

GASTRONOMIA E TECNOLOGIA: UM ESTUDO SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PARA FINS CULINÁRIOS NO LABORATÓRIO DE COZINHA DA FACISA¹

Letícia Batista Morais²

Isabelly Souza Gomes³

RESUMO: O artigo consiste em uma pesquisa exploratória que tem como tema o surgimento e evolução da tecnologia atrelada à gastronomia e a importância da manutenção de máquinas e utensílios utilizados na produção de preparos culinários. A problemática gira em torno do seguinte questionamento: Como a falta de manutenção de equipamentos no laboratório de cozinha da FACISA pode afetar o resultado final das receitas? O objetivo geral da pesquisa é: Analisar como a falta de manutenção de equipamentos no laboratório de cozinha da FACISA pode afetar o resultado final das receitas. Na sequência estão presentes os objetivos específicos, são eles: contextualizar a Gastronomia e o advento das novas tecnologias direcionadas para equipamentos culinários; Depois, compreender o papel do profissional de gastronomia na manutenção e segurança dos equipamentos utilizados para fins culinários; por fim, apresentar soluções viáveis de forma eficiente e eficaz para a manutenção de equipamentos utilizados para fins culinários no laboratório de cozinha da FACISA, a fim de manter a qualidade dos produtos e segurança dos discentes e docentes, resolvendo o problema e contribuindo para a realização das receitas de forma correta e trabalho de forma segura. A metodologia utilizada para a realização deste artigo é de cunho bibliográfico e documental, com um conjunto de artigos científicos, textos, livros, documentos, arquivos e matérias, e adicionalmente um estudo de caso realizado no laboratório de cozinha da FACISA, utilizando como exemplo a disciplina de Confeitaria. O artigo conclui, dessa forma, o objetivo de informar discentes e docentes de Gastronomia, assim como para aqueles que já seguem na profissão gastrônomo/ gastrólogo, acerca da importância de manter a qualidade e padronização dos equipamentos utilizados na manipulação e preparação de receitas, a fim de auxiliar a manter o nível e qualidade de seus preparos e a segurança tanto individual quanto dos colaboradores que o cercam.

5752

Palavras-chave: Gastronomia. Evolução. Tecnologia. Equipamentos. Manutenção.

1. INTRODUÇÃO

A presente pesquisa aborda os impactos positivos que a Gastronomia sofreu com o surgimento de tecnologias e técnicas culinárias e os problemas ocasionados pela falta de manutenção dessas tecnologias. Posteriormente será exposta de que forma isso afeta

¹Artigo apresentado à Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas, como parte dos requisitos para obtenção do Técnico em Gastronomia, em 2023.

²Graduando em Gastronomia pela Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas.

³Professor-Orientador. Graduada em Gastronomia. Docente na Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas.

negativamente a área de gastronomia, e maneiras de solucionar os problemas, contribuindo para um adequado resultado final.

O surgimento dos utensílios e equipamentos foi um importante marco histórico na gastronomia, porém essas inovações necessitam de cuidados e manutenções regulares, para que os mesmos continuem cumprindo o propósito de auxiliar na produção de alimentos, e no laboratório de cozinha da FACISA isso não seria diferente. Diante deste fato, faz-se o seguinte questionamento: Como a falta de manutenção de equipamentos no laboratório de cozinha da FACISA pode afetar o resultado final das receitas?

Com base na indagação realizada anteriormente, o objetivo geral da pesquisa é analisar os problemas ocasionados pela falta de manutenção de equipamentos usados na gastronomia; Na sequência, os objetivos específicos têm como finalidade contextualizar a Gastronomia e o advento das novas tecnologias direcionadas para equipamentos culinários; Compreender o papel do profissional de gastronomia na manutenção e segurança dos equipamentos utilizados para fins culinários; por fim, apresentar soluções viáveis de forma eficiente e eficaz para a manutenção de equipamentos utilizados para fins culinários no laboratório de cozinha da FACISA, a fim de manter a qualidade dos produtos e segurança dos discentes e docentes, resolvendo o problema e contribuindo para a realização das receitas de forma correta e trabalho de forma segura.

