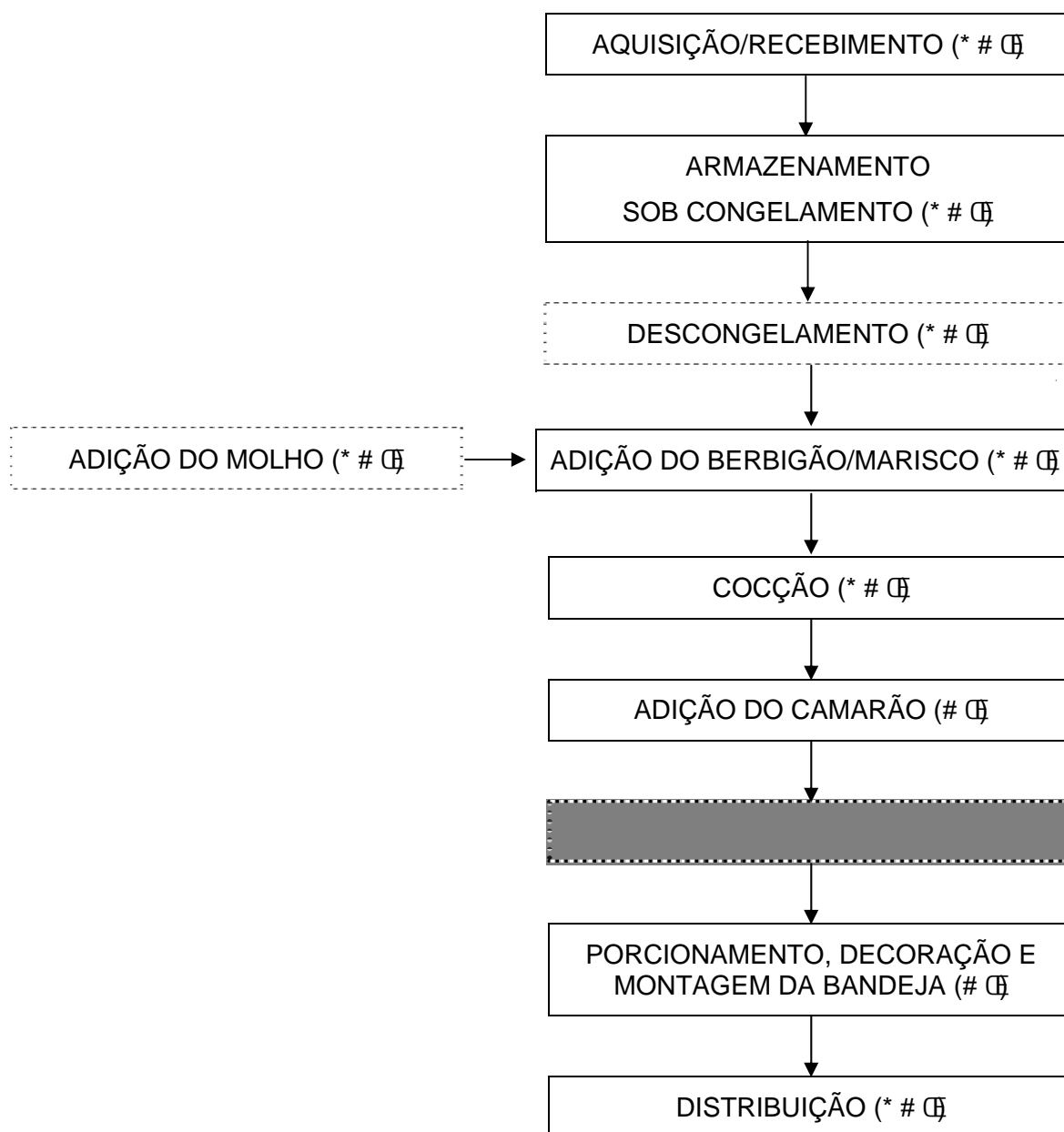
Tempo de preparação: 17 min

Características sensoriais desejadas: Os ingredientes devem se apresentar consistentes e o sabor deve ser realçado com os temperos da região.

Características simbólicas desejadas: Foi um prato criado pelo dono do restaurante, é importante que seja servido ou feito numa caçarola de barro com tampa. Essa preparação representa a diversidade dos ingredientes e a riqueza na oferta de frutos do mar da região.

Registro fotográfico, filmagens e gravação

Fluxograma da Caçarola de Frutos do Mar e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(E) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Caçarola de Frutos do Mar. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura de recebimento Sim para; - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo de armazenamento - arrumação modular dos pescados
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados		Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QSE/QHS	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização		Sim para: - arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (descongelamento)	QHS/QSE	Descongelamento sob temperatura controlada em câmara fria (4°C) Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental monitorando a temperatura superficial, ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C	Através da previsão dos pedidos do cardápio, fazer a programação do descongelamento com 1 dia de antecedência	Efetuar o descongelamento em forno de microondas para todos os gêneros mantendo o controle do tempo	Sim para: - nessa preparação o pescado foi descongelado em forno de microondas Não para: - não houve controle de tempo no descongelamento no microondas

