



II CONGRESSO INTERNACIONAL DE ESCOLAS DE GASTRONOMIA

01 a 04 de agosto de 2012

Centro de Eventos Ulysses Guimarães
Brasília - DF

LIVRO DE RESUMOS



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SUL-GRANDENSE



INSTITUTO FEDERAL
SANTA CATARINA



INSTITUTO FEDERAL
BRASÍLIA

EMATER-DF



Catálogo na Publicação

C749L Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia (2. : 2012 :
Brasília, DF)
Livro de resumos / Organizadores: Janete Otte ... [et al.]
-- Brasília : [s.n.], 2012.
70 p.

1. Gastronomia. 2. Congressos. 3. Escolas de Gastronomia.
I. Otte, Janete. II. Título.

CDD 641.5
CDU 641:061.3

Biblioteca Paulo Lacerda de Azevedo - UFCSPA

APRESENTAÇÃO

A realização do II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia é de especial relevância por possibilitar a troca de saberes entre aqueles que se dedicam à arte gastronômica, na preocupação precípua com a alimentação na sociedade e a valorização das bases culturais, que emergem nas abordagens da segurança alimentar, nutrição humana e gastronomia. Visa, também, promover o intercâmbio cultural, acadêmico, profissional e científico entre os participantes, sob a temática proposta nesta edição: Gastronomia, Saúde e Hospitalidade: o papel da gastronomia na sociedade.

O Congresso de Escolas de Gastronomia surgiu pela primeira vez como uma iniciativa da escola de gastronomia da La Salle College(LCI) da Colômbia, sendo sua primeira edição realizada em outubro de 2011 em Bogotá. A temática abordada na ocasião foi “Formação do profissional gastrônomo” e nessa oportunidade foi indicado o Brasil para sediar a próxima edição internacional do evento, a ser realizado em Brasília-DF com vistas a integrar juntamente com a feira brasiliense de gastronomia, um grande evento na área.

O evento ocorrerá com a colaboração e participação de varias instituições públicas e membros da rede internacional de escolas de gastronomia, fundada por ocasião do I Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia em Bogotá. São elas: Universidade Federal de Pelotas (UFPel) ; Instituto Federal de Educação Sulriograndense (IFSul); IF de Santa Catarina (IFSC); IF de Brasília(IFB); Universidade de Brasília (UNB); Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSPA); La Salle College (LCI). Os parceiros e apoiadores: CAPES, SINDOHBAR e Embaixada Francesa no Brasil.

O advento da internacionalização da cozinha gastronômica e do conhecimento globalizado com trocas de experiências, fortalece intercâmbios frente aos novos acontecimentos, que ocorrerão no Brasil, como o mundial futebol de 2014 e as olimpíadas de 2016, adequando-se a um novo cenário político, econômico e social existente no país. Neste contexto, o espírito de cooperação técnico-científica propicia o debate de ideias para o crescimento no setor de hotelaria, hospitalidade e saúde com o enfoque na gastronomia, atendendo as aspirações e exigências crescentes da sociedade consumidora, e conduzindo os participantes a uma visão global dos aspectos gastronômicos em nível mundial e com competitividade.

ORGANIZADORES

Presidente: Janete Otte – IFSul

Comissão Organizadora

Alessandra Ferreira da Silva – IFB
Alessandra Santos dos Santos – UnB
Ana Rosa Domingues dos Santos – UnB
Angela Galvan de Lima – UFPel
Caroline Ciliane Ceretta – UFPel
Clarissa Felkl Prevedello – IFSul
Fernando Goulart Rocha – IFSC
Gisele Alves Nobre de Almeida – IFSul
Leonardo Hamu – Emater DF
Leticia Mascarenhas Pereira Barbosa – UFPel
Lia Joan Nelson Pachalski – IFSul
Luciana Rochedo Spencer dos Santos – IFSul
Lucy Delgado – LCI
Mariane Lindemann – UFPel
Márcia Rúbia Duarte Buchweitz – UFPel
Miguel Arcanjo Vidinha Baneiro – IFSul
Nicole Pelaez – IFSC
Rosane Elvira Ferrazza Nardes – UFPel
Saléte Moreira – IFB
Sonia Teresinha de Negri – UFPel
Valdeni Terezinha Zani – UFCSPA
Vanusa Regina Lando – UFCSPA

Comitê Científico

Alessandra Santos dos Santos – UnB
Ana Rosa Domingues dos Santos – UnB
Caroline Ciliane Ceretta – UFPel
Consuelo Pardo Escallón – LCI
Fernando Goulart Rocha – IFSC
Janete Otte – IFSul
José Maria Fresno Baro – UNELEON
Leticia Mascarenhas Pereira Barbosa – UFPel
Lia Joan Nelson Pachalski – IFSul
Lucy Delgado – LCI
Marcia Rubia Duarte Buchweitz – UFPel
Nicole Pelaez – IFSC
Rosane Elvira Ferrazza Nardes – UFPel
Sonia Teresinha de Negri – UFPel
Valdeni Terezinha Zani – UFCSPA
Vanusa Regina Lando – UFCSPA – Presidente

1	<p>OS SABERES GASTRONÔMICOS E A FORMAÇÃO DE CHEFS: O ITINERÁRIO ACADÊMICO-PROFISSIONAL DE GASTRÔNOMOS QUE ATUAM EM FORTALEZA-CE</p> <p>Rodrigo Viriato Araujo, José Arimatea Barros Bezerra, Fauston Negreiros</p>
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Os objetivos da pesquisa foram caracterizar a formação acadêmico-profissionalizante regular dos *Chefs* de cozinha que atuam na cidade de Fortaleza, no Ceará a partir da comparação de suas especificidades curriculares, avaliando em que medida *chefs* egressos de cursos acadêmico-profissionalizantes tem um crescimento profissional mais acelerado, influências das diferentes formações, empíricas, profissionalizante e acadêmica, assim como que oportunidades distintas de atuação podem ser oferecidas para, egressos de cursos formais. Mesmo acreditando que a formação profissional é fundamental, observamos o desenvolvimento profissional por métodos empíricos. Foram investigados hipóteses para falta de oferta de formações como: Se foi uma falta de demanda dos profissionais? Foi uma falta de demanda mercado? Foi uma forma proposital de relegar a camadas sociais inferiores atividades antes consideradas de menor desenvolvimento intelectual? A pesquisa foi de base Etnográfica com caráter qualitativo com métodos de investigação exploratória, bibliográfica e descritiva. O método de abordagem é Indutivo. Nos relatos dos seis entrevistados, buscou-se identificar pontos relevantes na sua trajetória profissional. Enquanto procedimento de coleta de dados utilizamos História de Vida Temática destes com entrevistas realizadas para obtenção dos dados curriculares e a história de cada indivíduo. Para análise dos dados foi usada a Análise Teórica que consistiu no processo de descobrir como aquelas partes componentes se encaixam, ou seja, como podemos explicar a existência de padrões nos dados, ou como deciframos as regularidades percebidas, sendo possível empreender análises discursivas, de conteúdo e de padrões necessários. Os resultados das entrevistas indicaram que profissionais que ingressaram na formação formal de Gastronomia, sejam profissionalizantes ou tecnológicos, tiveram uma maior celeridade na carreira profissional, pulando etapas básicas observadas e executadas pelos indivíduos que não tiveram nenhuma formação. Os profissionais que tinham qualquer formação profissional mesmo em outras áreas tiveram uma maior dificuldade para se inserirem na carreira Gastronômica, porém também pularam as etapas básicas da carreira como limpeza e manutenção. Concluímos com nossa pesquisa que a formação na Gastronomia é fundamental para que o indivíduo obtenha um maior sucesso e uma maior abrangência de atuação no setor em geral, mas para a elaboração desses novos conhecimentos envolvidos, sejam bacharéis, técnicos ou indivíduos formados em outras áreas todas as formas de educação ajudaram a construir saberes da Gastronomia a partir da transdisciplinaridade. Ao mesmo tempo também sugerimos aprofundamentos, já que são escassos os estudos no âmbito da formação do profissional da gastronomia, o que indica a necessidade de realização de futuras pesquisas, em especial evidenciando o processo formativo deste profissional a partir das práticas curriculares e da inserção profissional.

2	<p>DESENVOLVIMENTO DOS SABERES GASTRONÔMICOS: A INSERÇÃO DE NOVOS SABORES E RESGATE DE INSUMOS ATRAVÉS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR</p> <p>José Arimatea Barros Bezerra, Sandro Tomas Gouveia, Rodrigo Viriato Araújo</p>
---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Estudo sobre alimentos tradicionais do Nordeste brasileiro, sobretudo nos estados do Ceará e Piauí vem sendo desenvolvidos (Projeto Alimentos Tradicionais do Nordeste -ALINE, Edital MCT/CNPq nº 019/2010), com o objetivo de investigar a biodiversidade alimentar dos dois estados, identificando alimentos tradicionais que possam ser recompostos como potenciais de segurança alimentar e nutricional, sobretudo com base na política de alimentação escolar e exigências nutricionais e de aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A pesquisa vislumbrou novas fronteiras, dentre elas a possibilidade de inserção e o desenvolvimento de produtos alimentícios com potenciais de fonte alimentar ou ainda como fonte de renda, além disso busca-se ampliar os saberes gastronômicos através da educação do paladar pela ampliação da possibilidade de experimentar e degustar novos alimentos. No Sertão dos Inhamuns, Ceará, foi identificada uma comunidade, onde mulheres são as responsáveis pela coleta, quebra do coco babaçu e a extração de seu óleo, empregado na alimentação humana da região e ainda empregado na indústria de biodiesel. Por outro lado, identificou-se uma subutilização da amêndoa, obtida do processo de extração do óleo, sendo mais empregada como ração animal de forma indiscriminada e improdutivo. Desta forma, foram investigadas formas de incorporação da amêndoa em preparações alimentícias compatíveis com a cultura e insumos locais, desmistificando frente a comunidade de que esse alimento é considerado alimentos para “pobres” ou destinado a consumo animal. Um desafio foi a trituração para que não ocorresse um sabor amargo nos produtos, sendo o método de ralar o que apresentou melhor resultado. Das preparações estudadas foram otimizadas quatro, sendo elas: bolo de fubá e babaçu, biscoito amanteigado de babaçu, pão doce de babaçu e pão de babaçu. O teor médio de amêndoa ralada adicionada às preparações foi de 5% em peso. Na avaliação sensorial, todas as preparações apresentaram-se dentro da região de aceitação da escala Hedônica Estruturada de nove pontos, que varia de 1 (desgostei muitíssimo) a 9 (gostei muitíssimo), sendo avaliadas por prováveis consumidores. Estudos complementares foram realizados para avaliar a composição química e nutricional das preparações.. No caso de sua incorporação à alimentação escolar, vislumbra-se que o fomento da venda pelos produtores locais possa contribuir para o fortalecimento da agricultura familiar e valorização da cultura alimentar local pelos escolares e um enriquecimento dos alimentos a um baixo custo.