5753

A justificativa da escolha da pesquisa deu-se à necessidade de informar à sociedade sobre a importância de um assunto pouco abordado, porém comumente vivido dentro de ambientes que seguem o ramo alimentício, e possuem uma alta escala de produção. Fato que pode ocorrer também com qualquer indivíduo que tenha contato com cozinhas, como é comum haver erros ou perdas de receitas devido a problemas com utensílios e equipamentos.

Para a realização do artigo, fez-se o uso de uma metodologia bibliográfica, de cunho qualitativo, com a união de informações obtidas através de livros, artigos científicos, documentos e dados, cujas fontes utilizadas foram: Google acadêmico, meios eletrônicos e acervo bibliotecário da Faculdade de Ciências Sociais Aplicadas. Adicionalmente será abordado um estudo de caso, junto a testes que foram realizados no laboratório de cozinha da FACISA, utilizando como exemplo a disciplina de confeitaria.

Para uma melhor compreensão do tema abordado neste artigo, o projeto foi dividido em tópicos com o intuito de facilitar o entendimento do leitor. O primeiro e o

segundo ponto abordarão o contexto histórico da gastronomia e o advento da tecnologia; o terceiro ponto abordará problemas da gastronomia causados pela falta de manutenção de equipamentos e a importância de realizar reparos nos mesmos; o quarto ponto trará como exemplo casos ocorridos no laboratório de cozinha da FACISA.

Ao final deste artigo, foi possível informar discentes e docentes de Gastronomia, assim como para aqueles que já seguem na profissão Gastrólogo, acerca da importância de manter a qualidade e padronização dos equipamentos utilizados na manipulação e preparação de receitas, a fim de auxiliar a manter o nível e qualidade de seus preparos e a segurança tanto individual quanto dos colaboradores que o cercam.

2. METODOLOGIA

A metodologia é caracterizada como o caminho para se alcançar o objetivo, é o momento em que todo o projeto é arquitetado. Trata-se de um estudo de processos e métodos utilizados para a realização de uma pesquisa, através da mesma é possível encontrar respostas confiáveis para os questionamentos feitos em todo o processo de realização de pesquisas.

A metodologia é capaz de estruturar estratégias, proporcionar uma compreensão e análise do mundo através da construção do conhecimento. Praça explica que “o método científico pode ser definido como um conjunto de etapas e instrumentos pelo qual o pesquisador científico, direciona seu projeto de trabalho com critérios de caráter científico para alcançar dados que suportam ou não sua teoria inicial”. (CIRIBELLI, 2003, apud. PRAÇA, 2015, p. 72).

5754

A presente pesquisa é caracterizada como exploratória, pois além de fatos e dados bibliográficos, a mesma também possui pesquisa/ estudo de campo, que tem como objetivo enriquecer o artigo, contribuindo para o entendimento do mesmo por parte do leitor.

Pesquisa exploratória consiste em investigações de pesquisa empírica cujo objetivo é a formulação de questões ou de um problema, com tripla finalidade: desenvolver hipóteses, aumentar a familiaridade do pesquisador com um ambiente, fato ou fenômeno, para a realização de uma pesquisa futura mais precisa ou modificar e clarificar conceitos. (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 188).

Inicialmente foi pensado sobre o tema e a sua pertinência, analisando o potencial de exploração do mesmo e o conteúdo disponível para estudo.

Tema é o assunto que se deseja estudar e pesquisar. O trabalho de definir adequadamente um tema pode, inclusive, perdurar por toda a pesquisa. Nesse caso, deverá ser frequentemente revisto. (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 158).

Logo após, houve a escolha do título e a estruturação do artigo. O objetivo da presente pesquisa é analisar problemas ocasionados pela irregularidade da manutenção de equipamentos culinários presentes no laboratório de cozinha da FACISA. Para que fosse possível a realização dessa pesquisa, foi utilizada uma metodologia de caráter bibliográfico, elaborada a partir de fontes e dados já existentes, obtidos através de sites, utilizando-se de meios eletrônicos e acervo bibliográfico da FACISA.

A pesquisa bibliográfica é um apanhado geral sobre os principais trabalhos já realizados, revestidos de importância, por serem capazes de fornecer dados atuais e relevantes relacionados com o tema. . (LAKATOS; MARCONI, 2003, p. 158).