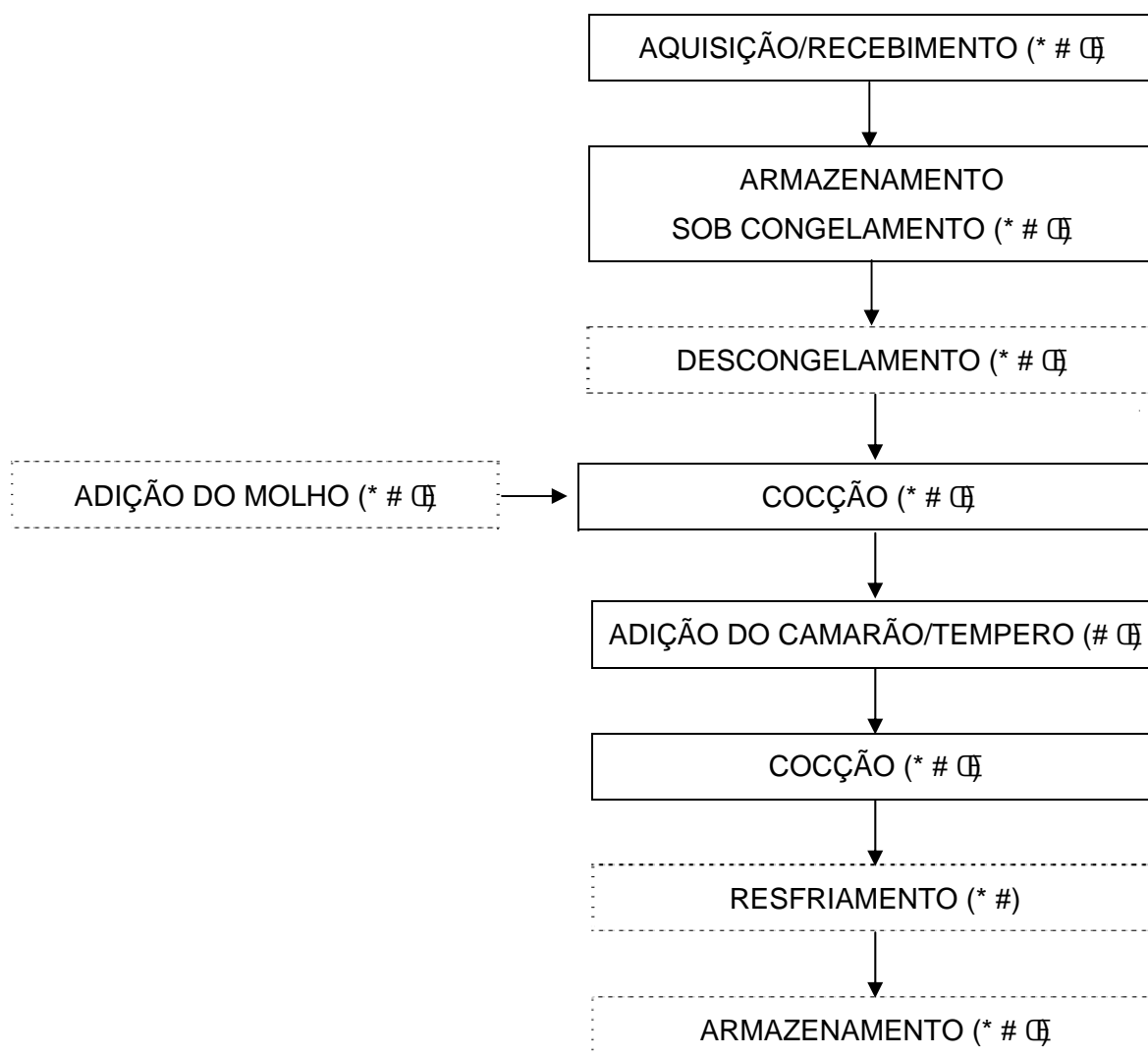
4 PCC	Pré-Preparo (Adição dos ingredientes)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas, utensílios e ingredientes tradicionais. No tempero utiliza-se colorau e outros temperos tradicionais e a panela de barro	Controle das técnicas tradicionais de preparo	Efetuar padronização das técnicas de preparo e escolha dos ingredientes	Sim para: - padronização dos temperos utilizados Não para: - utilização da panela de barro
5 PCC	Preparo (cocção)	QHS/QSE/QSI	Na cocção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min	Termômetro com haste de inserção	Dar continuidade ao processo	Sim para: - as temperaturas de cocção variaram de 82,9 °C a 79,5°C em 10 min.
6 PCC	Porcionamento, Decoração e Montagem da bandeja	QHS	Porcionamento em utensílios pré-higienizados	Controle na higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - correta higienização dos utensílios
		QSI/QSE	Decoração tradicional com ingredientes e utensílios tradicionais	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Sim para: - padronização na decoração - porcionamento em utensílios tradicionais (panelas de barro)
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização na montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem da bandeja
7 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C) Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção	Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem da bandeja	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, sem ressecamento e com aparência satisfatória. A temperatura para distribuição foi de 75,5°C.

APENDICE K – Acompanhamento do Processo Produtivo do Filé de Peixe ao Molho de Camarão com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Molho de Camarão. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “MOLHO DE CAMARÃO”
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para armazenamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molho de tomate preparado anteriormente – 2 xícaras - Camarão pequeno limpo – 2kg - Sal temperado – 1 col. de arroz grande - Óleo de soja – 4 col. de sopa - Tempero verde – ½ xícara <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Camarão pequeno (Laguna).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 09:33 O camarão foi retirado no dia anterior, para descongelar (22:00) à temperatura ambiente (T. 2,4°C - T. 4,3°C). Colocou-se numa bacia. - 09:39 Em uma panela (3 l) foram colocados o molho de tomate, o sal e o óleo, e iniciou-se a cocção. - 09:42 Os camarões foram lavados e escorridos num escorredor e acrescentados ao molho, mexeu-se e a panela foi tampada. - 09:48 Acrescentou-se o tempero verde congelado e mexeu-se, deixando a panela destampada (T. 68°C). - 09:58 O fogo foi desligado (T. 88,9°C). <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Bacias de plástico, colher de polietileno, escorredor de arroz de plástico, colher de arroz, travessa refratária, concha de inox grande - Equipamentos: Fogão <p>Tempo de preparação: 19 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: O molho deve salientar o sabor do camarão, apresentar coloração forte e consistência firme.</p> <p>Características simbólicas desejadas: O uso de ingredientes tradicionais traz a lembrança dos antepassados, além de remeter os clientes aos hábitos dos moradores da região.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Molho de Camarão e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Molho de Camarão. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

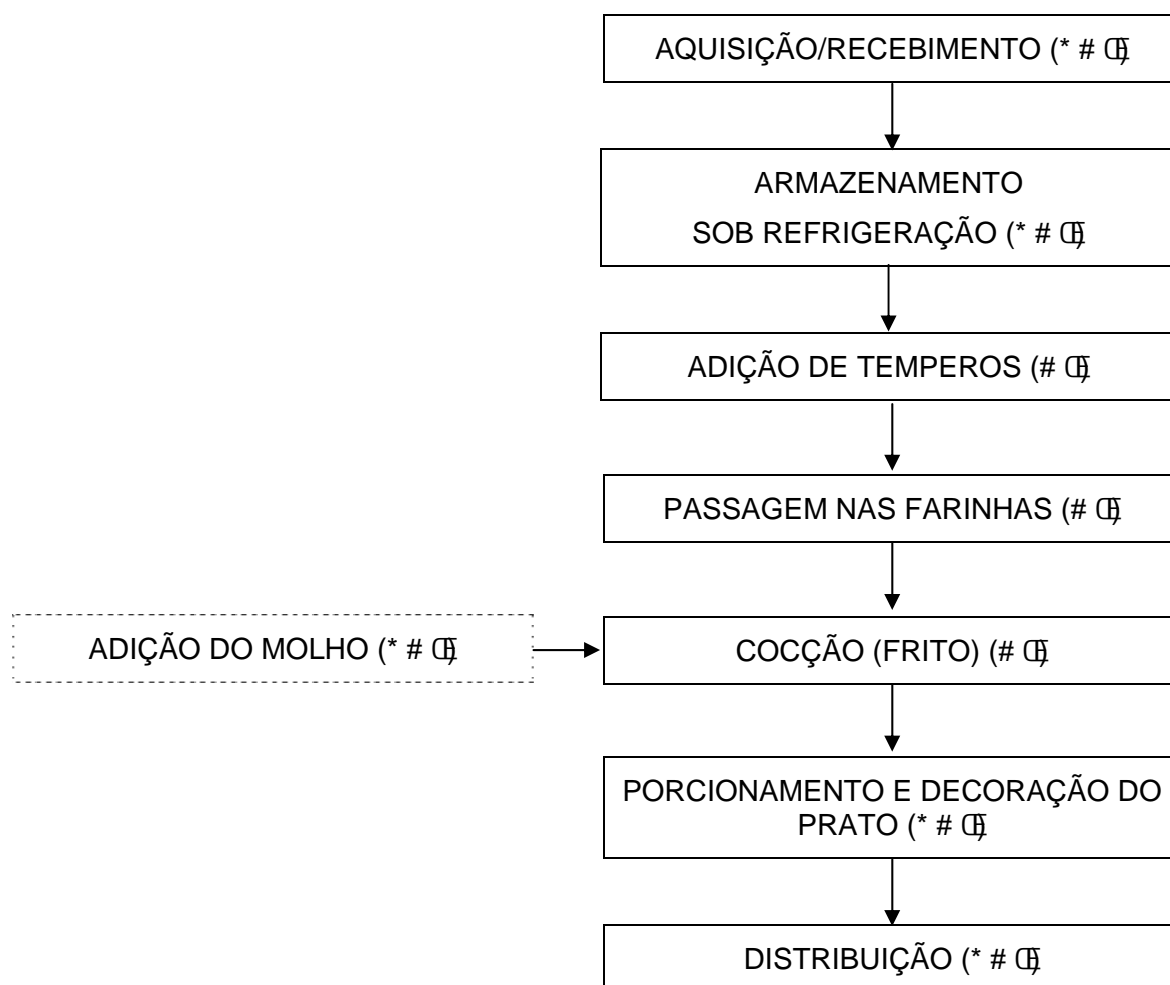
PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - A UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura de recebimento - avaliação dos aspectos visuais Sim para: - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QSE/QHS	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a organização modular dos pescados	- arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (descongelamento)	QHS/QSE/QSI	Descongelamento sob temperatura controlada em câmara fria (4°C). Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas. Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental monitorando a temperatura superficial, ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C	Através da previsão dos pedidos do cardápio, fazer a programação do descongelamento com 1 dia de antecedência	Efetuar o descongelamento em forno de microondas para todos os gêneros mantendo o controle do tempo	Não para: - o pescado foi descongelado em temperatura ambiente, retirado na noite anterior (22:00hs) e na manhã seguinte (9:33hs) a temperatura era de 4,3°C