3	<p>O GOSTO ALIMENTAR: EDUCAÇÃO, GASTRONOMIA EM TRANSFORMAÇÃO POR MEIO DAS HORTAS NA ESCOLA</p> <p>Fauston Negreiros, Rodrigo Viriato Araujo, Hermano José Maia Campos Filho</p>
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O processo de constituição e transmissão de práticas alimentares e saberes gastronômicos recebe múltiplas influências: de grupos sociais de que a pessoa toma parte, destacando-se a família; da escola; bem como de predisposições fundadas em tradições, crenças, tabus e interdições. Assim emergem diferentes questionamentos que poderão apontar a relação currículo, prática alimentar, cotidiano escolar e educação para o gosto alimentar. De que modo o cotidiano escolar atua na construção do gosto alimentar dos alunos da escola pública no estado do Piauí? A esta pergunta, que norteou a pesquisa, agregaram-se os seguintes questionamentos: Que práticas, concepções sobre alimentação direcionam a construção de um gosto alimentar dos alunos e suas famílias? Que concepções de alimento e de comida predominam no ambiente escolar? Em quais aspectos o cotidiano escolar contempla a cultura e o gosto alimentar local? A metodologia foi de base etnográfica, na qual participaram: moradores dos Bairros próximos à escola estudada na capital Teresina – PI, especialmente alunos e pais de alunos, e docentes e funcionários. A coleta de dados foi realizada por meio da Observação do cotidiano escolar - “*olhar, ouvir, escrever*” – Oliveira; entrevistas semi-estruturadas, referendadas na técnica da História Oral. A seguir, examinados com a Hermenêutica de Profundidade: análise sócio-histórica; análise formal ou discursiva; e interpretação/ reinterpretação. Dessa maneira, foi possível descrever as diversas possibilidades de ação pedagógica da escola em seu cotidiano, sobretudo aspectos disciplinares formais de seu currículo escolar, bem como ações e rituais alimentares experimentados em seu regime integral de ensino. Sobretudo, pode-se verificar que a Horta Escolar é uma disciplina capaz de: promover estudos, pesquisas, debates e atividades sobre as questões ambiental, alimentar e nutricional; estimular o trabalho pedagógico dinâmico, participativo, prazeroso, inter e transdisciplinar; proporcionar descobertas; gerar aprendizagens múltiplas; integrar os diversos profissionais da escola por meio de temas relacionados com a educação ambiental, alimentar e nutricional. E, conseqüentemente, operar de forma substancial. O que implicou na redefinição do gosto alimentar dos alunos/consumidores, nos quais não são/foram mais os mesmos posteriormente sua inserção na rotina escolar, sendo sua educação sensorial é substancialmente diversa, sobretudo relacionada com hábitos alimentares mais saudáveis.

4	<p>PSICOLOGIA DO GOSTO ALIMENTAR: ESTUDO SOBRE SABORES E GASTRONOMIA EM UMA ESCOLA DO NORDESTE BRASILEIRO</p> <p>Fauston Negreiros, Rodrigo Viriato Araujo, Hermano José Maia Campos Filho</p>
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Estudo sobre educação do gosto alimentar construído por meio de práticas curriculares, gastronômicas e cotidianas de uma escola da rede pública estadual do Piauí, evidenciando as variáveis cognitivas e emocionais envolvidas (psicológicas), localizada na cidade de Teresina, considerando a relação currículo, prática alimentar, cotidiano escolar e educação para o gosto alimentar. A metodologia teve base etnográfica, conjugando abordagens de natureza qualitativa e quantitativa. Ocorreu em uma escola da rede pública estadual de ensino, em Teresina/PI, da qual participaram alunos e pais de alunos, docentes e funcionários, além de moradores e comerciantes da alimentação da região próxima à escola. A coleta de dados se deu por meio de: observação do cotidiano escolar; entrevistas semi-estruturadas, fundamentadas na História Oral; Questionário de Frequência do Consumo Alimentar (QFCA). Os dados quantitativos foram pré-analisados, estatisticamente pelo programa GraphPad Prism para estimar aspectos da educação do gosto alimentar, especificando os variados gêneros alimentícios consumidos; os dados qualitativos foram examinados a partir dos fundamentos da Hermenêutica de Profundidade que consta de: análise sócio-histórica; análise formal ou discursiva; e interpretação/ reinterpretação. Os resultados indicam: duas dimensões da educação do gosto alimentar, sendo uma relacionada ao currículo instituído na escola e outra voltada para o currículo oculto, expresso no cotidiano escolar; a disciplina Horta Escolar no currículo da escola estudada, ensejou experiências sensoriais, lúdicas e de vínculo com os alimentos naturalmente cultivados na escola, como estratégia para estimular o consumo de alimentos saudáveis e de ampliação do conhecimento acerca da procedência dos gêneros alimentícios a serem consumidos. No cotidiano escolar, as práticas alimentares se destacam, uma vez que não além de serem apresentados modelos saudáveis de alimentação nas quatro refeições oferecidas da escola, priorizam as socializações realizadas e mediadas pelas práticas alimentares, os vínculos construídos, as aplicações práticas dos conhecimentos estudados acerca da alimentação, preconizando a sensibilização dos alunos para um consumo alimentar consciente e promotor do bem-estar por meio da alimentação saudável. As vertentes identificadas constituem um processo formativo da educação do gosto alimentar nos escolares, fomentando, sobretudo, o consumo de hortaliças e frutas, que quase dobra com a experiência vivida de um ano letivo. Constatou-se a redução de mais de 50% do consumo semanal de açúcares e frituras, com substancial aumento do consumo de carne branca. Houve diminuição da predisposição por alimentos enlatados e progressiva minimização do consumo de carne vermelha, salgadinhos, vísceras e óleos. Enfim, evidenciou-se que para desenvolver a educação do gosto alimentar como processo formativo a ser construído também na escola, é indispensável a integração de três áreas: educação/currículo, alimentação/nutrição e ambiente escolar/comunidade.

5	<p>PERSONAL Chef: UM PROFISSIONAL VERSÁTIL</p> <p>Fabiane Jacinto Carício da Fonseca, Maria Clara Silva Meneses Carneiro, Nathália Gabriella Santos da Veiga Pessoa, Renata de Queiroga e Melo Farias, Yan Wagner Brandão Borges</p>
----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Deleitar-se com uma refeição digna de um bom restaurante sem sair de casa e sem preocupar-se em fazer e servir o alimento tem sido possível, e cada dia mais comum, graças a um profissional que vem destacando-se no mercado: o *Personal Chef*. Estes profissionais assumem todo o processo de preparação do cardápio do evento, desde a escolha e elaboração do cardápio, compra dos insumos, harmonização de vinhos ou bebidas, preparação das refeições e até decoração em alguns casos, além de serem versáteis adequando-se as preferências dos clientes. Tem-se como finalidade conhecer o trabalho do *personal chef* analisando o processo de realização dos serviços oferecidos por esse profissional. Para realização do trabalho elaborou-se um questionário posteriormente aplicado com os profissionais; identificou-se as etapas para a execução dos serviços oferecidos e criou-se um fluxograma a partir dos resultados obtidos. Verificou-se que o *personal chef* é um profissional, na maioria das vezes, informal e que o maior meio de divulgação do seu trabalho são seus clientes que falam a outras pessoas sobre o bom serviço prestado, além da internet, através das redes sociais. Analisou-se que o serviço tem início com a elaboração do cardápio, levando-se em consideração as preferências do cliente. Já o porcionamento vai depender do tipo de evento, mas é importante ter uma margem no cálculo de 20%. Destacou-se uma etapa importantíssima: a elaboração da ficha técnica, pois a partir dela, já com o porcionamento definido, tem-se um maior controle e organização, influenciando diretamente no custo do prato. Observou-se ainda que dependendo do local onde o chef prestará o serviço, ele poderá fazer um pré-preparo prévio, bem como levar alguns utensílios. O serviço do *personal chef* vem sendo muito procurado, seja pela facilidade de ter alguém que cozinha para si, até mesmo para ter aulas e impressionar amigos. O fato é que o profissional deve ser organizado, versátil e criativo. É imprescindível saber ouvir, saber adequar sua técnica ao que o cliente anseia e ao tipo de evento. Para que o serviço seja financeiramente compensador ao chef, a organização, o controle dos custos são imprescindíveis, razão pela qual a elaboração de ficha técnica é fundamental, mesmo como uma forma de profissionalização. O *personal chef* cada vez mais será um profissional solicitado e essa é uma nova vertente que pode ser explorada.

6	<p>A COMIDA DE RUA COMO FERRAMENTA NA PRESERVAÇÃO DOS ALIMENTOS TRADICIONAIS</p> <p>Antonia Lucia de Souza Eloy, Renata Ramos Vieira dos Reis, Mariana Eloy dos Reis, Hélio Estrela Barroco</p>
----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Os espaços de hospitalidade agregam centros de mostra de alimentos e bebidas que integram a história social de uma determinada cultura. As praças toleram mudanças ao utilizar o espaço público para negociar alimentos e bebidas. A apropriação do espaço público por ambulantes que comercializam alimentos prontos para o consumo atrai variados públicos durante diversas horas do dia. O objetivo principal deste estudo foi identificar a oferta gastronômica, em espaço a “céu aberto”, na Praça José Bastos, centro urbano de Itabuna-Bahia, com serviço de alimentação considerado *street food*. Aplicou-se a amostra não probabilística por julgamento aos ambulantes, executores de produção, para listar iguarias ofertadas e, aos consumidores, recorreu-se à amostra não probabilística intencional para identificar práticas alimentares. O estudo apontou que 57% das iguarias disponíveis para a demanda, são de fabricação própria, 67% das barracas possuem alimentos que são considerados regionais representados por 3 estandes de comida árabe, 4 indígena, 2 africana e 1 portuguesa. Ao acarajé foi impetrada a primazia de 14 %, o espetinho 10% e o beiju (tapioca) representou 4% da preferência do consumidor. Em tempos de globalização, em que há uma oferta maciça e padronizada de alimentos industrializados, há pessoas que ainda preferem consumir alimentos da gastronomia tradicional vendidos nas ruas, a exemplo 74% dos indivíduos entrevistados que ocupam a faixa etária de 15 a 35 anos, população jovem e ativa, que mesmo com a expansão da comida americanizada que arrasta multidões para consumirem o repertório de sabores ligado a estímulos decorrentes da vida moderna, ainda preferem a gastronomia tradicional nos serviços de alimentação considerados *street food*. Cabe entender que as cozinhas regionais são produtos de miscigenação cultural atreladas aos novos hábitos que distanciam os indivíduos do lar e que o alimento tradicional é produzido em um determinado lugar, com determinadas características que os distingue quanto aos aspectos sensoriais como sabor, aroma e textura ligados à cultura alimentar da população. Os resultados apontaram que, apesar da globalização, a produção de alimentos tradicionais perdura num fazer artesanal da comida de rua. Neste contexto, torna-se imprescindível criar estratégias para que a comida de rua continue se constituindo num importante instrumento de preservação da gastronomia local recorrendo ao saber-fazer dos ambulantes e aos hábitos e costumes de um povo.