Este estudo apresentado conta com uma abordagem qualitativa e teve como foco um estudo de caso, junto a testes, realizado no laboratório de cozinha da FACISA.

3. GASTRONOMIA E TECNOLOGIA

A gastronomia é um conjunto de técnicas e conhecimentos atrelados com o objetivo de criar arte em forma de alimento, proporcionando uma experiência única ao consumidor. É uma área que tem sofrido modificações ao longo dos séculos, desde os primórdios, onde os primeiros homens caçavam e pescavam para sobreviver, utilizando o alimento em sua totalidade para se alimentarem com sua carne e se aquecerem com sua pele.

5755

A alimentação é uma necessidade. O ser se alimenta para sobreviver. Enxergamos ao longo da história as diversas alterações na relação entre homem e alimentos, como suas preferências, hábitos, métodos, moldando a história ao longo dos anos até os padrões atuais. (COLLAÇO, 2013).

A alimentação está diretamente ligada à vida humana e foi um importante passo para o início das civilizações. A ligação entre o alimento e a vida humana se tornou mais forte após o conhecimento sobre agricultura, dando início ao plantio do próprio alimento.

O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparação, e com o prazer de comer. O prazer de comer é a sensação de satisfazer uma necessidade que temos em comum com os animais. Comer, o instinto que mais cedo desperta, constitui a base da vida animal. (FRANCO, 2006).

Um dos principais saltos que a Gastronomia deu foi a partir da descoberta do fogo, onde o homem percebeu que o alimento não seria apenas uma forma de sobreviver, mas algo que poderia lhe dar prazer e felicidade. “O homem descobre no alimento, além de uma fonte de energia necessária para sua sobrevivência, um prazer”. (FREEDMAN, 2009; LODY, 2008). Além disso, houve a criação dos primeiros utensílios, ainda bem rústicos, mas que auxiliavam consideravelmente no processo de preparo dos alimentos.

Os primórdios da arte culinária estão aliados à invenção dos utensílios de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. (FRANCO, 2006).

Ao longo do tempo, a gastronomia sofreu varias transformações e inovações. Para a mesma se tornar o que conhecemos hoje, foram realizadas muitas descobertas. Com o surgimento de técnicas diferentes de preparação, houve a necessidade de adequar a culinária à realidade dos povos, pois prezavam por algo nutritivo, prático e de fácil transporte.

4. ADVENTO DA TECNOLOGIA NA GASTRONOMIA

A idade moderna foi marcada por inúmeras inovações, que refletiram significativamente na cultura e culinária da Europa. Foi uma verdadeira quebra dos padrões culinários rústicos e medievais, dando início a uma era mais moderna na Gastronomia.

A Idade Moderna é o período da história posterior à Idade Média. Ela tem início no século XV, com a queda do Império Romano do Oriente, e vai até o século XVIII, quando ocorreu a Revolução Francesa, em 1789. (LEAL, 1998, p. 35).

A França é considerada o berço da Gastronomia, e foi exatamente no século XVI que a mesma começou a ocupar um espaço maior no meio gastronômico. Esse fato ocorreu devido ao casamento de Henrique II e Catarina de Médici, pois a mesma ao se mudar para a França levou consigo toda uma comitiva de chefs que já trabalhavam para a mesma. A mudança de Catarina para a França marcou o início da cozinha francesa. No ano de 1789, iniciou-se a Revolução Francesa, que teve duração de 10 anos.

A Revolução Francesa, indiretamente, deu ao país muitos de seus restaurantes, e estes, ao colocarem a haute cuisine ao alcance de quem tivesse dinheiro para frequentá-los, iniciaram o processo de democratização da culinária. Com os restaurantes, a haute cuisine deixava de ser apanágio da aristocracia e dos palácios. (FRANCO, 2006, p. 208).

Com o fim dos 10 anos, deu-se início à Idade contemporânea. Essa fase foi marcada pelo surgimento de métodos de conservação e preparos mais requintados. Nesse mesmo período os chefs e cozinheiros começaram a abrir os seus próprios restaurantes, dessa forma, expandiram a arte da culinária, tornando-a internacional.