4 PCC	Pré-Preparo (adição dos ingredientes)	QSE/QSI	Utilizam-se ingredientes e técnicas tradicionais. No tempero do molho utiliza-se cebola, tomate, alho, refogados em banha de porco	Controle nas técnicas de preparo	Efetuar padronização da escolha dos temperos	Sim para: - uso dos temperos tradicionais Não para: - uso da banha
5 PCC	Preparo (cozção)	QHS/QSE/QSI	Na cozção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min	Termômetro com haste de inserção	Efetuar controle de temperatura	Sim para: - as temperaturas de cozção variaram de 68,0 °C a 88,9°C
6 PCC	Resfriamento	QHS/QSE	Para o resfriamento de preparações 55°C, deve-se atingir 21°C (sem cobrir) em 2 horas; e de 21°C até 4°C (coberto) em 6 horas.	Termômetro com haste de inserção Termômetro por infravermelho	Esse resfriamento até 21°C e a refrigeração até 4°C podem ser acelerados através da imersão em gelo ou uso do freezer.	Não para - controle de tempo e temperatura
7 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Refrigeração ou congelamento - Conforme critérios acima	Conforme acima	Conforme acima	Sim para: - tempo de armazenamento Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas e utensílios adequados

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO” Cardápio: Arroz, Pirão pescador e Salada
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molho de camarão – 1 xícara - Filé de espada – 5 filés pequenos - Ovos – 3 unidades - Farinha de trigo - Farinha de rosca (de pão salgado) - Sal temperado – ½ col. de sopa - Tempero verde – ½ xícara - Alho – 4 dentes - Limão – 3 unidades <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Peixe espada (Pescadores locais – da praia), Sal temperado (Fábrica artesanal do Pântano do Sul- ingredientes: sal, açafraão, coentro, alho, ervas verdes secas – salsa, cebolinha e manjeriço).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14:48 Foram retirados os filés do refrigerador (T. 3,5°C). - 14:51 Em uma bacia esmagou-se os dentes de alho com o batedor de bifes, adicionando o sal temperado, o suco de limão e o tempero verde; em seguida, foram misturados os filés para pegar o tempero (5,5°C). - 14:58 Em uma travessa, foram batidos os ovos com um pouco de água até formar uma mistura homogênea; separou-se a farinha de trigo e a de rosca. - 15:00 Os filés foram passados na farinha de trigo, depois na mistura de ovos e posteriormente na farinha de rosca, sempre apertando bem para as farinhas aderirem ao filé e estas não se soltarem durante a fritura. Os filés foram colocados numa vasilha e aguardaram a fritura (T. 8,0°C). - 15:30 Os filés foram colocados na fritadeira (T. 173,5°C, óleo). - 15:33 Após 3 minutos, foram retirados e escorridos em um prato de papelão (T. 91,5°C). - Os filés foram cobertos com molho de camarão e porcionados em pratos refratários. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Travessas de plástico, bacia, amaciador de bife, garfo de inox pequeno, escumadeira e prato de papelão - Equipamentos: Fritadeira Metsa <p>Tempo de preparação: 45 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: Para o preparo dos filés nunca se deve partir o filé, o tamanho varia com o tamanho do peixe. Os filés devem estar sequinhos, sem óleo em excesso e com cor clara.</p> <p>Características simbólicas desejadas: A característica simbólica marcante nessa preparação é o uso de ingredientes tradicionais, como o peixe-espada, o sal temperado, trazendo a lembrança dos hábitos dos antepassados.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Filé de Peixe ao Molho de Camarão e os pontos críticos de controle em relação aos aspectos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos. Unidade 2. Maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Filé de Peixe ao Molho de Camarão. Unidade 1. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	CrITÉrios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas (sem areia) Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura - avaliação visual Sim para: - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento - congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo e temperatura de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a separação e organização modular	Sim para: - arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (adição dos temperos)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas de pré-preparo tradicionais, no tempero dos filés deve-se acrescentar suco de limão, sal e alho	Controle nas técnicas tradicionais de preparo	Efetuar padronização da escolha dos temperos	Sim para: - padronização nos temperos utilizados
4 PCC	Pré-Preparo (passagem nas farinhas e ovos)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas de pré-preparo tradicionais. Os filés são passados na farinha de trigo, em seguida nos ovos e posteriormente na farinha de rosca	Controle na técnicas tradicionais de preparo	Efetuar padronização das técnicas de empanar os filés	Sim para: - padronização nos técnicas de empanar os filés

5 PCC	Preparo (fritura)	QSE/QSI	<p>Temperatura da fritadeira regulada para atingir no máximo 180°C</p> <p>O óleo deverá ser utilizado por um período não superior a 6hs com o equipamento ligado</p> <p>O óleo não deverá apresentar-se viscoso, escurecido, com odor desagradável ou com formação de fumaça e espuma</p> <p>O óleo usado par peixes só deverá ser usado para peixes</p>	<p>Termômetro por infravermelho</p> <p>Regulagem no equipamento</p> <p>Avaliação visual</p>	<p>Avaliar a regulagem da fritadeira</p> <p>Efetuar troca a troca do óleo ou a reutilização do óleo pode ser feita com muito critério ou quando o óleo não apresente qualquer alteração de cor, odor ou viscosidade.</p> <p>O óleo deverá ser filtrado em filtros próprios ou panos fervidos por 15 minutos. Fritadeiras com filtro, seguir</p>
----------	----------------------	---------	--	---	---

APENDICE L – Acompanhamento do Processo Produtivo do Caldo de Peixe com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Caldo de Peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO

“CALDO DE PEIXE”

Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para armazenamento:

- Molho de tomate preparado anteriormente – 1,5 l
- Cabeças de peixe – em torno de 10 cabeças (tainha ou anchova)
- Cebola picada – 2 xícaras
- Pimentão verde picado – 1 xícara
- Sal – 2 col. de arroz cheia
- Óleo de soja – 1 xícara – 220 ml
- Tempero verde – ½ xícara
- Colorau – 1 col. de A
- Alfavaca – 1 maço

Constar a procedência / tipos de ingredientes

Tainha (Pescadores locais – da praia), alfavaca (quintal).

Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura

- 09:11 Em uma panela grande (15 l) foi colocado o molho pronto; acrescentou-se a cebola de cabeça e o pimentão picados bem fininhos, o colorau, o sal e o óleo.
- 09:23 depois se acrescentou a água (em torno de 4 panelas de 3l) e tampou-se a panela.
- 09:30 Acrescentaram-se as cabeças de peixe congeladas e novamente a panela foi tampada.
- 09:38 Adicionou-se a alfavaca picada (T. 82,9°C).
- 09:48 Acrescentou-se o tempero verde congelado e a mistura foi mexida, deixando a panela semi-tampada
- 10:34 O fogo foi desligado (T. 98,8°C).
- 11:13 Enquanto o caldo esfriava, foram retiradas as cabeças, para estas não se desmancharem.

Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:

- Utensílios: Panela de inox, bacias de plástico, colher de polietileno, concha de inox grande, tábua de polietileno
- Equipamentos: Fogão

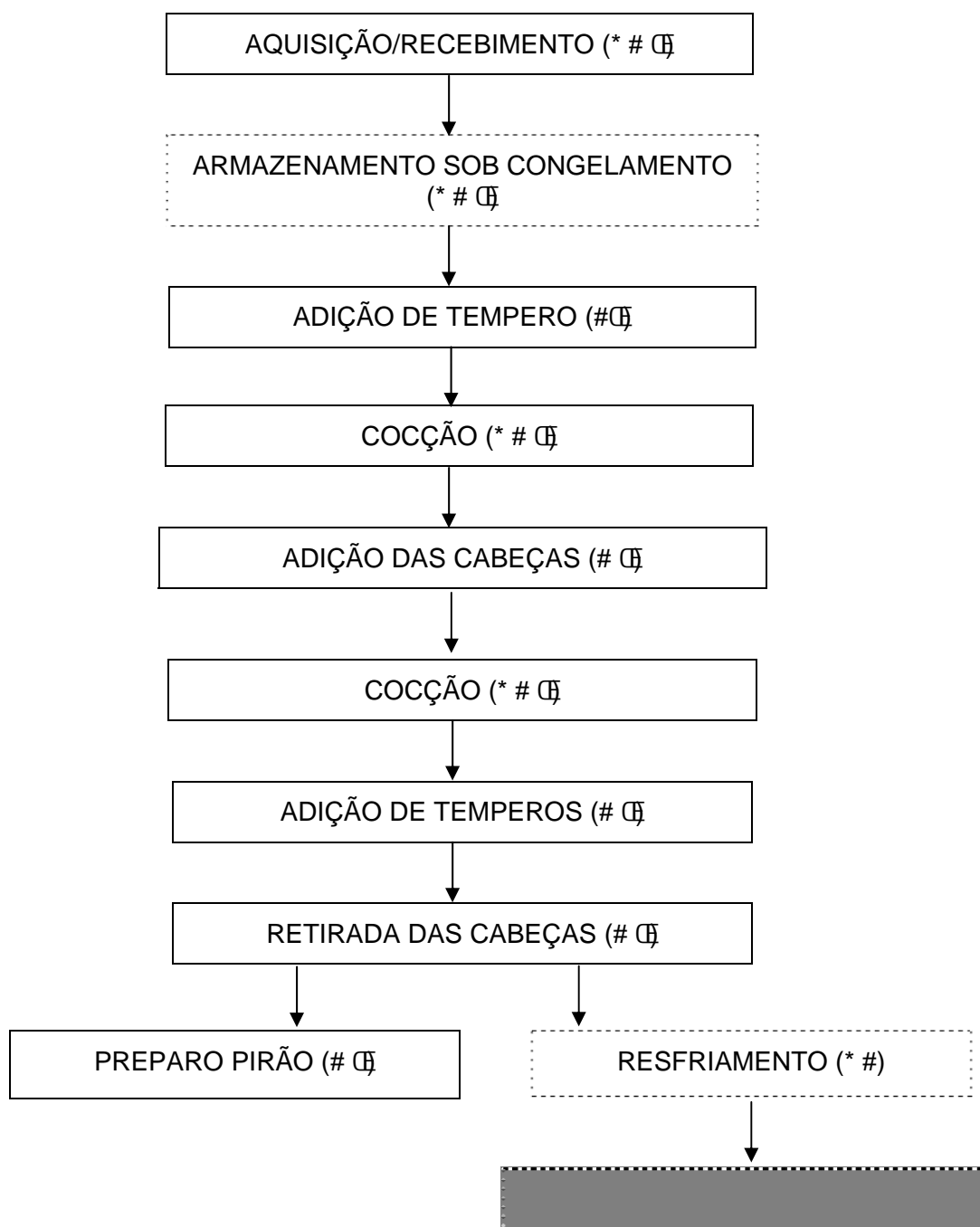
Tempo de preparação: 1h 23 min

Características sensoriais desejadas: O caldo deve apresentar o sabor característico do peixe (as cabeças dão um sabor forte) e coloração avermelhada.

Características simbólicas desejadas: Remete à lembrança da comida da infância, com temperos caseiros e a caracterização da alimentação dos antepassados.

Registro fotográfico, filmagens e gravação

Fluxograma do Caldo de Peixe e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

----- Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Caldo de Peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Embalagens íntegras e limpas (sem areia) Aspectos visuais adequados Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores e procedência
		QSE/QSI	Observação das características do pescado Fornecedor de confiança e local	Conferência do fornecedor Avaliação visual		Sim para: -avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias – 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias – abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo e temperatura de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar separação e organização modular	Sim para: - arrumação modular dos pescados
3 PCC	Preparo (adição do peixe, a água e dos temperos)	QSE/QSI	Utilizam-se utensílios e ingredientes tradicionais o preparo. No caldo são utilizados cebola, tomate, colorau, alfavaca, banha, cabeças de peixe	Controle nas técnicas tradicionais de preparo	Efetuar padronização da escolha dos temperos	Não para : - utensílios tradicionais (colher de pau) - padronização nos temperos utilizados e banha

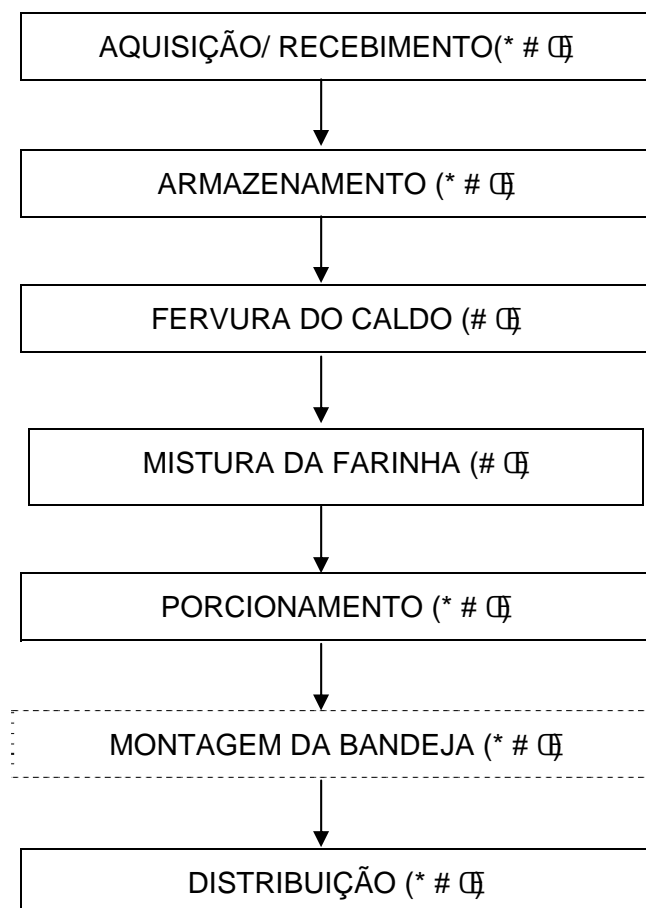
4 PCC	Preparo (cocção)	QHS/QSE/QSI	Na cocção, os alimentos devem atingir a temperatura mínima de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min	Termômetro com haste de inserção	Efetuar controle de temperatura	Sim para: - temperatura de cocção, variou de 75,5°C em 12 min
5 PCC	Resfriamento	QHS/QSE	Para o resfriamento de preparações 55°C, deve-se atingir 21°C (sem cobrir) em 2 horas; e de 21°C até 4°C (coberto) em 6 horas.	Termômetro com haste de inserção Termômetro infravermelho	Esse resfriamento até 21°C e a refrigeração até 4°C podem ser acelerados através da imersão em gelo ou uso do <i>freezer</i> .	Não para - controle de tempo e temperatura
6 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Refrigeração ou congelamento - Conforme critérios acima	Conforme acima	Conforme acima	Sim para: - temperaturas de armazenamento Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas - armazenagem em utensílios inadequados