7	<p>COMER FORA DE CASA: O QUE SE COME NA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO DO SHOPPING JEQUITIBÁ E NA PRAÇA OTÁVIO MANGABEIRA EM ITABUNA-BAHIA</p> <p>Boaventura Cardoso Cordeiro de Almeida, Mariana Eloy dos Reis, Antonia Lucia de Souza Eloy</p>
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A gastronomia sulbaiana foi agraciada por indígenas, árabes, brancos e negros, etnias que habitavam a região e deixaram seus saberes e sabores, sinalizadores de pertencimento e identidade. Com a finalidade de identificar a utilização das praças enquanto espaço de convivência gastronômica, foram destacadas a Praça de alimentação do *Shopping* Jequitibá e a Praça Otávio Mangabeira, ambas com serviços de empratados e fast-food, no centro urbano de Itabuna-Bahia. Este estudo objetivou identificar a oferta gastronômica, em espaços “cobertos” e a “céu aberto”, e traçar um comparativo quanto às preferências dos consumidores por preparações alimentares tradicionais. Embasou-se na pesquisa exploratória e na revisão de literatura e, para levantamento dos dados primários, recorreu-se à entrevista semi-estruturada. Para confrontar a oferta de alimentos regionais aplicou-se o método comparativo. Os dados foram mensurados por meio do método quantitativo, convertendo-os em porcentagem. As informações coletadas assinalaram que na praça a “céu aberto”, a maioria representada por 34 % dos usuários degusta o espaguete e 12% dos comensais elegem o acarajé. Na praça de alimentação do *shopping* Jequitibá, com 37% é eleito o hambúrguer e 11% opta pela comida baiana. Na contemporaneidade, tanto no espaço gastronômico em espaço “coberto” quanto no espaço a “céu aberto”, a sociabilidade compartilhada permite que a comensalidade se torne fator estruturante da organização social deixando de ser analisada como uma consequência de fenômenos biológicos ou ecológicos. A apropriação espacial concentra equipamentos de restauração em uma área circunscrita deste modo, apesar dos inevitáveis avanços tecnológicos, da velocidade de informação e das alterações das tradições, os alimentos tradicionais do sul da Bahia compartilham das escolhas alimentares dos consumidores, com isso, os sabores étnicos da gastronomia sulbaiana encontram-se enraizados nos balcões e vitrines das praças de alimentação do *Shopping* Jequitibá e na Praça Otávio Mangabeira, tornando possível considerar que alimentos habituais e globalizados convivem em uma mesma sociedade, orquestrados pela dinâmica cultural associada às práticas alimentares.

8	HIBRIDISMO DA CULINÁRIA BRASILEIRA E JAPONESA Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Masayoshi Matsumoto, Maria do Rosário de Fátima Padilha, Isabel Maria de Araújo Pinto, Ana Maria Cristina Braga da Silva
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: A mudança de herbívoro para onívoro parece simples nos dias atuais, mas para o homem chegar a essa evolução, foi preciso percorrer milhares de anos de história, através de experiências em contato com a natureza, relações entre seus pares para definição de uma melhor organização social e familiar, associado a mudanças climáticas e geográficas de seu habitat. **Objetivo:** Avaliar o grau de preferência de temperos de origem japonesa comercializados no Recife, empregando questionário de frequência do consumo alimentar (QFA). **Método:** Foi aplicado aleatoriamente o QFA junto a 100 comensais de ambos os sexos, em 02 restaurantes japoneses na cidade do Recife em Pernambuco. O questionário avaliou o consumo de 05 temperos mais apreciados na culinária japonesa e disponíveis no comércio da cidade, como: molho de soja (shoyu), pasta de soja (missô), glutamato monossódico, wassabi (raiz forte) e gengibre *in natura*. **Resultados:** Todos os comensais (100%) relataram que apreciavam bastante a culinária nipônica, freqüentavam estes restaurantes especializados com frequência, pois acreditavam ser uma alimentação mais saudável aliada ao sabor diferenciado das preparações; conjunto de fatores determinantes para a escolha em momentos de reuniões familiares e de amigos. De acordo com o questionário aplicado, a ordem de preferência de consumo dos temperos, por parte dos entrevistados, foi: molho de soja com 35% de aceitação; glutamato monossódico com 25%; raiz forte com 25%; pasta de soja com 5% e 8% de aceitação para gengibre *in natura*. **Discussão:** A cozinha japonesa era o tesouro escondido na culinária mundial até que o sushi rompeu barreiras e se tornou um fenômeno que se consagrou e ganhou projeção em várias partes do mundo no início dos anos 90. Juntamente com a relevância internacional do Japão, houve uma expansão constante de restaurantes japoneses e lojas de produtos orientais nas maiores cidades ocidentais. A variedade da nossa culinária em conjunto com a influência alimentar de outras etnias, tornou o Brasil um dos centros das atenções no cenário mundial da gastronomia. E esta história começa desde o descobrimento do Brasil, quando os portugueses descobriram uma terra com belas praias e maravilhosas palmeiras, e uma variedade de bananeiras, árvores frutíferas e raízes de nossas terras. Hoje impera o hibridismo não somente da tríade de formação de nossa culinária, iniciada pelo português, indígena e negro, mas a incorporação de outras etnias como a asiática, com o uso diário e apreciado do shoyu ou molho de soja nas preparações dos lares brasileiros. **Conclusão:** A assimilação dos japoneses no seio da sociedade brasileira registra uma importante etapa no projeto de uma nação, que respeita a diversidade de culturas e das crenças.

9	<p>AVALIAÇÃO DO APRENDIZADO DE ACADÊMICOS DE GASTRONOMIA DURANTE ESTÁGIO NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE CAMARAGIBE/PE</p> <p>Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Ana Lúcia Mendes da Silva, Maria do Rosário de Fátima Padilha, Patrícia de Oliveira Leite Farias, Diogo Denis da Silva</p>
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: Vigilância Sanitária inicia como “polícia sanitária”, que a partir do século XVIII controlou o exercício profissional e o saneamento, com o objetivo de evitar a propagação de doenças. Naquela época, a preocupação maior era o crescimento desordenado de grandes grupos populacionais, aglomerados em cidades cuja expansão provocou o surgimento de novos problemas de saúde. De moradores de vilarejos, os homens passaram à condição de cidadãos de grandes cidades, vivenciando todas as consequências do chamado progresso. **Objetivo:** Avaliação do aprendizado dos estagiários de gastronomia junto a Vigilância Sanitária de Camaragibe (VISA) em Pernambuco. **Método:** Desde março de 2011, 04 alunos do curso de Bacharelado em Gastronomia da UFRPE realizaram estágio na VISA de Camaragibe. Esse envolveu o acompanhamento junto aos inspetores em atividades no setor de alimentos como Atendimento à Denúncias; Notificações, Liberação e Renovação da Licença Sanitária; Busca Ativa de Novos Estabelecimentos, Atendimento Interno; Orientações educativas; Apreensão e Inutilização de Alimentos fora dos Padrões de Identidade e Qualidade; Interdições e Desinterdições de Estabelecimentos; Inspeções em Datas Especiais; Acompanhamento a Plantões Noturnos e Investigação de Surtos Alimentares, coletas de alimentos para ensaios laboratoriais e treinamentos em Boas Práticas. **Resultados:** Os alunos tiveram a oportunidade de acompanhar os plantões em datas especiais como Carnaval, Semana Santa, entre outros eventos da cidade, onde o comércio local se volta para a venda de produtos típicos para a época, como caldinhos e coquetéis, batida de frutas, axé; diversas formas de peixes e chocolates para a Semana Santa. Também puderam acompanhar as diversas outras atuações de grande relevância, principalmente na investigação de surtos alimentares que são gerados através de denúncia da população junto a VISA de Camaragibe. **Discussão:** O estágio possibilitou acumular uma enorme bagagem de conhecimento de ordem prática e legalista na área de alimentos, uma vez que a VISA é norteadada por ações baseadas em legislações em vigor. A vivência junto às inspeções e plantões propiciou a oportunidade para que os estagiários pudessem testemunhar a importância da VISA como agente de transformação e de capacitação junto aos manipuladores e empresas que processam alimentos, comerciantes de rua, entre outros, repercutindo assim na produção de alimentos seguros quando os manipuladores são capacitados em Boas Práticas para o Serviço de Alimentação de Fabricação. De acordo com o depoimento dos alunos, o estágio surtiu um crescimento pessoal e acadêmico que certamente repercutirá na vida profissional.

10	<p>PRATOS TÍPICOS DO PIAUÍ: BUCHADA, PANELADA E SARAPATEL</p> <p>Ayslan Endrew Lima dos Santos, Bruna Maria de Oliveira, Claudio de Araujo Pereira Rodrigues, Cristiano Ferreira Silva, Herschel Veras Silva</p>
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INTRODUÇÃO A gastronomia brasileira é bem diversificada, além de várias peculiaridades. Apresenta-se de maneira distinta em cada região e em cada estado brasileiro. Para conhecê-la, deve-se considerar, além de fatores históricos, a grande extensão geográfica do país e suas características. Esses fatores são responsáveis pelas variações de pratos típicos de acordo com cada região e Estado. O Nordeste brasileiro possui uma das culinárias mais ricas em sabores, aromas e cores, reflexo da culinária brasileira, resultado da fusão aculturada de hábitos alimentares do português colonizador, dos indígenas e escravos africanos, através de pratos que expressa às raízes e que simbolizam a região, sofrendo constantes modificações de cunho local, econômico, político e cultural. O estado do Piauí apresenta características diferentes por ter sido colonizado do interior para o litoral por vaqueiros, índios e escravos. A solidificação dos hábitos alimentares no Estado ocorreu de forma tradicional e conservadora, fechada nas influências sociais de domínio rural. Assim, a culinária se desenvolveu em práticas indígenas e preparações secas que se adaptavam à vida dos vaqueiros, pratos com carnes diversas e poucos vegetais. Diante desta diversidade e originalidade, a presente pesquisa de campo buscou investigar e conhecer a gastronomia piauiense identificando seus principais pratos típicos, sua história, e as preparações culinárias em especial a panelada, buchada e o sarapatel. **OBJETIVOS** Identificar e mapear os pratos típicos da gastronomia piauiense, com destaque nos três pratos mais apreciados e degustados no Piauí: A buchada, o sarapatel e a panelada. **METODOLOGIA** A partir do tema proposto foi feita uma pesquisa bibliográfica com o objetivo de entender as influências culturais formadoras da identidade gastronômica brasileira, nordestina e piauiense, sob o impacto dos hábitos, usos e costumes das três raças responsáveis pelas raízes culturais da cozinha nacional, desde sua colonização até os nossos dias. De posse da compreensão deste contexto, partiu-se para uma pesquisa de campo identificando os pratos típicos do Piauí propostos como fonte de pesquisa, a panelada, a buchada e o sarapatel, escolhendo um dos locais de maior fluxo de pessoas e turistas em busca de consumo de pratos da culinária típica do Piauí, e ponto turístico e referência gastronômica de Teresina. **RESULTADOS E DISCUSSÕES** Conhecer o mercado público da piçarra e torná-lo objeto de estudo desta pesquisa de campo possibilitou a ampliação do olhar sobre os pratos típicos do Piauí, sua história e a importância para construção da identidade gastronômica piauiense. Se há hoje mais espaço para a gastronomia contemporânea, com seus pratos inventivos de inspiração internacional, o Piauí nunca deixou de preservar seus sabores primitivos.