A cozinha internacional estava se afirmando em todo o mundo, enquanto que em diferentes países crescia uma preocupação pelos seus pratos regionais. Inúmeros restaurantes e livros de receitas especializadas em cozinha francesa, italiana,

chinesa, japonesa, alemã, portuguesa se espalhavam pelo mundo. Até a França acabou trazendo pratos das mais diversas nacionalidades para a sua cozinha. (LEAL, 1998, p. 55).

Segundo SANTOS, Daianna (2018, p.23), “em meados de 1914 a 1918, aconteceu uma crise mundial que levou à Primeira Guerra Mundial. Após a mesma, a Europa perdeu o poder para os Estados Unidos. Nesse momento, houve o aperfeiçoamento dos materiais de cozinha, o gás e a eletricidade se tornaram fundamentais, acendendo fornos e fogões, fazendo funcionar diversos equipamentos eletrônicos”.

Foi a partir do advento dessas tecnologias, que surgiram novos segmentos e movimentos no ramo alimentício, como: fast food, self-service, slow food, dentre outras inúmeras inovações presentes na culinária até os dias de hoje.

No Brasil, a culinária é rica e diversificada, uma verdadeira miscigenação. Segundo a Universidade Tiradentes (2021), “embora a culinária brasileira já possuísse suas características, a origem da gastronomia no Brasil teve início no período colonial, com uma grande mistura dos povos indígenas, africanos e portugueses que aqui estavam. Essa integração foi a grande responsável pela formação da nossa culinária, fato que explica a riqueza de cultura que o Brasil possui. No entanto, foi depois da Independência que a gastronomia nacional se firmou. Entre as bebidas mais apreciadas, estava a cachaça, bem como o café e a comida italiana”.

5757

De acordo com (SANTOS, Daianna 2018, p.35), “No Brasil a gastronomia vem ganhando cada vez mais espaço, isso se deu a partir da contribuição de diversas culturas, temperos e sabores. Cada região desenvolveu seus pratos típicos, que acabaram se tornando atrativos gastronômicos. Além disso, evidenciam a gastronomia local através da realização de eventos específicos”.

Ao longo do tempo, com o aumento da presença feminina na cozinha, houve uma necessidade maior de criar utensílios que contribuíssem para um trabalho mais eficiente. A partir daí surgiram os primeiros equipamentos voltados para a culinária.

Surgem as geladeiras, congeladores, fornos micro-ondas, fornos elétricos, máquinas de vácuo, etc. Há uma adaptabilidade da interação com alimento frente às novas possibilidades tecnológicas, transformando o conceito de se alimentar. Também são criados maquinários mais modernos ainda e novas técnicas por eles possibilitadas como o cook-chill, forno combinado, sous vide, preocupando-se com a qualidade do alimento preparado em série. (COLLETI, Gabriel Furlan, 2016, p. 45).

O surgimento dos equipamentos e utensílios destinados à culinária promoveu um enorme salto na Gastronomia, porém, nem tudo é positivo, já que equipamentos como esses requerem certo cuidado e manutenção sempre que necessário o que consequentemente interfere no preparo e resultado final de receitas.

5. A IMPORTÂNCIA DA MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS UTILIZADOS PARA FINS CULINÁRIOS

Estabelecimentos alimentícios de alta ou baixa produção necessitam de equipamentos e utensílios para auxiliar em todo o processo de manipulação e preparo dos alimentos. Além de reduzir o tempo gasto em cada preparação, os mesmos auxiliam a manter a cozinha organizada e os preparos padronizados, possibilitando a produção de mais receitas, em menos tempo e com elevada qualidade.

Porém, para que isso aconteça, faz-se necessário a manutenção regular ou preventiva destes equipamentos. Uma manutenção preventiva auxiliará a manter a qualidade e segurança dos preparos e estabelecimento, tal qual dos funcionários que executam os processos de manipulação dos alimentos.

Uma boa manutenção preventiva ajuda a evitar gastos inesperados com trocas de peças e dos próprios equipamentos. Em outras palavras, ela é muito importante porque o investimento inicial para montar um bar, lanchonete, padaria ou restaurante não é baixo, tanto pela quantidade de licenças necessárias quanto pelo custo de equipamentos, como fornos combinados, ultra congeladores, lava-louças e Speed Ovens. (PRÁTICA, 2018).