APENDICE M – Acompanhamento do Processo Produtivo do Pirão de Caldo de Peixe com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Pirão de Caldo de Peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “PIRÃO DE CALDO DE PEIXE”
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para 1 porção</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca – Branca extra fina – “a olho” – 4 col. de sopa - Caldo de peixe – 4 conchas pequenas <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Farinha de engenho branca, extra fina (Antônio Carlos).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14:38 O caldo foi aquecido (T. 97,5°C). - 14:40 Posteriormente, foram retiradas 4 conchas pequenas de caldo e colocadas numa travessa de polietileno; aos poucos foi acrescentada a farinha de mandioca com a mãos, mexendo sempre com um garfo de polietileno, até que a massa fique numa consistência pastosa e a farinha bem misturada. - O pirão foi porcionado em travessas refratárias. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Travessa de polietileno, garfo grande de polietileno, concha, travessa refratária - Equipamentos: Fogão <p>Tempo de preparação: 2 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: O pirão deve apresentar o sabor característico do peixe (cabeças) e dos temperos tradicionais (alfavaca), uma coloração avermelhada (colorau) e uma consistência pastosa, sem formação de grumos, sendo que a farinha deve se desmanchar quase que totalmente.</p> <p>Características simbólicas desejadas: O pirão é um prato tradicional consumido diariamente pelos moradores da região. Caracterizado como um alimento energético, indicado para dar força nas atividades diárias dos pescadores e da sua família.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Pirão de Caldo de Peixe e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHs)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da qualidade Simbólica (QSi)

----- Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro descritivo com os pontos críticos de controle em relação aos aspectos higiênico-sanitários, sensoriais e simbólicos da preparação Pirão de Caldo de Peixe. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Crítérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação. Atende ao critério?
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Embalagem Íntegra e limpa	Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, o fornecedor deverá ser informado para substituir a mercadoria	Sim para: - embalagens limpas e integras
		QSE/QSI	Aspectos visuais adequados Ingrediente, tipo de farinha adequada para a preparação Procedência do fornecedor Fornecedor de confiança e local	Conferência de fornecedor Avaliação visual		Sim para: - avaliação visual e escolha da farinha adequada - fornecedor adequado
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Os alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com ventilação e temperatura adequada. Separados por grupos. Produtos são utilizados segundo o sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai)	Controle periódico do estoque	Controle e organização adequada, caso não atenda as especificações	Sim para: - correta organização, em local limpo, arejado, livre de pragas e longe de produtos de limpeza Não para: - algumas prateleiras de madeira em estado precário
3						

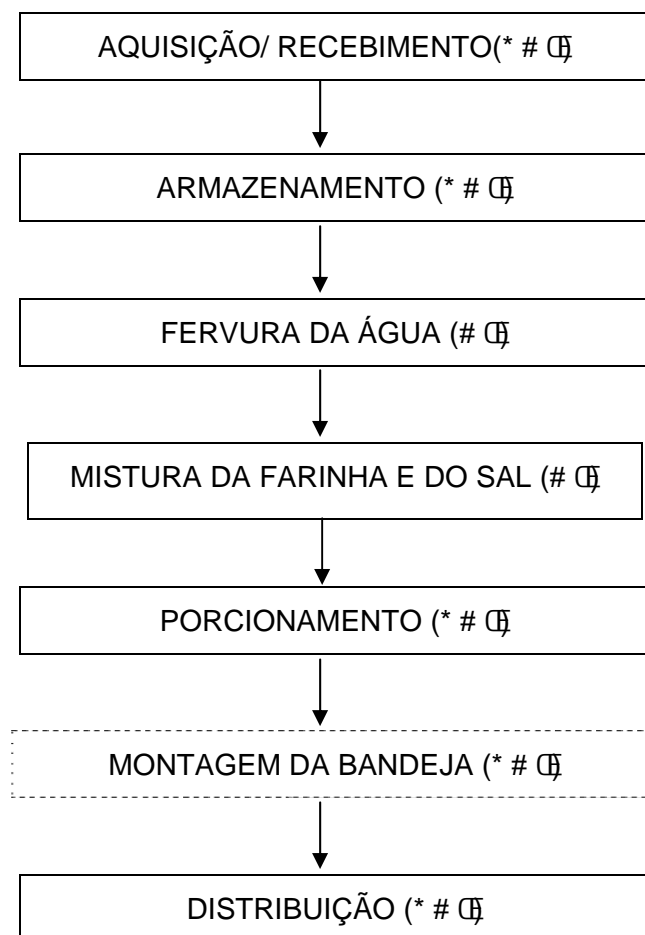
PCC atura
Avaliação

APENDICE N – Acompanhamento do Processo Produtivo do Pirão de “Nailo” com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Pirão de “Nailo”. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO “PIRÃO DE NAILO”
<p>Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade para 1 porção</p> <ul style="list-style-type: none"> - Farinha de mandioca – Branca extra fina – “a olho” até dar ponto – 4 col. de sopa - Água – 500 ml - Sal – 1 pitada <p>Constar a procedência / tipos de ingredientes</p> <p>Farinha de engenho branca, extra fina (Antônio Carlos).</p>
<p>Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14:26 A água foi aquecida numa chaleira até ferver (T. 98,9°C). - 14:29 Posteriormente foi colocada a água numa travessa de polietileno e acrescentado o sal e a farinha de mandioca aos poucos e mexendo sempre com um garfo de polietileno até que a mistura ficasse pastosa e a farinha bem misturada (T. 85,5°C). - O pirão foi porcionado em travessas refratárias. <p>Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utensílios: Travessa de polietileno, travessa refratária, garfo grande de polietileno, chaleira pequena - Equipamentos: Fogão <p>Tempo de preparação: 3 min</p> <p>Características sensoriais desejadas: O pirão deve apresentar consistência pastosa, sem formação de grumos; a farinha deve se desmanchar quase que totalmente.</p> <p>Características simbólicas desejadas: Representa um prato tradicional consumido diariamente na mesa dos moradores ou em caso da escassez de peixes. Caracterizado como um alimento energético, indicado para dar força nas atividades diárias dos pescadores e da sua família.</p> <p>Registro fotográfico, filmagens e gravação</p>