11	<p>IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO COMO FERRAMENTA DE CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES SELF-SERVICE</p> <p>Robson Luis Trindade Lustosa</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O setor de prestação de serviços na alimentação no Brasil destacou-se nos últimos anos com um enorme crescimento, onde o número de refeições feitas fora do lar, geraram um aumento de restaurantes, sobretudo do tipo *self-service*, tão comuns nos grandes centros comerciais, atendendo a consumidores com limitação de tempo, busca de melhor preço e variedade de alimentos. Estes estabelecimentos apresentam-se como principais atores na participação na contaminação biológica, seja através do ambiente e/ou pessoas envolvidas em contato com os alimentos. A produção de alimentos, com segurança e controle higiênico-sanitário, são atividades que exigem cuidados especiais com o ambiente de trabalho, os equipamentos e utensílios, os alimentos, desde o fornecedor até os manipuladores, incluindo-se, ainda, as instalações sanitárias e o controle da qualidade da água e de pragas. As Boas Práticas de Manipulação (BPM) requerem a redação de um manual, uma apropriada programação de treinamento e um concomitante gerenciamento. Este trabalho objetivou a implantação de capacitação em Boas Práticas de Manipulação junto à equipe de colaboradores manipuladores de alimentos em restaurante comercial de serviço *self-service* responsáveis pela cadeia produtiva de alimentos. A coleta de dados foi realizada através de instrumentos de questionários de auditoria para verificação da estrutura física, *lay-out* e atividades dos manipuladores de alimentos para realização, *a posteriori*, de categorização, para avaliação dos dados obtidos. A capacitação fora realizada ora em sala de reunião da empresa com aulas expositivas e debates, ora no ambiente de produção dos alimentos, acompanhando toda a rotina. As atividades de auditoria, capacitação dos colaboradores e implementação das melhorias, através de seus Procedimentos Operacionais Padronizados e da utilização dos sistemas de registro, controle e verificação dos elementos físicos, comportamentais e operacionais permitiu o uso das BPM's como ferramenta orientadora para garantir o controle de qualidade de alimentos favorecendo a redução de custos do estabelecimento ocasionada pela perda de insumos e a segurança do consumidor final.

12	<p>ANÁLISE DOS PERIGOS BIOLÓGICOS PRESENTES NO PREPARO DE GALINHA À CABIDELA, DESDE A MATÉRIA-PRIMA ATÉ OS PROCEDIMENTOS TÉCNICOS OPERACIONAIS</p> <p>Robson Luis Trindade Lustosa</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A culinária brasileira é o produto da influência dos povos indígena, português e africano, ocorrida em seu contexto histórico e social. Apesar dos padrões alimentares variarem em todo o país, pratos típicos, como a feijoada e a galinha à cabidela alcançaram uma territorialidade independente dos sotaques. Uma refeição gostosa não é suficiente, devendo esta ser inócua e segura uma vez que os alimentos destinados a consumo humano podem estar expostos a um meio contaminado. As doenças transmitidas por alimentos (DTA's), sobretudo as gastroenterites de origem bacteriana, se constituíram no problema sanitário mais freqüente na atualidade. A determinação dos perigos biológicos que podem ocorrer nos alimentos pode ser feita a partir da análise da matéria-prima e dos processos de manipulação da mesma. A galinha à cabidela emprega no seu preparo o uso do sangue fresco e, ainda, procedimentos operacionais que permitem a ocorrência de doença de origem alimentar. Esta pesquisa objetivou a análise de ficha técnica desta preparação culinária regional, bem como de seus procedimentos técnicos operacionais descritos, para coleta de dados que identifiquem os fatores intrínsecos e extrínsecos que ocasionam a ocorrência de microrganismos causadores de DTA's. Realizou-se uma avaliação qualitativa através da descrição dos ingredientes e dos procedimentos de preparo para identificar os perigos à saúde do consumidor, articulando-se estes dados coletados com a fundamentação teórica embasada na pesquisa de artigos e demais publicações científicas que abordem a temática da ocorrência de doenças de origem alimentar e de controle higiênico-sanitário de alimentos. A preparação apresentou perigos biológicos que podem ser provocados pelo uso do sangue fresco, e, ainda, pelo emprego inadequado dos procedimentos técnicos operacionais. A procedência da matéria-prima deve ser verificada a fim de garantir a qualidade do alimento e devem ser executadas as Boas Práticas de Manipulação para que sejam evitadas a ocorrência de microrganismos patogênicos, garantindo, assim a perpetuação desta preparação no repertório culinário brasileiro.

13	<p>PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS ALUNOS INGRESSANTES DOS CURSOS FIC DA ÁREA DE GASTRONOMIA DO INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS - CAMPUS OURO PRETO</p> <p>Cristiana Santos Andreoli, Luanda Batista Demarchi dos Santos</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INTRODUÇÃO: No Brasil nota-se a dificuldade das escolas de educação profissional formarem trabalhadores em gastronomia que sejam realmente preparados. O que se observa é uma grande oferta de cursos que não possibilitam o desenvolvimento do senso crítico, dos direitos dos trabalhadores, cursos caros, rápidos e superficiais, que visam principalmente as necessidades das empresas (DIESE, 2008). **OBJETIVO:** Apresentar o perfil dos alunos ingressos nos Cursos de Formação Inicial e Continuada da área de Gastronomia do Instituto Federal de Minas Gerais, campus Ouro Preto. **METODOLOGIA:** A metodologia utilizada baseou-se na abordagem quantitativa da pesquisa, sendo empregada no âmbito do Instituto Federal de Minas Gerais, campus Ouro preto, no período de 2010 a 2011, com alunos que estavam iniciando os cursos FIC Cozinheiro Geral e Auxiliar de Padeiro e Confeiteiro. Foram aplicados 61 questionários com 10 questões fechadas. Os dados foram tratados com estatística descritiva, sob forma simples e percentual. Depois de tabulados, foram divididos nas seguintes categorias: sexo, faixa etária, faixa salarial, atuação profissional e escolaridade. Os dados foram analisados e discutidos com a literatura pertinente aos resultados encontrados. **RESULTADOS e DISCUSSÃO:** A caracterização socioeconômica dos alunos mostrou que o grupo foi predominantemente formado pelo sexo feminino (86%), que a faixa etária de 72 % concentrava-se entre a 30 e 45 anos e que 45% estavam casados ou viviam com o companheiro, no período da coleta de dados. Em relação à formação escolar, a maioria dos alunos (52%) concluiu o ensino médio em curso regular ou em supletivo. A maioria dos alunos (78%) nunca havia feito outro curso na área de gastronomia e 70% já trabalhavam com gastronomia em algum estabelecimento comercial da área de hospitalidade e lazer. No que diz respeito ao universo familiar, a maioria dos alunos (57%) respondeu que residia com 4 ou mais pessoas. E a renda familiar de 76% dos alunos era de até 2 salários mínimos. Os resultados demonstraram coerência entre os projetos e público-alvo dos cursos FIC cuja maioria comprovada dos alunos já é trabalhador inserido no mercado de trabalho, um grupo mais maduro em busca de profissionalização e os cursos FIC ofertados acontecem em período noturno com organização didático-pedagógica pensada em utilizar os conhecimentos prévios e técnicas utilizadas no mercado de trabalho. Esses resultados podem apoiar uma posterior análise de perfil dos trabalhadores da região principalmente no que tange idade, renda, histórico e características profissionais.

14	<p>PLANTAS ALIMENTÍCIAS CULTIVADAS EM HORTAS, TERESINA, PIAUÍ</p> <p>Joanna Caroline P. Vilanova, Edna Maria F. Chaves</p>
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O presente trabalho levantou as plantas alimentícias desenvolvidas nas hortas da Zona Sudeste de Teresina, bem como o referente ao valor de uso destas plantas para os horticultores, a fim de conhecer as espécies cultivadas e os usos realizados. Objetivou-se realizar uma pesquisa de campo para conhecer a variedade de plantas cultivadas e a importância destas para a renda familiar, como forma de avaliar a contribuição do “Projeto Hortas Comunitárias Urbanas”, na zona Sudeste da capital, para o progresso da qualidade socioeconômica desta comunidade. Realizaram-se coletas de material botânico para identificação, além de 89 entrevistas, auxiliadas por formulários semiestruturados, junto aos horticultores. Identificaram-se 15 famílias, 19 gêneros e 28 espécies. Destacaram-se em valor de uso *Passiflora edulis* (5,0), *Capsicum frutescens* (4,0) e *Carica papaya* e *C. melo* L (3,0 cada). Onde os menores valores de uso registrados foram para *Lactuca sativa* (0,01), *Allium fistulosum* e *Coriandrum sativum* (0,02 cada). No que se refere aos impactos positivos decorrentes do projeto, 89 (100%) dos horticultores avaliaram que provocou aumento da renda familiar, sendo importante no auxílio alimentar das famílias e no avanço da condição social. A diversidade de espécies cultivadas e o valor de uso atribuído pelos horticultores indicam subsídio positivo da agricultura urbana em hortas comunitárias para o desenvolvimento sustentável das comunidades.

15	<p>DESENVOLVIMENTO DE PASTEL COM REDUÇÃO DE GORDURA E SÓDIO COM POLPA DE JACA VERDE</p> <p>Raquel Botelho, Angélica Vieira, Juliana Marzano, Keila Sirqueira, Larissa Gonçalves, Shila Hargreaves, Renata Zandonadi</p>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Atualmente, as mudanças no estilo de vida fazem com que os indivíduos dediquem menos tempo à alimentação e a hábitos de vida saudáveis, levando assim, a uma escolha por alimentos práticos e rápidos que, geralmente, apresentam alto valor energético e baixo valor nutricional. Dentre os maus hábitos alimentares há o alto consumo de alimentos ricos em gordura e sódio, tais como alimentos industrializados, frituras e preparações doces. A fritura é um dos métodos de cocção mais aceito pela população por ser uma forma de preparação rápida, além de conferir características sensoriais agradáveis e ser de fácil acesso. Porém, por agregar maior quantidade de gordura à preparação, a alta ingestão de alimentos fritos se torna um fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis. Diante disso, o presente estudo teve como objetivo modificar uma receita de pastel de frango frito, com redução de no mínimo 50% de gordura e contendo no máximo 150mg de sódio por porção. Teste de aceitabilidade foi desenvolvido com 30 provadores que utilizaram a escala hedônica de 9 pontos, sendo 9 gostei muitíssimo e 1 desgostei muitíssimo. Foi feita a modificação de uma receita padrão de pastel de frango com catupity. A modificação foi baseada na substituição de frango por jaca verde com o intuito de melhorar as características nutricionais da preparação e abranger também a parcela da população que adota uma dieta vegetariana. A jaca verde não apresenta odor característico da fruta e desfiada ficou similar a aparência do frango. Além disso, outras substituições foram feitas na receita, tendo sido aplicadas também técnicas dietéticas com o intuito de atingir os objetivos propostos como a substituição do catupiry por requeijão cremoso em menor quantidade e acréscimo de ervas para substituir o sal. O pastel ainda foi frito, mas congelado anteriormente a fritura para que absorvesse menor teor de óleo no processo. O teste de aceitabilidade para a preparação resultou em aceitação de 100%, mostrando-se uma opção viável do ponto de vista nutricional e sensorial para lanches rápidos.

16	<p style="text-align: center;">“FALSO QUINDIM” MODIFICADO</p> <p style="text-align: center;">Raquel Botelho, Camila Leão, Eid Almada, Larissa Mazocco, Thelma Machado, Renata Zandonadi</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: Pelo crescente aumento de alergias alimentares no Brasil, principalmente relacionadas às proteínas do leite de vaca, soja e ovos, a busca por preparações culinárias que satisfaçam essa porcentagem da população é cada vez maior. Preparações da cultura alimentar brasileira devem ser modificadas com cautela para não haver descaracterização das receitas. No entanto, podem-se criar novos nomes às opções modificadas para que o público tenha a lembrança de um patrimônio imaterial do país. **Objetivo:** desenvolver uma preparação de quindim isenta de ovo e de leite de vaca para portadores de patologias que não podem ingerir esses alimentos. **Metodologia:** O quindim foi feito utilizando “leite” condensado de aveia para substituição do leite, desenvolvido no laboratório de técnica dietética d Universidade de Brasília; cenoura crua e gel de linhaça ao invés de ovos. Foi realizada análise sensorial por meio de escala hedônica de 7 pontos com 30 provadores e a determinação da composição química foi realizada por meio da tabela brasileira de composição de alimentos. **Resultados:** Verificou-se que a preparação modificada apresentou aceitação semelhante à original com pontuação de 6,6 para aceitação geral, e apresentou textura macia e firme, coloração amarela, sabor característico doce e de côco. O VET por porção foi semelhante, cerca de 160kcal e apresentou uma redução de 12% no teor de lipídios; o custo para produção da preparação total do quindim modificado foi 11% mais barato. **Conclusão:** verificou-se a possibilidade de modificação da receita de quindim, tornando-a adequada ao consumo por intolerantes à lactose, alérgicos a proteínas do ovo e da soja. O desenvolvimento de um falso leite condensado de aveia também é uma oportunidade para desenvolvimento de outras receitas adaptadas.