5758

Segundo o blog Prática (2018), “em 2015, um estudo feito pelo Instituto Brasileiro de Varejo e Mercado de Consumo (Ibevar) revelou que, no ano anterior, as varejistas brasileiras perderam 2,89% de seu faturamento líquido devido a perdas e ineficiências operacionais, como quebra de equipamentos. E muitos desses prejuízos poderiam ser evitados com a manutenção preventiva”. Nesse caso, percebe-se que a manutenção preventiva e regular dos equipamentos utilizados para fins culinários previne possíveis prejuízos e perdas que possam ocorrer no seu estabelecimento.

Com o cuidado e atenção necessários é possível evitar problemas que influenciem negativamente no rendimento do seu negócio. Um restaurante, bar ou lanchonete que trabalhe com grandes produções necessitam de equipamentos eficientes que deem conta de todo o serviço que visa prestar. Para isso há a utilização de máquinas como: fornos

combinados, ultra congeladores, refrigeradores, utensílios destinados à panificação, além de uma estrutura favorável à utilização de todos esses equipamentos.

A falta de manutenção dessas máquinas resulta na queda da qualidade dos preparos, tornando-os desuniformes e influenciando negativamente quanto à aparência, textura e sabor dos mesmos. Além disso, pode ocorrer o aumento de energia, perda de tempo e insumos, tal qual um grande prejuízo financeiro gerado ao dono do estabelecimento, já que equipamentos assim possuem um elevado valor. (PRÁTICA, 2018).

Equipamentos e utensílios de grande porte devem ser inspecionados sempre que possível, para definir a necessidade de reparos do mesmo, e o tempo entre uma e outra manutenção. Além disso, é válido lembrar que as manutenções variam de acordo com a produção de cada estabelecimento. A depender do segmento e turnos de funcionamento, os reparos serão mais frequentes, pois o desgaste dos equipamentos é maior, o que resulta em riscos mecânicos.

Os riscos mecânicos são os riscos relacionados à falta de organização, limpeza, procedimentos operacionais e Segurança e Saúde Ocupacional (SSO) no ambiente de trabalho e nos equipamentos, máquinas e/ou ferramentas utilizadas, geralmente existindo por falta de manutenção, treinamento e/ou por uso inadequado dos mesmos. (TEODORO, 2020).

Além de problemas mecânicos e financeiros, há também os riscos ergonômicos que podem ser causados devido à falta de manutenção dos equipamentos designados para culinária.

Os riscos ergonômicos são os prováveis desconfortos, lesões ou acidentes que podem surgir no trabalhador ao longo da sua jornada de trabalho. Eles podem ser devido a muitos fatores que estão inadequados, como as temperaturas do ambiente, os sons, o não uso de EPI's (Equipamentos de Proteção Individual), contato direto com sujidades ou com produtos químicos usados na limpeza e também por manusear um equipamento que não foi passado por manutenção. (TEIXEIRA, Letícia Mendes.et al. 2015).

A falta de manutenção de equipamentos pode resultar em graves acidentes, pondo em risco a integridade física dos funcionários e qualidade do estabelecimento, tornando-o perigoso e afastando possíveis consumidores que prezam por sua segurança.

A utilização desses aparelhos e equipamentos pode oferecer riscos ao manipulador, são chamados de riscos mecânicos. Quando são usados de forma errada, sem proteção ou quando não passam por manutenção, podem causar ferimentos ou lesões e afetar de forma negativa a saúde do manipulador, além de atrapalhar a qualidade do serviço da empresa (NEPOMUCENO, 2004).

Equipamentos e utensílios adequados aumentam o nível de qualquer estabelecimento alimentício, pois permitem que a execução dos preparos seja feita de forma correta, facilitando o trabalho e aumentando a eficiência do serviço prestado.

A qualidade do serviço também é melhorada quando são usados equipamentos que podem acelerar o processo no pré-preparo e na preparação das refeições. Eles auxiliam no momento de descascar, cortar, bater e liquidificar, assar, cozinhar e armazenar, tanto a matéria prima quanto às preparações. (TEIXEIRA, 2007).

Para que problemas que possam comprometer a integridade física dos funcionários não ocorram, é necessário se atentar às necessidades de manutenção de cada equipamento. Dessa forma, será possível ter um controle do estabelecimento, evitando possíveis problemas técnicos que possam atrapalhar ou danificar a sua produção.