Fluxograma do Pirão de Nailo e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Santa Catarina, maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Pirão de “Nailo”. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Critérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação. Atende ao critério?
1 PCC	Aquisição e Recebimento	QHS	Embalagem Íntegra e limpa	Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, o fornecedor deverá ser informado para substituir a mercadoria	Sim para: - embalagens limpas e integras
		QSE/QSI	Aspectos visuais adequados Ingrediente adequado, tipo de farinha adequada para a preparação Procedência do fornecedor Fornecedor de confiança e local	Conferência de fornecedor Avaliação visual		Sim para: - avaliação visual e escolha da farinha adequada - escolha do fornecedor
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Os alimentos são armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com ventilação e temperatura adequada. Separados por grupos. Produtos são utilizados segundo o sistema PEPS (Primeiro que entra é o primeiro que sai)	Controle periódico do estoque	Controle e organização adequada, caso não atenda as especificações	Sim para: - correta organização, em local limpo, arejado, livre de pragas e longe de produtos de limpeza Não para: - algumas prateleiras de madeira em estado precário
3 PCC	Pré-Preparo	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas tradicionais de pré-preparo. A água deve levantar fervura	Avaliação visual	Efetuar controle das técnicas tradicionais de preparo	Sim para: - temperatura do caldo
4 PCC	Preparo (adição da farinha)	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas e utensílios tradicionais de preparo. No preparo do pirão a adição e mistura farinha deve ser feita aos poucos e mexendo sempre para não embolar. Usa-se colher de pau.	Avaliação visual	Efetuar controle das técnicas tradicionais de preparo	Sim para: - mistura correta da farinha Não para: - uso de utensílios tradicionais (batedor de ovos)
5 PCC	Porcionamento e montagem da bandeja	QHS	Porcionamento em utensílios pré-higienizados	Controle da higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - correta higienização dos utensílios
		QSI/QSE	Decoração tradicional com ingredientes e utensílios tradicionais (barro)	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Não para: - porcionamento em utensílios tradicionais
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização na montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem da bandeja
6 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C). Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção.	Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem das bandejas	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, com aparência e consistência satisfatória sem coloração opaca. A temperatura para distribuição foi de 72,5°C

APENDICE O – Acompanhamento do Processo Produtivo do Peixe Frito com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Peixe Frito. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO

“PEIXE FRITO”

Cardápio : Arroz, Feijão, Pirão pescador e Salada

Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas

- Sal
- Farinha de trigo
- Tainha pequena cortada em postas médias – 2 unidades

Constar a procedência/ tipos de ingredientes

Tainha (Pescadores locais – da praia).

Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura

- 11:00 A tainha foi retirada da refrigeração e cortada em postas; foram feitos cortes (lanhos) na vertical, para a melhor penetração do tempero (T. 5,0°C).
- 11:15 Posteriormente, as postas foram temperadas com sal (T. 6,9°C) e empanadas com farinha de trigo.
- 11:18 As postas foram colocadas na fritadeira (T. 148,5°C (início) e T. 153,0°C (fim)).
- 11:22 Foram retiradas e colocadas num prato de papelão para escorrer o óleo (T. 121,0°C).
- As postas foram porcionadas em pratos refratários e decoradas com limão.

Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:

- Utensílios: Bacias de plástico, tábua de polietileno, escumadeira, faca, travessas refratárias
- Equipamentos: Fritadeira pequena

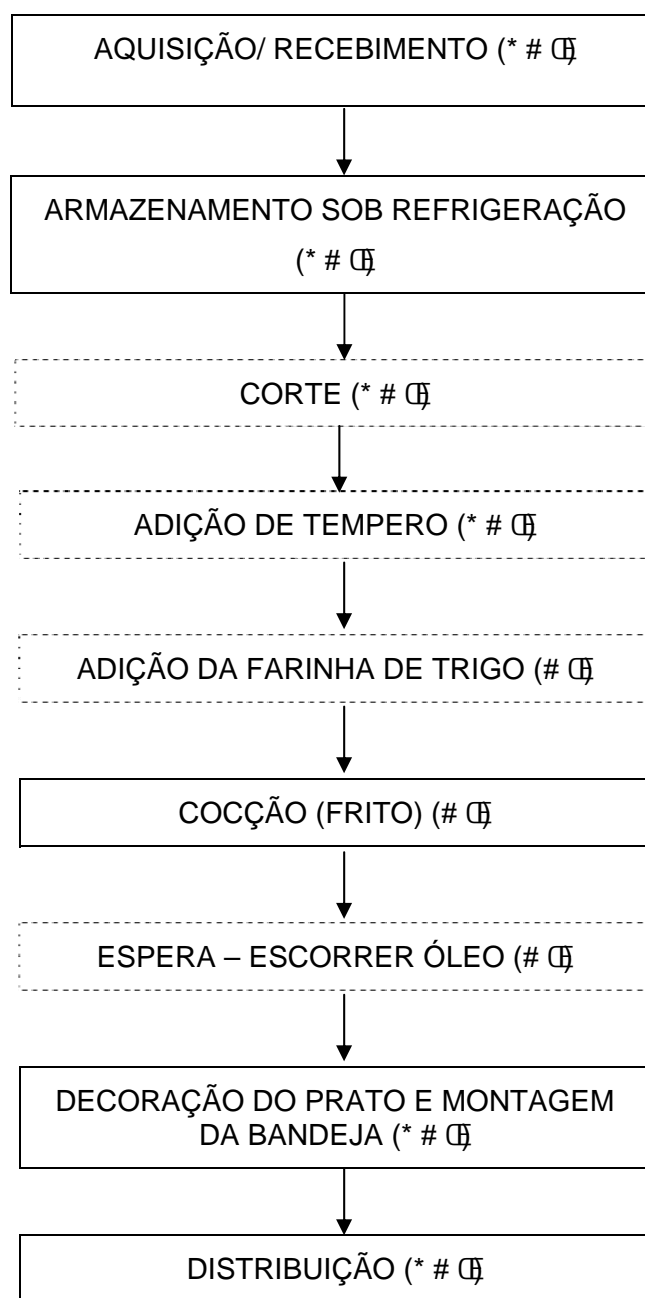
Tempo de preparação: 4 min (fritura) e 18 min (corte e limpeza)

Características sensoriais desejadas: O sabor do peixe deve ser realçado utilizando-se somente o sal. Além disso, o peixe não deve apresentar gosto de outras preparações, por isso deve ser preparado em frigideira separada. O peixe deve se apresentar sequinho, sem gordura excessiva.

Características simbólicas desejadas: O peixe frito é um prato muito consumido na região, traz a lembrança da família e da comida caseira. Simboliza a abundância de peixes na região.