17	<p>PRÁTICAS INTEGRADAS COMO ARTICULADOR DA TEORIA E PRÁTICA NO</p> <p>CURSO DE GASTRONOMIA DA UNIVILLE – JOINVILLE –SC</p> <p>Elaine Cristina Borges Scalabrini, Mariana Duprat, Yoná da Silva Dalonso</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O curso de Tecnologia em Gastronomia da Universidade da Região de Joinville – Joinville - SC tem duração de três anos e possui uma estrutura curricular semestral. Durante o curso são oferecidas disciplinas de Fundamentos em Gastronomia, Bebidas, Cozinha Internacional, Panificação, Confeitaria e Gestão em negócios de alimentação. Com o objetivo de integrar os conteúdos abordados nas disciplinas do curso, ao final do 4º, 5º e 6º semestre são oferecidas as cadeiras denominadas “Práticas Integradas”, nas quais os acadêmicos propõem estudos de caso ou projetos na área de gastronomia. Os trabalhos são orientados por um professor da área e seguem uma metodologia que se inicia com a identificação de uma problemática (estudo e análise de mercado), pesquisas a respeito do assunto e execução das propostas, finalizando com a apresentação em banca examinadora. Os alunos sugerem o tema a ser desenvolvido a partir da observação de carências encontradas na sociedade, colaborando com o desenvolvimento regional e reforçando o cunho comunitário da universidade. Temas relacionados a restrições alimentares são recorrentes, visto o aumento de casos de intolerâncias e alergias percebidos nos últimos anos. Questões relativas à alimentação inadequada e aumento do percentual de obesos também são tópicos de preferência dos acadêmicos. Alguns projetos que foram colocados em prática: a) oficinas para estímulo e desenvolvimento da capacidade motora de pessoas com deficiências físicas e/ou mentais, a partir da manipulação e fabricação de massas de biscoitos, em parceria com a AACD; b) desenvolvimento de cardápio especial para pacientes com câncer de laringe e garganta, que necessitam de dieta pastosa, em parceria com o Hospital São José. Outros projetos de destaque foram: a) análise da gastronomia rural – estudo da fabricação da cuca; b) “Jovens Cozinheiros”, capacitação de jovens de bairros carentes do município, possibilitando o incremento da renda familiar destas famílias. Destaca-se que a elaboração destes trabalhos incrementa o conhecimento dos acadêmicos, pois, possibilita a prática da pesquisa científica, o contato com o mercado e o incentivo ao voluntariado em trabalhos de cunho social. Também é perceptível o envolvimento e a preocupação com a comunidade local e os problemas sociais no entorno. Conclui-se que este projeto cumpre com seus objetivos interdisciplinares e permite efetivamente a relação teoria-prática no curso apresentado.

18	<p>CONTRIBUIÇÃO DA GASTRONOMIA PARA A MELHORIA DA MERENDA ESCOLAR COM A UTILIZAÇÃO DE PRODUTOS REGIONAIS (MANDIOCA)</p> <p>Sueli J. Pereira Correa, Luiz Carlos Gonçalves, Tânia Farias Feitosa Nunes, Josefa Lindisonia Silveira de Farias, Fernanda Priscilla Barbosa Silva</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A aquisição da merenda escolar dos municípios através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é parcialmente (30%) proveniente da agricultura familiar, sendo alguns desses produtos, prontos para o consumo. No município de Umbaúba/SE, a produção dos derivados da mandioca, fornecidos para a merenda escolar, é feita pelas agricultoras rurais em suas próprias casas, baseadas em receitas tradicionais, porém sem uma padronização, uma vez que cada família possui a sua própria receita e método de preparo. Por esse motivo, algumas receitas são aceitas pelos alunos das escolas e outras, rejeitadas. Além disso, a falta de padrão também dificulta o cálculo dos custos desses produtos. Através do Arranjo Produtivo Local (APL) da mandioca, na região sul do estado de Sergipe, as agricultoras passaram a receber capacitação para melhorar as condições higiênicas de produção e dos métodos produtivos de alimentos destinados ao PNAE, através de parcerias com diversas instituições. O objetivo desse trabalho foi padronizar as receitas, os métodos de preparo e a apresentação dos produtos elaborados no município de Umbaúba/SE, com a contribuição dos estudantes do curso de gastronomia da Faculdade Serigy, situada na cidade de Aracajú/SE. Os resultados obtidos foram uma melhor aceitação dos produtos pelos alunos das escolas que recebem os alimentos, a redução dos custos e a elaboração da ficha técnica de cada produto produzido pelas agricultoras.

19	<p>INTERCAMBIO ENTRE AGRICULTURA FAMILIAR E ESCOLA DE GASTRONOMIA: UMA PARCERIA QUE ALIMENTA E ENCANTA</p> <p>Sueli J. Pereira Correa , Luiz Carlos Gonçalves, Heloísia Fontes Santos</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Em 2011, durante o evento Semana Gastronômica, promovido pelo curso de Gastronomia da Faculdade Serigy, na cidade de Aracaju/SE, um grupo de 8 agricultoras rurais, da agricultura familiar do município de Umbaúba/SE, ministrou uma oficina de produtos derivados da mandioca para 45 alunos do curso de gastronomia. Esse grupo de agricultoras, participantes do programa de Arranjo Produtivo Local da Mandioca (APL) na região sul do Estado de Sergipe, tem recebido estímulos para comercialização dos produtos derivados da mandioca com o intuito de aumentar sua renda familiar e melhorar suas condições básicas de vida e garantir a sustentabilidade da região. O objetivo deste trabalho foi de promover o intercâmbio entre comunidade rural e comunidade acadêmica para troca de conhecimentos e experiências, com a intenção de melhorar a autoestima das agricultoras através da valorização de produtos elaborados pela comunidade com ingredientes regionais e despertar o desejo de aprimorar as técnicas, métodos de preparos e apresentação desses produtos. Durante o evento, foram produzidas receitas de bolo de macaxeira, bolo de puba e tapiocas enriquecidas com beterraba, cenoura e espinafre. Com os produtos prontos, os alunos criaram apresentações variadas para os bolos e diversos tipos de recheios (doces e salgados) para as tapiocas. O resultado foi o repasse de receitas tradicionais e regionais aos estudantes de gastronomia e em contrapartida, a apresentação desses produtos numa versão gourmet, proporcionando assim, a possibilidade de diversificar a apresentação dos produtos para a sua comercialização. E por fim, a experiência vivenciada pelas agricultoras em trabalhar em uma cozinha equipada adequadamente para a produção de alimentos.

20	<p>CONCIENTIZANDO ALUNOS DE GASTRONOMIA SOBRE A IMPORTANCIA DA HIGIENE ATRAVÉS DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Eveline de Alencar Costa, Adriana Camurça Pontes Siqueira, Evânia Altina Teixeira de Figueiredo, Diogo Henrique Máximo Portela, Moara Volpato Cortazzo</p>
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A microbiologia desempenha papel fundamental no mundo da cozinha, pois os microrganismos fazem parte do ambiente e da microbiota natural dos alimentos, bem como dos manipuladores. Os alunos-manipuladores, futuros Gastrônomos e ou Chef's, líderes de equipe, precisam ser conscientizados sobre as vantagens e riscos que os microrganismos podem causar e as principais fontes de contaminação aos alimentos. Portanto, o presente trabalho buscou trabalhar essa conscientização por meio de coleta de amostras de objetos, adornos, ambiente e de partes do corpo dos alunos do Curso Gastronomia da Universidade Federal do Ceará (UFC). Dentre as partes do corpo, coletaram-se amostras das mãos sujas e após higienização, unhas, dedos, cílios, sobrancelha, nariz e da simulação de um espirro e de uma tosse. E as amostras de adornos, objetos e vestimenta foram: celular, aliança, brincos, relógios, barra da calça e manga de blusa. Tanto para as partes do corpo como para os objetos, adornos e vestimenta utilizou-se Agar padrão para contagem de aeróbios mesófilos. A análise do ambiente foi realizada através de amostras do ar e do piso, utilizando placas com Agar dicloran rosa de bengala clorafenicol que foram deixadas abertas por 15 minutos. A metodologia foi empregada conforme *American Public Health Association* (APHA). A coleta aconteceu no Laboratório de Preparo de Alimentos e as placas foram encaminhadas ao Laboratório de Microbiologia de Alimentos e incubadas a 35°C por 48h. Os resultados do ar e do piso apresentaram contagens em placa de 32UFC/15cm de diâmetro e 30UFC/15cm de diâmetro, respectivamente. Placas com crescimento microbiano excessivo e inviável de realizar contagens foram: amostras do cabelo, cílios, nariz, barra da calça, unha, dedo, sobrancelhas, tosse, espirro relógio, aliança, celular, brinco. Tais resultados colaboraram para que os manipuladores tenham a consciência do não uso destes adornos e objetos durante a manipulação dos alimentos e para a importância da higienização da vestimenta como também da adoção de hábitos pessoais corretos na cozinha. A comparação do crescimento nas placas de contagem referente à "mão suja" e "mão higienizada" permitiu visualizar nitidamente a eficácia e a importância dos procedimentos corretos de higienização das mãos, onde na primeira foi impossível realizar a contagem. Ressalta-se que as mãos são consideradas por vários autores como principal veículo de contaminação dos alimentos. Contudo, os alunos mostraram-se sensibilizados, por meio da elaboração de relatórios, em adotar as boas práticas durante a manipulação dos alimentos.