É preciso também que a empresa tenha o controle das manutenções através de um calendário. Isso evita que os aparelhos parem de funcionar, atrapalhando o rendimento da produção. (TEIXEIRA, Letícia Mendes. et al.2015).

Sendo assim, para que haja segurança dos funcionários e garantia de qualidade dentro de um estabelecimento alimentício, faz-se necessário a obtenção de um calendário de manutenções, utilizado para controlar datas nas quais os equipamentos precisarão de reparos. Isso contribuirá para o controle de finanças e serviços que o seu negócio prestará.

6. ESTUDO DE CASO: LABORATÓRIO DE COZINHA DA FACISA

A Faculdade de ciências Sociais Aplicadas- FACISA é uma instituição privada, situada na cidade de Itamaraju, extremo Sul da Bahia. A mesma conta com diversos cursos superiores, sendo reconhecida por um alto índice de aprovações no curso de direito, na prova OAB. Além disso, possui cursos requisitados, como medicina veterinária, odontologia, radiologia, farmácia, enfermagem, administração e até mesmo Gastronomia. A missão da instituição é formar profissionais críticos, responsáveis e comprometidos com o desenvolvimento social e humano.

O curso de gastronomia chegou à FACISA em 2018, e possui resultados positivos até os dias de hoje. Com duração de dois anos e meio, possui nota 4,46 pelo MEC, avaliado por sua infraestrutura e potencial. A instituição conta com uma cozinha profissional totalmente completa com equipamentos e utensílios de alta qualidade e precisão, facilitando a execução dos preparos, e auxiliando em todo o processo de produção.

Forno combinado, ultra congeladores, equipamentos e utensílios industriais estão presentes na cozinha, com o intuito de auxiliar no processo de produção e aprendizagem do

curso. Porém, equipamentos de alta funcionalidade necessitam de maior atenção e manutenções frequentes, com o objetivo de garantir a qualidade sensorial dos preparos. A ausência de manutenção pode resultar em problemas consideráveis, acarretando em possíveis prejuízos e perdas.

Entre as disciplinas estudadas durante o curso, foi selecionada a de confeitaria para ser utilizada como exemplo na pesquisa, já que a mesma foi marcada por alguns erros e perdas de preparos, ocasionada pela irregularidade do forno, equipamento bastante utilizado na cozinha. A confeitaria é uma área da gastronomia bastante complexa, pois seus preparos exigem certa atenção e muito cuidado, com o objetivo de garantir sua qualidade.

É certo que equipamentos de grande porte tendem a apresentar falhas devido à grande produção e frequência de uso, e infelizmente a falta de manutenção prejudica as aulas e aprendizagem, tornando a experiência do aluno mais difícil. Diante deste fato, há a necessidade de uma melhora em relação aos equipamentos utilizados no laboratório de cozinha. Para comprovar a veracidade dos fatos e a resolução do problema, foram realizados alguns estudos na cozinha, utilizando o forno como principal objeto de teste.

A FACISA conta com um forno combinado C6, da marca PRÁTICA TECHNICOOK, fabricado em 2017. De acordo com a ficha técnica do produto, o mesmo possui temperatura que varia de 50°C a 250°C. Além disso, conta com diversas funções, como: Teclas de acionamento rápido para função ar quente, cozinhar ao vapor e vapor combinado, função cool down (esfriamento do forno), geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável (baixo, médio e alto). Possui também a opção de injeção de vapor manual por meio de comando independente.

Visto que o forno tem a capacidade de exercer todas essas funções, é inquestionável o quanto o mesmo necessita de cuidados e manutenções regulares. O uso frequente do equipamento sem qualquer tipo de reparo pode afetar o resultado final de qualquer receita. Para comprovar a veracidade deste fato, foi realizado um teste no forno presente no laboratório de cozinha da FACISA, utilizando um termômetro específico como parâmetro da pesquisa. Na ocasião, foi preparado um bolo que possui ficha técnica com tempo de cocção de aproximadamente 35 a 40 minutos, e temperatura de 180°C.