Registro fotográfico, filmagens e gravação

Fluxograma do Peixe Frito e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Peixe Frito. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Crítérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Embalagens íntegras e limpas (sem areia) Aspectos visuais adequados Procedência do fornecedor	Termômetro infravermelho	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado.	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - procedência do fornecedor e embalagens íntegras
		QSE/QSI	Aspectos visuais adequados, Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo e temperatura de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a separação e organização modular	Sim para: - separação e arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (corte das postas)	QSE/QSI	Utilizam-se técnicas tradicionais de corte. O peixe deve ser cortado em postas médias, com cortes na vertical (lanhos) para penetração do tempero	Controle das técnicas tradicionais de corte	Efetuar padronização das técnicas de corte	Sim para: - cortes adequados e lanhos
4 PCC	Pré-Preparo (adição dos temperos)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas de pré-preparo e ingredientes tradicionais. Para o tempero adiciona-se somente do sal para realçar o sabor do peixe Adição da farinha de trigo para facilitar a fritura	Controle das técnicas tradicionais de tempero	Efetuar padronização das técnicas de tempero	Sim para: - técnicas tradicionais de tempero, foi usado somente o sal para realçar o sabor do peixe e farinha de trigo para empanar

5 PCC	Preparo (fritura)	QHS/QSE/QSI	<p>Temperatura da fritadeira regulada para atingir no máximo 180°C</p> <p>O óleo deverá ser utilizado por um período não superior a 6hs com o equipamento ligado</p> <p>O óleo não deverá apresentar-se viscoso, escurecido, com odor desagradável ou com formação de fumaça e espuma</p> <p>O óleo usado par peixes só deverá ser usado para peixes</p>	<p>Termômetro por infravermelho</p> <p>Regulagem no equipamento</p> <p>Avaliação visual</p>	<p>Avaliar a regulagem da fritadeira</p> <p>Efetuar troca a troca do óleo ou a reutilização do óleo pode ser feita com muito critério ou quando o óleo não apresente qualquer alteração de cor, odor ou viscosidade.</p> <p>O óleo deverá ser filtrado em filtros próprios ou panos fervidos por 15 minutos.</p> <p>Fritadeiras com filtro, seguir a recomendação do fabricante.</p>	<p>Não para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura do óleo - a troca do óleo é feita quinzenalmente. - o óleo apresentou-se escurecido e com formação de espuma <p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - existência de fritadeiras separadas para fritura do peixe - a fritadeira dispõe de termostato - a temperatura do óleo atingiu 152°C
6 PCC	Preparo (espera para escorrer o óleo)	QSE/QSI	<p>Espera para escorrer o óleo feita em prato de papelão, a fim de melhorar a aparência da posta e retirar o excesso de óleo.</p>	<p>Controle das técnicas de preparo</p> <p>Acompanhamento do processo</p>	<p>Efetuar padronização das técnicas de preparo</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - as postas foram escorridas em pratos de papelão
7 PCC	Porcionamento, decoração e montagem da bandeja	QHS/QSI/QSE	<p>Porcionamento em utensílios e ingredientes Higienização dos itens da decoração: lavagem criteriosa com água potável, desinfecção com imersão em solução clorada 10 ml de água sanitária a 2,0 – 2,5% de cloro livre, em 1 litro de água, por 15 a 20 minutos, enxágüe com água potável e a imersão em água com vinagre a 2% pré-higienizados</p>	<p>Controle da higienização</p>	<p>Efetuar correta higienização dos utensílios</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porcionamento em utensílios pré-higienizadas <p>Não para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes da decoração não são higienizados corretamente-
		QSI/QSE	<p>Utensílios e decoração tradicional. No peixe usa-se limão laranja e alface</p>	<p>Observação visual</p>	<p>Efetuar padronização na decoração</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - padronização na decoração
		QSI	<p>Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente</p>	<p>Controle dos pedidos e cardápio</p>	<p>Efetuar padronização nas técnicas de montagem das bandejas</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - padronização na montagem das bandejas
8 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	<p>Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C)</p> <p>Feita imediatamente após a montagem da bandeja</p>	<p>Termômetro com haste de inserção.</p>	<p>Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem da bandeja</p>	<p>Sim para:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, sem sinais de óleo em excesso com aparência satisfatória. <p>A temperatura para distribuição foi de 86,5°C</p>

APENDICE P – Acompanhamento do Processo Produtivo do Peixe na Chapa com Registro da Descrição da Preparação, o Fluxograma e o Descritivo. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

Formulário para Registro da Descrição da Preparação Peixe na Chapa. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

DESCRIÇÃO DETALHADA DA PREPARAÇÃO

“PEIXE NA CHAPA ”

Cardápio : Arroz, Feijão, Pirão pescador e Salada

Especificação detalhada dos ingredientes e da quantidade por prato típico – 2 pessoas

- Tainha inteira média – 1 unidade
- Sal temperado

Constar a procedência / tipos de ingredientes

Tainha (Pescadores locais – da praia). Sal temperado (Fábrica artesanal do Pântano do Sul - ingredientes: sal, açafreão, coentro, alho, ervas verdes secas – salsa, cebolinha e manjeriço).

Modo de preparo / Procedimentos tradicionais, incluindo tempo e temperatura

- 10:50 O peixe foi retirado no dia anterior (22:00) para descongelar à temperatura ambiente e colocado numa bacia (T. 6,9°C).
- 11:05 Posteriormente, o peixe foi escalado.
- 11:11 O peixe foi temperado com sal temperado.
- 11:25 Após o tempero, foi passado na farinha de trigo.
- 11:26 O peixe foi colocado na chapa, untada com óleo e com as escamas para baixo.
- 11:41 Virou-se o peixe.
- 11:51 Foi retirado da chapa (T. 82,5°C).
- O peixe foi decorado com alcaparras e limão.

Utensílios e equipamentos tradicionais necessários à elaboração:

- Utensílios: Bacias de plástico, faca, escumadeira e espátula, prato de papelão, travessa de inox
- Equipamentos: Chapa

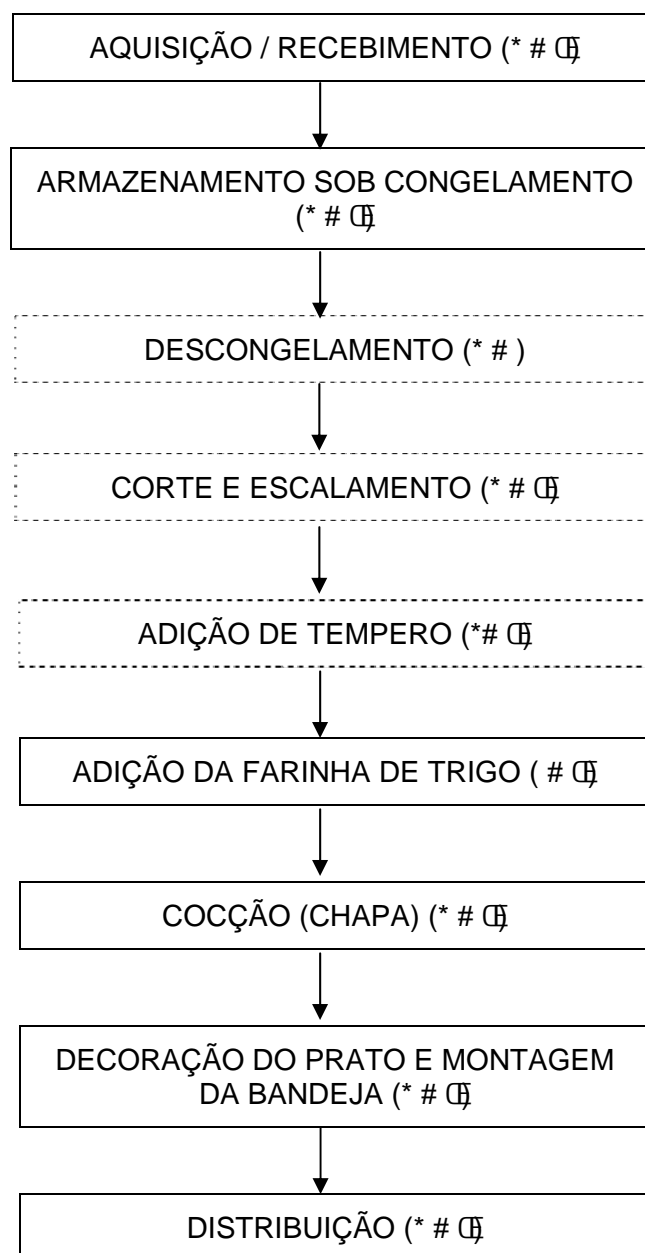
Tempo de preparação: 6 min (escalar o peixe) e 25 min (cocção)

Características sensoriais desejadas: O sabor do peixe deve ser realçado utilizando-se somente o sal. O cozimento na chapa deixa a carne mais suculenta e macia.