21	<p>AVALIAÇÃO DOS MÉTODOS DE COCÇÃO APLICADOS EM PREPARAÇÕES GASTRONÔMICAS COMO METODOLOGIA DIDÁTICA</p> <p>Eveline de Alencar Costa, Regina Maria Silva Bastos, Diogo Henrique Máximo Portela, Carine Albuquerque Rodrigues</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

No universo da gastronomia é imprescindível conhecer os métodos convencionais e contemporâneos de cocção que são aplicados em determinadas preparações, as quais podem abranger vários deles em uma única ficha técnica. Dentre eles citam-se: os métodos que se aplicam apenas o calor seco como assar ou rôtir, refogar, saltear, grelhar e fritar ou frigar; aqueles que utilizam meio aquoso, ou seja, calor úmido (fervura, vapor, escalfar ou *pochê*); e outros que envolve tanto calor seco como úmido, chamados calor misto (brasear, guisar, ensopar, estufar e abafar). Tais métodos são conhecimentos básicos nas escolas de Gastronomia devendo ser dominado por toda a vida profissional. Diante disso, o presente trabalho procurou avaliar preparações gastronômicas clássicas quanto aos métodos de cocção como metodologia prática da Disciplina de Gastrotecnia, da Universidade Federal do Ceará (UFC). Foram avaliadas oito preparações clássicas francesas, conforme Kövesi *et al.* (2007): 1. *Batata Duchesse (Pommes de terre Duchesse)*; 2. *Papillote de Peixe (Papillote de Poisson)*; 3. *Purê de Abóbora (Purée de Citrouille)*; 4. *Abobrinha Grelhada (Courgettes Grillées)*; 5. *Ragoût de Cogumelos (Ragoût de Champignons)*; 6. *Fricassé de Frango (Fricassée de Poulet.)*; 7. *Porco ao Molho de Laranja (Longe de porc à l'orange)*; e 8. *Pot-au-feu*. Essas preparações foram executadas, pelos alunos, em aula prática e em seguida avaliadas quanto ao calor aplicado, o método de cocção envolvido e suas características específicas. Para a elaboração da *Batata Duchesse* aplicou-se calor úmido por meio da fervura dos legumes e depois calor seco, pois foram assadas ao forno. Para o *Purê de Abóbora* o calor seco foi utilizado onde os vegetais foram assados em forno. O calor seco também foi utilizado na *Abobrinha Grelhada* a qual foi grelhada em gril elétrico quente. Preparações que utilizou-se calor misto destaca-se o *Ragoût de Cogumelos*, o *Fricassé de Frango* e o *Porco ao Molho de Laranja*, onde o método de cocção do primeiro foi um ensopado (refogado, salteado e deglaçado com pouco líquido), do segundo foi um guisado (pedaços grande de um frango inteiro refogados e acrescentado pouco líquido) e do último um braseado (peça de carne inteira selada em fogo alto e assada em forno). As preparações em que se aplicou apenas calor úmido foram o *Pot-au-feu* que é um cozido francês, que pode ser servido como prato principal ou sopa e o *Papillote de Poisson*, onde o peixe e os vegetais foram coccionados através do vapor formado dentro dos envelopes. Conclui-se que tais conhecimentos, além de serem básicos, são imprescindíveis ao domínio dos futuros Gastrônomos e ou Chefs, pois são elementos de base da profissão escolhida e portanto, a partir da atividade executada, poderão avaliar qualquer preparação gastronômica.

22	<p>VALOR CULTURAL DA GALINHA AO MOLHO PARDO E DA GALINHA DA ANGOLA NA CULINÁRIA TÍPICA PIAUIENSE</p> <p>Doroty Barbosa Melo Amaral, Fernanda da Silva Costa Soares, Joanna Caroline Pontes Vilanova, Laiane Ferreira Lessa, Sara Soares de Oliveira</p>
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Este trabalho de pesquisa analisou dois pratos da culinária típica do Piauí, a galinha ao molho pardo e a galinha da angola (Capote). A galinha chegou ao Brasil através da colonização portuguesa, já a galinha da angola é nativa da África, e também é conhecida no Brasil como galinhola, angolinha, pintada ou guiné e capote no Piauí. Assim, este trabalho objetivou verificar as influências culturais que estes pratos têm na sociedade, seu contexto histórico, seus modos de preparo, os locais onde são vendidos, os tipos de pratos mais consumidos e suas influências no contexto social, além das histórias relatadas por pessoas que comercializam estes pratos. O trabalho em questão foi elaborado de forma empírica, através de visitas a estabelecimentos comerciais, onde foram feitas fotos e entrevistas com vendedores sobre os pratos feitos com a galinha da Angola, o processo de preparo da galinha ao molho pardo e os principais consumidores dessas iguarias da culinária piauiense. Percebeu-se que a galinha ao molho pardo no Piauí tem um grande valor cultural e econômico (principalmente nos mercados municipais), pois faz parte do cotidiano de boa parte da população piauiense nos diversos níveis sociais, além de serem muito procurados e apreciados pelos turistas. A galinha da Angola não é consumida nos mercados municipais, e é encontrada apenas em restaurantes especializados. Culturalmente a riqueza dos pratos é em demasia importante, pois são de baixo valor aquisitivo nos mercados e bastante consumidos. Eles ganharam mais refinamento e um preço mais elevado em alguns restaurantes do Piauí, pela diferença do público alvo. As preparações galinha ao molho pardo e galinha da Angola detêm, respectivamente, influências de origem portuguesa e africana, e por muitos anos tem sido preparadas e modificadas com a adição de outros ingredientes. O resgate e as reinvenções feitas com esses alimentos são de extrema importância, tanto para a população que a consome como para os estudiosos das diversas áreas de interesse.

23	<p>APROVEITAMENTO INTEGRAL DE FRUTAS E LEGUMINOSAS</p> <p>EM PÃES E BOLOS</p> <p>Aline Suluane Ferreira de Sousa Santos, Mariana de Moraes Sousa, Rosália Maria Tôrres de Lima, Marília Alves Marques de Souza, Pedro Ângelo Pinheiro Freitas</p>
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O desperdício domiciliar ocorre em grande escala no país. Muitas vezes partes consideradas comestíveis (cascas de frutas, talos de hortaliças e sementes, dentre outras) são descartadas, partes essas que poderiam ser utilizadas em diversos produtos, inclusive os de panificação, como as cascas e sementes de abóbora, fibra do caju e casca da banana. A abóbora assim como suas cascas e sementes contêm vários compostos bioativos que estão associados à redução do risco de certos tipos de neoplasias, doenças cardiovasculares e problemas na visão. A fibra de caju e a casca da banana também atuam no fator protetor da saúde, pois as mesmas apresentam alto teor de fibras, proteínas e vitaminas, prevenindo principalmente a constipação intestinal. Tendo isso em vista, visou-se elaborar e verificar a aceitação de produtos panificáveis, utilizando integralmente os alimentos. Foram formulados três produtos: pão de abóbora (com polpa, cascas e sementes) com recheio de carne de sol e queijo coalho, pão com fibra de caju e bolo da casca da banana. Todos os pães foram desenvolvidos pelo método de massa direta, e para a elaboração do bolo, os ingredientes úmidos e a casca da banana foram triturados em liquidificador doméstico e depois misturados aos ingredientes secos. Os produtos elaborados foram submetidos ao teste de aceitação por meio de Escala Hedônica de 9 pontos (1 – desgostei muitíssimo e 9 – gostei muitíssimo). Para participar do painel sensorial foram considerados 81 provadores não treinados, com ampla faixa etária e de ambos os sexos, os quais receberam orientações específicas sobre o teste. Todos os produtos elaborados obtiveram resultados positivos na prova sensorial, adquirindo notas entre 8 e 9 (gostei muito), o que sugere um grau de aceitação elevado desses produtos. Este resultado é bastante promissor, pois indica grande abertura dos consumidores a produtos provenientes de fontes não convencionais de alimentos. Dessa forma, percebe-se que o uso integral de alimentos é viável, pois além de proporcionar um incremento a mais de nutrientes aos produtos elaborados, denotou-se a aceitabilidade por parte dos consumidores.

24	<p>ESTUDO DO FRUTO DA CASTANHOLA (<i>Terminalia catappa</i> Linn.)</p> <p>Pedro Freitas, Mariana Sousa, Marília Marques, Alessandro Lima, Rosália Lima</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A *Terminalia catappa* Linn., é conhecida no Brasil como castanhola. Seu fruto é carnoso, drupáceo, de coloração verde a vinácea quando maduro. As frações comestíveis do fruto da castanhola são pouco utilizadas na alimentação humana mesmo apresentando sabor agradável, e bom valor nutricional. Observações preliminares acerca da polpa abordam possibilidades de aproveitamento desta fração comestível. No entanto, a existência de poucos dados na literatura a respeito deste fruto revela a importância de novas pesquisas. Para a mensuração do peso e determinação das medidas foram utilizadas cerca de 100 unidades do fruto *in natura*, colhidos na cidade de Teresina-PI em estágio de consumo, utilizando-se balança analítica e paquímetro digital. Na caracterização físico-química da polpa do fruto, o pH foi determinado com auxílio de um potenciômetro, a acidez total titulável foi mensurada por titulação com NaOH a 0,1N padronizado e a análise dos sólidos solúveis (°Brix) determinada por meio de leitura direta em refratômetro de bancada. Quanto à composição química da polpa a determinação da umidade foi realizada por meio do método de secagem em estufa a 105°C até peso constante, as cinzas foram determinadas por meio da técnica de incineração em mufla. Foi utilizado o método e Kjeldahl para proteínas e Soxhlet para lipídeos, e os carboidratos foram determinados por diferença dos demais constituintes da composição química. Na caracterização física o peso médio do fruto foi de $28,01 \pm 7,78$ g, a mensuração do comprimento (mm), largura (mm) e espessura (mm) apresentou respectivamente $50,03 \pm 4,83$, $38,27 \pm 4,20$ e $32,22 \pm 3,42$. A polpa do fruto apresentou pH de $4,85 \pm 0,03$, que obteve pH de $4,37 \pm 0,52$ na polpa fresca. A acidez titulável total encontrada na polpa foi de $3,93 \pm 0,15\%$. O teor de sólidos solúveis totais apresentou média de $9,86 \pm 1,56$ °Brix. Os resultados obtidos na composição química da polpa dos frutos apresentaram valores médios de umidade ($83,25 \pm 0,25$), cinzas ($0,73 \pm 0,04$), proteínas ($1,04 \pm 0,18$) e carboidratos ($14,82 \pm 0,71$), sendo respectivamente $82,67 \pm 4,06$ (umidade), $1,06 \pm 0,13$ (cinzas), $0,85 \pm 0,30$ (proteínas) e $15,08 \pm 3,85$ (carboidratos). O valor médio para lipídeos ($0,16 \pm 0,03$). Os resultados obtidos apontam o potencial tecnológico do fruto na indústria de alimentos, trata-se de uma espécie acessível a população, porém as frações comestíveis, muitas vezes são subutilizadas. A incorporação da polpa na formulação de produtos alimentícios pode tornar-se uma alternativa de consumo, os testes sensoriais são relevantes na aceitação de novos produtos.

25	<p style="text-align: center;">PADRÃO DE POTABILIDADE EM ÁGUA NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO</p> <p style="text-align: center;">Maria Clara Silva Meneses Carneiro, Clara Cordeiro de Lima, Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Maria do Rosário de Fátima Padilha, Maria de Fátima de Vasconcelos Silva</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: A água para consumo humano é aquela destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e uso para higiene pessoal. A detecção de coliforme termotolerante (*Escherichia coli*) é empregada para indicar a presença de patógenos entéricos em amostras de água e alimentos, uma vez que esse micro-organismo é encontrado no conteúdo intestinal dos homens e animais de sangue quente.

Objetivo: Avaliar o padrão de potabilidade das águas de consumo em diferentes serviços de alimentação na cidade do Recife em Pernambuco. **Método:** Foram coletadas 22 amostras de águas utilizadas para preparação de alimentos e bebidas em diferentes serviços de alimentação. Os serviços escolhidos foram: restaurantes, lanchonetes e padarias. Para a contagem de coliformes totais e termotolerantes nas amostras de água foi aplicado a Técnica de Número Mais Provável (NMP) em duplicata, metodologia adotada segundo recomendação da American Public Health Association (2005), que emprega a técnica fluorogênica para evidenciar a presença de coliforme termotolerante. **Resultados:** Das 22 amostras analisadas em 8 amostras (36,4%), foram detectadas a presença de coliformes totais e destas, em uma amostra também foi detectado a presença de coliforme termotolerante. **Discussão:** Pode-se concluir que do total de amostras analisadas, 08 amostras não atendem ao padrão de potabilidade, de acordo com RDC 2914/2011 da ANVISA. Em 01 amostra, além da presença do coliforme total, apresentava também a presença de coliforme termotolerante, o que comprova a presença de material fecal. Esses resultados confirmam a importância na avaliação da potabilidade em águas de consumo, uma vez que esta pode se constituir em veículo de contaminação hídrica de potenciais patógenos entéricos como as bactérias da família das enterobacteriaceas, podendo resultar em surtos gastroentéricos junto aos comensais desses serviços de alimentação. A severidade dos resultados consiste em que a presença destes pode evoluir para sintomas mais graves como disenteria, vômitos e septicemia, principalmente para grupos vulneráveis como os idosos, crianças, gestantes e imunodeprimidos. O risco de surtos alimentares se constitui em importante informação para fomentar ações de saúde pública.