O preparo foi realizado de acordo com as informações contidas na ficha, porém, o bolo ficou pronto em apenas 13 minutos, sofrendo também alterações em sua qualidade sensorial, já que o mesmo ficou com uma textura seca. Diante deste fato, nota-se que a temperatura do forno encontra-se totalmente irregular, prejudicando o resultado final das receitas que são preparadas durante a aula, o que acaba por dificultar o aprendizado do aluno. Para provar que o teste é autêntico, todo o processo foi documentado através de imagens, que estão situadas abaixo:

1. Nível superior do forno, medindo 190°C.



5762

2. Nível central do forno, medindo 190°C.



3. Nível inferior do forno, medindo aproximadamente 200°C.



4. Bolo



5763





Outros preparos que deram errado devido à irregularidade do forno, na disciplina de Confeitaria, semestre 2023.1.

1. Pudim



5764

2. Macarons e suspiros



CONCLUSÃO

Ao longo do artigo foi possível notar o quão a Gastronomia se desenvolveu e continua evoluindo, devido ao crescimento e evolução da tecnologia que contribui para a produção de verdadeiras obras de arte em forma de comida. Os equipamentos e utensílios são imprescindíveis em qualquer estabelecimento alimentício, já que o mesmo contribui para uma produção mais eficiente e ágil, otimizando o tempo e garantindo melhor qualidade final dos preparos.

Segundo a PRÁTICA, empresa responsável pela fabricação do forno combinado do laboratório de cozinha da FACISA, o produto em questão tem o objetivo de agilizar o trabalho, já que o mesmo tem a capacidade de realizar vários tipos de cocção dentro de uma mesma câmara, possuindo inúmeras funções que auxiliam a reduzir os custos de energia e gás, já que é bastante eficiente. O forno atende uma alta demanda de produção, a depender da disciplina. Sendo assim, há a necessidade de realizar reparos e manutenções periódicas no mesmo.

Em síntese, o ideal para manter a qualidade do forno e o seu bom funcionamento é realizar manutenções preventivas, prezando pela qualidade do ensino e dos preparos que são realizados durante as aulas práticas. A manutenção preventiva é um investimento, já que a mesma tem o objetivo de diminuir possíveis problemas futuros que podem resultar em uma manutenção corretiva, que possui um valor ainda mais elevado.

A manutenção preventiva deve ser realizada por um profissional capacitado, dentro de um período específico para cada equipamento, pois uma instalação errada ou um trabalho mal-feito pode comprometer a integridade física dos estudantes/ colaboradores e do próprio estabelecimento/ instituição. Diante disso, a PRÁTICA possui um programa de manutenções com técnicos especializados em vários lugares do país, sendo possível agendar a sua própria visita técnica com profissionais capacitados.

Entretanto, caso não seja possível agendar uma visita devido a problemas de logística, o ideal é investir em técnicos capacitados e eficientes que saibam lidar com o tipo de equipamento danificado. Uma boa maneira de solucionar o problema é implantar um calendário de manutenções, com o objetivo de manter a periodicidade dos reparos, prevenindo falhas durante as aulas, a fim de garantir a qualidade dos preparos e a segurança dos alunos/colaboradores do laboratório de cozinha/estabelecimento. Dessa

forma, será possível manter o bom funcionamento dos equipamentos e utensílios utilizados para fins culinários no laboratório de cozinha da FACISA.

Sendo assim, conclui-se a análise de como a falta de manutenção de equipamentos no laboratório de cozinha da FACISA pode afetar o resultado final das receitas. Por fim, foi possível informar discentes e docentes de Gastronomia, assim como para aqueles que já seguem na profissão gastrônomo/ gastrólogo, acerca da importância de manter a qualidade e padronização dos equipamentos utilizados na manipulação e preparação de receitas, a fim de auxiliar a manter o nível e qualidade de seus preparos e a segurança tanto individual quanto dos colaboradores que o cercam.

REFERÊNCIAS

BARUFALDI, Mauricio. **História da gastronomia; conheça um pouco**. LinkedIn, 2018. Disponível em: <https://pt.linkedin.com/pulse/hist%C3%B3ria-da-gastronomia-conhe%C3%A7a-um-pouco-mauricio-barufaldi>.

COLETTI, Gabriel Furlan. **Gastronomia, história e tecnologia: a evolução dos métodos de cocção**. Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. 4ª edição, revista São Paulo: Senac, 2006.