Características simbólicas desejadas: O peixe assado é um prato muito consumido na região; traz a lembrança da família e da comida caseira. Simboliza a abundância de peixes na região.

Registro fotográfico, filmagens e gravação

Fluxograma do Peixe na Chapa e os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos. Santa Catarina, maio de 2006.



(*) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Higiênico-Sanitária (QHS)

(#) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Sensorial (QSe)

(☒) Pontos Críticos de Controle da Qualidade Simbólica (QSi)

- - - - - Etapas do processo nem sempre realizadas

Quadro Descritivo com os Pontos Críticos de Controle em Relação aos Aspectos Higiênico-Sanitários, Sensoriais e Simbólicos da Preparação Peixe na Chapa. Unidade 2. Santa Catarina, maio de 2006.

PCC	Etapa da operação (Quando)	Classificação de Perigos	Crítérios de controle de qualidade	Monitoramento	Ação corretiva	Resultado da Avaliação (Atende ao critério?)
1 PCC	Recebimento	QHS	Temperatura para refrigeradas (até 3°C) Temperatura para congeladas (-18°C até -12°C) Embalagens íntegras e limpas Procedência do fornecedor	Termômetro por infravermelho Avaliação visual	Caso a mercadoria não atenda aos critérios, será devolvida e o fornecedor deverá ser informado	Não para: - a UPR não apresenta termômetro apropriado para avaliação da temperatura Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - procedência dos fornecedores
		QSI/QSE	Aspectos visuais adequados Fornecedor de confiança e local	Avaliação visual Conferência do fornecedor		Sim para: - avaliação dos aspectos visuais - escolha dos fornecedores
2 PCC	Armazenamento	QHS/QSE/QSI	Temperatura de armazenamento congelamento até 10 dias - 0 a 5°C até 20 dias - -5°C a -10°C até 30 dias - 10°C a -18°C até 90 dias - abaixo de -18°C refrigeração até 4°C por 24 hs	Controle da temperatura do equipamento	Acionar a manutenção no caso de a temperatura estar alterada	Não para: - controle de temperatura Sim para: - tempo e temperatura de armazenamento
		QHS	Identificação dos gêneros com datas de validade	Controle da validade dos pescados	Providenciar etiquetas de identificação	Não para: - identificação dos gêneros com etiquetas
		QHS/QSE	Separação dos pescados, arrumação modular, sempre abaixo da carga máxima	Avaliação visual da organização	Efetuar a separação e arrumação modular	Sim para: - separação e arrumação modular dos pescados
3 PCC	Pré-Preparo (descongelamento)	QHS/QSE/QS	Descongelamento sob temperatura controlada em câmara fria (4°C). Descongelamento realizado em forno de convecção ou microondas. Descongelamento realizado em temperatura ambiente, em local sem contaminação ambiental monitorando a temperatura superficial, ao atingir 3 a 4°C continua-se o degelo na geladeira a 4°C	Através da previsão dos pedidos do cardápio, fazer a programação do descongelamento com 1 dia de antecedência	Efetuar o descongelamento em forno de microondas para todos os gêneros mantendo o controle do tempo	Não para: - o descongelamento foi realizado na noite anterior, feito sem monitoramento de tempo e temperatura, na manhã seguinte a temperatura era de 6,9°C.

4 PCC	Pré-Preparo (escalamento do peixe)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas tradicionais de escalamento. O peixe é aberto pelas costas (dorso), cortando o rabo em direção a cabeça, retirando o espinhaço que está dentro e lavando em água corrente.	Controle das técnicas tradicionais de pré-preparo	Efetuar padronização das técnicas para escalar o peixe	Sim para: - técnicas tradicionais de escalamento
5 PCC	Pré-Preparo (adição do tempero)	QSE/QSI	Utiliza-se técnicas de pré-preparo e ingredientes tradicionais. Para o tempero adiciona-se somente do sal para realçar o sabor do peixe e farinha de trigo para facilitar a cocção	Controle das técnicas tradicionais de tempero	Efetuar padronização das técnicas de tempero	Sim para: - técnicas tradicionais de tempero, foi usado somente o sal para realçar o sabor do peixe
6 PCC	Preparo (chapa)	QHS/QSE/QSI	Submeter o peixe a temperatura de 74°C ou combinações de tempo e temperatura como 65°C por 15 min e 70°C por 2 min.	Termômetro com haste de inserção	Efetuar controle de temperatura	Sim para: - as temperaturas variaram entre 68,2°C, 74,0°C e 76,5°C em 15 min. - foi colocada da maneira tradicional
		QSE/QSI	Técnicas de cocção: Colocar o peixe na chapa com as escamas para baixo, para assar melhor o interior. Virar somente uma vez para dourar a parte de cima.	Controle das técnicas de preparo Acompanhamento do processo	Efetuar controle de técnicas de cocção	
7 PCC	Porcionamento, decoração e montagem da bandeja	QHS/QSI/QSE	Porcionamento em utensílios e ingredientes Higienização dos itens da decoração: lavagem criteriosa com água potável, desinfecção com imersão em solução clorada 10 ml de água sanitária a 2,0 – 2,5% de cloro livre, em 1 litro de água, por 15 a 20 minutos, enxágüe com água potável e a imersão em água com vinagre a 2% pré-higienizados	Controle da higienização	Efetuar correta higienização dos utensílios	Sim para: - porcionamento em utensílios pré-higienizadas Não para: - ingredientes da decoração não são higienizados corretamente-
		QSI/QSE	Utensílios e decoração tradicional. No peixe usa-se limão laranjinha e alface	Observação visual	Efetuar padronização na decoração	Sim para: - padronização na decoração
		QSI	Montagem tradicional da bandeja com os acompanhamentos citados no cardápio ou adicionados pelo cliente	Controle dos pedidos e cardápio	Efetuar padronização nas técnicas de montagem das bandejas	Sim para: - padronização na montagem das bandejas
8 PCC	Distribuição	QHS/QSE/QSI	Temperatura para alimentos quentes (acima de 60°C) Feita imediatamente após a montagem da bandeja	Termômetro com haste de inserção.	Efetuar a distribuição imediatamente após a montagem da bandeja	Sim para: - distribuição feita imediatamente após a montagem - o prato foi servido adequado, com aparência satisfatória. A temperatura para distribuição foi de 79,2°C

ANEXOS

ANEXO A – Cardápio da Unidade 1.

cardápio

cardápio

ANEXO B – Cardápio da Unidade 2.

Cardápio

Cardápio

Livros Grátis

(<http://www.livrosgratis.com.br>)

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)
[Baixar livros de Matemática](#)
[Baixar livros de Medicina](#)
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)
[Baixar livros de Meteorologia](#)
[Baixar Monografias e TCC](#)
[Baixar livros Multidisciplinar](#)
[Baixar livros de Música](#)
[Baixar livros de Psicologia](#)
[Baixar livros de Química](#)
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)
[Baixar livros de Serviço Social](#)
[Baixar livros de Sociologia](#)
[Baixar livros de Teologia](#)
[Baixar livros de Trabalho](#)
[Baixar livros de Turismo](#)