26	<p>ACUIDADE SENSORIAL POR GOSTOS BÁSICOS DE ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO E FUNDAMENTAL DE UMA INSTITUIÇÃO PÚBLICA DE ENSINO</p> <p>Poliana Cristina Mendonça Freire, Jullyana Borges Freitas, Joana Cristina Neves de Menezes Faria, Jéssica Pereira Frazão, Fabiano Pires Valadão</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INTRODUÇÃO: O gosto é a sensação percebida pelos órgãos gustativos (botões gustativos) quando estimulados por determinadas substâncias solúveis. A língua é o órgão físico relacionado ao sentido do gosto, porém, não se limita somente à língua, mas também ao palato duro, as amídalas e a epiglote, e envolve a percepção dos quatro gostos básicos: doce, ácido, amargo e salgado. Entretanto, a sensibilidade aos gostos básicos varia entre os indivíduos, por condições fisiológicas (gestação e lactação), uso de fármacos, fatores genéticos, por estilo de vida (etilismo e/ou tabagismo) e por doenças que acometem este órgão.

OBJETIVO: Determinar a acuidade sensorial por quatro gostos básicos de estudantes do ensino médio e fundamental do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás – Câmpus Goiânia.

METODOLOGIA: O teste de acuidade sensorial pelos quatro gostos básicos foi realizado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás em cabines individuais de análise sensorial, sendo utilizado para o gosto doce, sacarose (1%); para o gosto ácido, ácido cítrico (0,2%); para o gosto salgado, cloreto de sódio (0,5%) e para o gosto amargo, cafeína (0,05%). Todas as soluções foram codificadas e preparadas com água destilada, sendo distribuídas em copos de 50 mL aos provadores.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Participaram do teste, escolhidos aleatoriamente, 61 alunos do ensino fundamental e do ensino médio que fazem o Curso Técnico Integrado em Cozinha e o Curso de Formação Inicial e Continuada com ênfase em alimentação, ambos oferecidos pelo instituto na modalidade de educação de jovens e adultos. Dos alunos, 79% eram do sexo feminino, 59% tinham entre 31 e 50 anos, 92% não eram fumantes e apenas 2% e 3%, estavam gestantes e lactantes, respectivamente. Para os gostos salgado e ácido, houve 91,8% de acertos, enquanto que para os gostos doce e amargo, o percentual de acertos foi de 90,2%. Na identificação do gosto ácido, 8,2% da amostra o identificou erroneamente como amargo. Os resultados obtidos demonstram que os provadores não tiveram grandes dificuldades para distinguir e identificar os quatro gostos básicos, tendo uma excelente percepção sensorial.

27	<p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS E SENSORIAIS DE MASSA DE PIZZA SEM GLÚTEN COM AMARANTO</p> <p>Fernanda Atta Mendes Avelino, Sther Maria Lenza, Carolina Louly Sasaki, Alinne Martins Ferreira Marin</p>
----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A doença celíaca (DC) é uma enfermidade multifatorial que está associada a uma intolerância permanente ao glúten, caracterizada por atrofia total ou subtotal da mucosa do intestino delgado e que conseqüentemente ocasiona uma má absorção de alimentos, que resulta em lesões de variável gravidade (UTIYAMA; REASON; KATZE, 2004). A expressão da DC pode acometer pessoas de qualquer idade e sua manifestação não depende só do uso do glúten na dieta, mas também de uma série de fatores: imunológicos, genéticos e ambientais (SDEPANIAN; MORAIS; FAGUNDES-NETO, 1999). Ainda hoje, a DC é pouco conhecida e seus sintomas podem ser confundidos com outros distúrbios, como verminose e subnutrição. Sendo os sintomas mais freqüentes diarreia, vômito, perda de peso, cansaço, humor alterado, dor e distensão abdominal, geralmente manifestados na infância, entretanto, pode surgir em qualquer idade, inclusive na fase adulta (Associação dos Celíacos do Brasil - ACELBRA, 2010). Todavia, para diagnosticar se o indivíduo é sensível ao glúten, é necessário realizar biópsia do intestino delgado e testes sorológicos de anticorpos antigliadina, antiendomíseo e antitransglutaminase. A prevalência mundial da doença é de aproximadamente 1 para cada 300 indivíduos sendo as mulheres as mais acometidas. Sua ocorrência é observada em diversos países, sendo desconhecidos seus dados estatísticos no Brasil. Essa enteropatia mediada pelo sistema imune se apresenta nas formas sintomáticas e assintomáticas, sendo esta última de prevalência superior à encontrada. Isso porque indivíduos que são portadores assintomáticos não sabem que são portadores da doença, pois apresentam formas silenciosas, mas geneticamente se assemelham com portadores de DC, podendo mais tarde desenvolver os sintomas da doença (ACELBRA, 2010). Muitos portadores da DC consideram a dieta isenta de glúten desagradável ao paladar, o que torna ainda mais difícil sua adesão. O termo glúten é utilizado para designar a fração protéica do trigo constituída por glutenina e gliadina, este também é encontrado em cereais como centeio e aveia, portanto aparece freqüentemente na composição de alimentos principalmente nas massas (TEDRUS; ORMENESE, 2001). No trigo, o glúten é uma proteína muito importante, pois é responsável pela permanência de gases da fermentação no interior da massa, permitindo seu crescimento quando entrar em contato com calor, além de conferir crocância e características sensoriais aos produtos. No tratamento dietético de celíacos a farinha de trigo pode ser substituída pela fécula de batata, farinha de arroz, polvilho, araruta, amido de milho, além de farinhas de quinoa e amaranto (ORNELLAS, 2001). O amaranto é um pseudocereal originário dos Andes e do planalto mexicano (TEIXEIRA; SPEHAR; SOUZA, 2003). Tem sido consumido como alimento em diversas regiões do mundo e é praticamente desconhecido no Brasil. Apresenta um grande potencial para se tornar uma cultura valorizada podendo ter importante papel na economia mundial, pela facilidade de cultivo comercial e por ser fonte de nutrientes (COSTA; BORGES, 2005). Além de conter alto teor de fibra alimentar, tem elevado valor nutricional e é rico em proteínas de alto valor biológico (COELHO, 2006). O grão de amaranto pode ser utilizado na fabricação de produtos isentos de glúten, objetivando o aumento da oferta de alimentos nutritivos para celíacos. Pode ser considerado um alimento naturalmente balanceado e funcional devido seu elevado conteúdo nos fitoesteróis o que explica em parte as alegações de ser um alimento controlador da hipercolesterolemia (MEDONÇA, 2006). A pizza está entre os produtos mais procurados e mais difíceis de encontrar pelos celíacos, portanto o objetivo desta pesquisa foi desenvolver uma preparação de pizza substituindo a farinha de trigo pelos flocos de amaranto e farinhas sem glúten, bem como avaliar as características sensoriais e composição química em proteínas e lipídios. A substituição do glúten por outro ingrediente é desafiante, por isso, além de desenvolver preparações para ampliar a oferta de produtos para esse público deve-se buscar alternativas que promovam características sensoriais e funcionais semelhantes a aquelas que o glúten confere as preparações. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver uma preparação de pizza isenta de glúten, com amaranto. O presente estudo foi de caráter exploratório e quantitativo; para o desenvolvimento deste realizou-se as etapas de: seleção e desenvolvimento da preparação, análise

sensorial e análise química de proteínas e lipídios. O projeto foi conduzido no Laboratório de Técnica e Dietética do Centro Universitário Unieuro. Foi selecionada de forma aleatória uma formulação de massa de pizza com glúten, esta foi retirada de página de internet (www.cybercook.terra.com.br) e em seguida realizada a modificação adicionando-se farinhas sem glúten e flocos de amaranto. A escolha da preparação de massa de pizza surgiu em virtude da carência desta ao público celíaco. Observando as bases farináceas como o trigo e outros ingredientes comumente adicionados, desenvolveu-se uma preparação diversificando as proporções de ingredientes a fim de obter um produto com qualidade na textura, sensorial e nutricional. As análises físico-químicas de proteínas e lipídios da massa de pizza sem glúten, foram realizadas segundo a metodologia descrita no manual de métodos físico-químicos do instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008) realizados pelo laboratório Sabin Biotec. Para determinar os níveis de aceitação dos provadores em relação à preparação modificada, foi utilizada a escala hedônica de 7 pontos, sendo 1 para “desgostei muitíssimo” e 7 “gostei muitíssimo” na ficha de avaliação foram acrescentadas duas perguntas: o que mais gostou e o que menos gostou na massa da pizza entre as escolhas estavam: textura, sabor e aroma. Esta foi realizada no laboratório de Técnica Dietética do Centro Universitário Unieuro. O teste de aceitabilidade pela escala hedônica foi realizado com 60 (sessenta) provadores não portadores da doença celíaca, não treinados, com idade 20 (vinte) e 58 (cinquenta e oito) anos. Os indivíduos foram escolhidos aleatoriamente entre funcionários e alunos do Centro Universitário Unieuro, informados de que se tratava de uma preparação isenta de glúten e assinaram um termo de consentimento. Os resultados obtidos, por meio desta pesquisa, revelam-se importantes, em razão do aumento do número de diagnóstico de portadores de DC em todo o mundo e da constatação de que o único tratamento para essa patologia é a retirada do glúten da dieta. A pizza está entre os produtos mais procurados pelos celíacos. A indústria de alimentos desenvolve e disponibiliza massas de pizza que atendam às necessidades desses indivíduos, porém quando comercializados estas muitas vezes não apresentam textura e características sensoriais agradáveis o que prejudica a adesão dos portadores celíacos à dieta. Por outro lado, os dados da análise sensorial da massa de pizza de amaranto indicaram que a mesma apresentou boa aceitação, o que possibilita a substituição do trigo pelo amaranto associado a outras farinhas sem glúten nas características sensoriais e no comportamento da massa. Esta aceitação é relevante, pois pode ser consumido tanto pelos celíacos como por seus familiares e amigos, o que facilita a adesão ao tratamento e proporciona melhorias na qualidade de vida dessa população. Considerando o resultado obtido, verifica-se que a proposta de inclusão do amaranto associada a outras farinhas não compromete a aceitação do produto. Assim, o desenvolvimento de produtos com amaranto, destaca-se devido aos benefícios nutricionais e de ampliação da oferta de alimentos para celíacos. Portanto constata-se a possibilidade de desenvolvimento de massa sem glúten à base de amaranto, como forma de ampliar a oferta de produtos para portadores de DC e de auxiliar na promoção de qualidade de vida. A massa de pizza modificada apresentou-se com boa textura e liga, os resultados da análise sensorial do produto modificado evidenciaram boa aceitação por mais de 95% dos 60 provadores, o que mostra que a formulação desenvolvida no estudo pode substituir a massa tradicional com glúten sem prejuízo no sabor. Os valores estimados de composição química do produto obtido mostraram que houve a redução de lipídios (4,97%) e proteínas (10,41%). As análises químicas confirmaram o teor de proteína (4,9 g) e resíduo mineral fixo (2,0 g) e para o teor lipídico houve uma redução (17,3g a 11,2g) do valor estimado para o valor da análise respectivamente. Dessa forma amplia-se a oferta de produto para portadores de DC, proporcionando a esses indivíduos melhoria na qualidade de vida.