5766

GIBA, Vinícius. **Como era nossa alimentação há 100 anos?** Super interessante, 2015. Disponível em: <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=9f6a33c173dd6474JmltdHM9MTY4MzQxNzYwMCZpZ3VpZDoxMGEzODBmNioiZDaxLTZyZmMzdlZio5MjkzNWwMTYyMmEmaW5zaWQ9NTQoNA&ptn=3&hsh=3&fclid=10a38of6-5d01-632f-37ef-92935co1622a&psq=revoluçã+industrial+e+alimentaçã&u=a1aHRocHM6Ly9vY3MuaWdLLnVuaWNhbXAuYnIvb2pzL3JlYWNoL2FydGljbGUvZG93bmxxvYWQvMjc2NC8yNjI1LzEyNDM4IzpwOnRleHQ9UmV2b2xiJUMzJUE3JUMzJUEzbyUyMEluZHVzdHJpYWw1MjBjcmlvdSUYyYyMGVudHJlJTlwb3VocmFzJTlWY29pc2FzJTJDJTIwYSUyMHBvc3NpYmlsaWRhZGUsYmVuZWZpY2lhbWVudG8lMjBkbyUyMGluZ3JlZGllbnRlJTlWY28lMjBwcmFobyUyMHBvY250byUyMCUyOFBFTExFUkFOTyUyYyMDIwMTQlMjku&ntb=1>.

GOLUBOV, Sorin. **A presença da tecnologia na história da gastronomia**. Gastronomia francesa, 2022. Disponível em: <https://gastronomiafrancesa.com.br/a-presenca-da-tecnologia-na-historia-da-gastronomia/>.

LAKATOS, Eva Maria. MARCONE, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica** - 5. ed. - São Paulo : Atlas 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

SANTOS, Daianna Marques dos. **História da gastronomia mundial**. Indaial: UNIASSELVI, 2018.

SEM AUTOR: **Gastronomia**. Conceitos do mundo, 2022. Disponível em: <https://conceitosdomundo.pt/gastronomia/>.

SEM AUTOR: **História e evolução do restaurante**. Hotel News, 2015. Disponível em: <https://www.revistahotelnews.com.br/historia-e-evolucao-do-restaurante/>.

SEM AUTOR: **MANUTENÇÃO DE FORNOS E EQUIPAMENTOS: VEJA 8 ERROS COMUNS**. Prática, 2020. Disponível em: <https://blog.praticabr.com/8-erros-comuns-na-manutencao-de-fornos-e-equipamentos-industriais/>

SEM AUTOR: **MANUTENÇÃO PREVENTIVA: VANTAGENS NA COZINHA INDUSTRIAL**. Prática, 2018. Disponível em: <https://blog.praticabr.com/quais-sao-as-vantagens-de-fazer-manutencao-preventiva-na-cozinha-industrial/>.

TEIXEIRA, Leticia Mendes.et al. **OS RISCOS ERGONÔMICOS RELACIONADOS COM A NÃO MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**. Faculdade Atenas. Vol.7-N5. 2015. Disponível em:

http://www.atenas.edu.br/uniatenas/assets/files/magazines/9__OS_RISCOS_ERGONOMICOS_RELACIONADO_COM_A_NAO_MANUTENCAO_DOS_EQUIPAMENTOS_EM_UMA_UNIDADE_DE_ALIMENTACAO_E_NUTRICAO_UAN_.pdf#:~:text=%C3%ADndice%20de%20acidentes%20por%20utilizar%20um%20equipamento%20sem,em%20alguns%20casos%20mais%20graves%20amputa%C3%A7%C3%A3o%20de%20membros.

UNIVERSIDADE TIRADENTES. **Tradições unem o prazer da gastronomia a capítulos da história**. Unit, 2021. Disponível em: <https://portal.unit.br/blog/noticias/tradicoes-unem-o-prazer-da-gastronomia-a-capitulos-da-historia/#>.

TEODORO. **Riscos Mecânicos: Quais São E Como Se Manter Protegido?** On Safety, 2020. Disponível em: <https://onsafety.com.br/riscos-mecanicos-quais-sao-e-como-se-manter-protegido/>