28	<p>COOKIES DE CHOCOLATE PARA FINS ESPECIAIS UMA ANÁLISE QUÍMICA E SENSORIAL</p> <p>Aline Pereira Furtado, Fabiana Vieira Carvalho, Carolina Louly Sasaki, Alinne Martins Ferreira Marin</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Sabe-se que a cada dia novos casos de intolerância a lactose (IL) e doença celíaca (DC) são relatados. A IL consiste na incapacidade do organismo em digerir a lactose, açúcar presente no leite e em seus derivados, devido à diminuição da atividade da lactase. Os seus sintomas são a diarreia, distensão abdominal, gases, náusea e sintomas de má digestão (SANTIN, 2010). A severidade desses sintomas dependerá da quantidade de lactose ingerida assim como da quantidade de lactose tolerável (TULLA, 2000). Já a doença celíaca ocorre em indivíduos geneticamente predispostos, sendo caracterizada pela inflamação do intestino delgado e está associada à uma intolerância permanente ao glúten, proteína presente no trigo, centeio e cevada (SDEPANIAN; MORAIS; ULYSSES-NETO, 2001). O sintoma mais comum da doença celíaca é a instalação gradual de diarreia, porém a distensão abdominal, anorexia, atraso de crescimento, atrofia muscular, hipotonia e irritabilidade, também são observados (NOBRE; SILVA; PINA CABRAL, 2007). A instituição de uma dieta sem glúten e sem leite é uma forma de terapêutica eficaz para esse grupo de pessoas. No entanto, a restrição absoluta desses itens é difícil, devida a presença de quantidades residuais desses elementos em alimentos disponíveis no mercado (NOBRE; SILVA; PINA CABRAL, 2007; TÊO, 2002). Além disso, é difícil de encontrar produtos que possuam sabor agradável e que sejam atrativos (ARAÚJO et al., 2010), já que tanto o glúten quanto a lactose desempenham funções especiais na tecnologia de alimentos. Dentre os diversos biscoitos comercializados, os cookies apresentam-se como um produto de grande consumo, sendo de ampla aceitação por pessoas de todas as idades (COSTA, 2008). Esses são produtos assados, feitos com cereais, contendo alto teor de açúcar e de gordura e baixos níveis de água. Cada ingrediente tem uma função específica na fabricação dos cookies, principalmente a farinha que é o ingrediente que fornece consistência ao produto (MORAES et al., 2010) e o leite que age melhorando o desenvolvimento de aroma, sabor, cor da crosta, textura porosa e consistência da massa (SGARBIERI et al., 2003). O estudo em questão teve como objetivo modificar uma receita padrão de cookies, a fim de se obter um produto de qualidade química e sensorial, para atender a necessidade por produtos novos da população celíaca e /ou intolerante a lactose. O estudo desenvolvido foi de caráter transversal quantitativo. Para o seu desenvolvimento, foram seguidas as seguintes etapas: revisão de literatura para aprofundamento das pesquisadoras, escolha da receita padrão e sua modificação, elaboração das fichas técnicas de preparo, análise nutricional das preparações, análise química da preparação padrão e modificada e análise sensorial. Foi escolhido para modificação da receita um cookie de chocolate, disponível em www.tudogostosos.oul.com.br/receita/19941-cookies-maravilhosos-de-chocolate.html (acesso em 12 de março de 2012). A escolha da receita foi justificada pelo fato de ser um produto muito conhecido, porém, não consumido por celíacos e intolerantes à lactose, devido aos ingredientes da preparação. Essa receita foi modificada por meio de testes realizados no laboratório de Técnica Dietética da Instituição Unieuro, com ingredientes que podiam substituir a farinha de trigo, o chocolate em pedaços e a margarina. Os ingredientes utilizados para substituir a farinha de trigo, a margarina e o chocolate foram respectivamente os seguintes: Farinha sem glúten, creme vegetal e chocolate sem glúten e sem lactose. Para substituir o glúten foi utilizada a quinoa em flocos e o coco ralado. As Fichas Técnicas de Preparação (FTP) foram elaboradas para as duas receitas, conforme Araújo e colaboradores (2010). Foram calculados na receita padrão e na receita modificada o peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, porção ideal, rendimento, densidade energética, valor energético total, valor energético total por 100g, per capita líquido e os macronutrientes. A análise nutricional da receita padrão foi realizada por meio da Tabela Brasileira de Composição dos Alimentos (TACO), recorrendo à mesma análise para a receita modificada a fim de verificação dos valores nutritivos de ambas as receitas. A análise química da receita modificada foi realizada por meio de cálculo de atividade de água, umidade, proteína, lipídeos totais, cinzas, fibra alimentar total e carboidratos totais. A composição da receita modificada também foi verificada experimentalmente através das análises de atividade de água, pH, umidade, proteína, lipídeos totais,

cinzas, fibra alimentar total e carboidratos totais (INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 1985 INSTITUTO ADOLFO LUTZ, 2005; MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, 1981). A análise sensorial foi realizada por meio de um teste de aceitação com escala hedônica híbrida de 10cm. Em que 0 (zero) equivale à desgostar extremamente, 5 equivale à não gostei e nem desgostei e 10 (dez) equivale à gostar extremamente (RICHTER; LANE, 2007). Os provadores foram de conveniência, e não treinados. Os provadores não eram celíacos e nem intolerantes a lactose, devido o produto ser elaborado em uma unidade produtiva comum a vários cursos, podendo contaminar a amostra em qualquer etapa de produção. A amostra foi de conveniência, portanto, a análise sensorial foi realizado em alunos de uma instituição de ensino superior. Observou-se que o produto modificado, apresentou valores menores de umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibra alimentar e carboidratos totais em comparação com a receita padrão. Na análise química da amostra modificada foi verificado uma concentração 4 vezes maior de lipídios do que valor obtido pela TACO e 3,08 vezes menor que a receita padrão. O teste afetivo foi aplicado a 48 indivíduos não treinados e selecionados aleatoriamente, e avaliou a textura, sabor e grau de certeza de compra, além de relatar o item que cada provador mais gostou e o que menos gostou no produto. Notou-se que o produto modificado foi bem aceito pelos provadores nos quesitos textura e sabor, apresentando uma nota média 9,0. 60,4% dos provadores afirmaram que com certeza comprariam o produto modificado se estivesse à venda. Foi possível analisar os componentes da receita padrão para assim substituí-los de modo adequado para população em estudo. A receita padrão foi modificada e foram elaboradas as fichas técnicas da receita padrão e de cada modificação para que assim pudesse comparar a evolução nutricional e da textura para que assim chegasse a receita modificada final. Com a evolução nutricional, foi observado uma redução de valor calórico de 59,01% na receita modificada final em relação a receita padrão. O teste afetivo de aceitação apresentou um resultado positivo no que refere a aceitabilidade do produto. Logo, a substituição dos ingredientes da receita padrão (farinha, margarina, aveia e chocolate) correspondeu a expectativa esperada da aprovação da receita modificada pela amostra de estudo. Concluiu-se que os valores obtidos pela Tabela de Composição de Alimentos resultaram em uma aproximação comparando com o resultado obtido pela análise química de alimentos.

29	CONHECIMENTO DOS ESTUDANTES DE GASTRONOMIA SOBRE DOENÇA CELÍACA Jéssica Silveira Vitória, Marina dos Santos Correa, Daiane Christine Welter, Angela Galvan de Lima, Fabiana Torma Botelho
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O único tratamento para a doença celíaca (DC) é a adesão a uma dieta isenta de glúten e um dos maiores problemas para os portadores da doença é a realização de refeições fora de casa. É necessária a avaliação do conhecimento acerca da doença celíaca por parte dos estudantes de gastronomia, futuros profissionais de serviços de alimentação, que poderão auxiliar na segurança alimentar dos portadores da doença que realizam refeições fora do lar. O objetivo do estudo foi avaliar o conhecimento sobre doença celíaca dos estudantes de um curso de Gastronomia oferecido no Rio Grande do Sul. O conhecimento dos estudantes foi avaliado através da aplicação de um questionário adaptado de Laporte et al. (2008). Dos 36 estudantes, a maior parte se encontrava na faixa etária dos 15 aos 24 anos e era do sexo feminino. Ao serem questionados acerca da doença, somente 25% disseram conhecer. Dentre os estudantes que não a conheciam, 81,48% estavam no 1º semestre, demonstrando diferença entre o conhecimento da doença e o semestre em que se encontravam. Ao serem indagados sobre quais alimentos podem desencadear a DC, nenhum dos estudantes respondeu corretamente a questão. Verificou-se também, que 52,77% dos entrevistados responderam que lavar os utensílios e utilizá-los para as preparações com e sem glúten não oferece risco à saúde dos celíacos. Sendo tal procedimento determinante para que uma possível contaminação cruzada ocorra, o que colocaria em risco o tratamento do celíaco. Com o intuito de poder atender aos portadores de DC, 88,88% dos alunos de gastronomia se dispõem a se informar mais sobre a doença para poder criar novos pratos isentos de glúten. Além de observar as informações nos rótulos dos ingredientes e identificar os pratos com a composição de seus ingredientes. Os estudantes demonstraram interesse no esclarecimento acerca da DC, mostrando consciência sobre o importante papel que poderão desempenhar para a saúde e bem estar dos futuros clientes. O aprendizado sobre a doença deve ser estimulado nos cursos de gastronomia, para que ocorra conscientização por parte desses futuros profissionais, a fim de adaptarem ou criarem novas preparações e aumentarem as opções alimentares disponíveis aos celíacos.

30	<p>O CONSUMIDOR COMO FATOR DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS EM UM RESTAURANTE <i>SELF SERVICE</i></p> <p>Julienne Meira Borges, Maria Auxiliadora Ferreira Santos</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: As mudanças nos hábitos de vida da sociedade propiciaram a formação de novos padrões alimentares e perfis de consumidores. Nesse sentido, houve o aumento dos serviços de alimentação fora do domicílio, surgindo diversas modalidades de atendimento, como os restaurantes *self service*. No entanto, esse serviço oferece risco de contaminação das preparações pela presença de diversos pontos críticos durante a cadeia produtiva. Este estudo, portanto, originou-se da necessidade de analisar as atitudes dos comensais como provável risco de contaminação das preparações durante o *self service* uma vez que existem atualmente poucos estudos sobre o tema.

Objetivos: Analisar o comportamento do consumidor durante o *self service* e identificar as preparações mais propensas aos riscos de contaminação.

Metodologia: A pesquisa foi realizada em um restaurante comercial do tipo *self service* em Salvador-BA durante três dias não consecutivos de março de 2012, sendo observados 161 consumidores durante o almoço no período de uma hora e meia. Para avaliar as atitudes, utilizou-se um formulário adaptado de outros estudos com proposições objetivas e os dados foram analisados a partir da determinação de percentuais no programa Excel.

Resultados: A atitude que obteve maior percentual de não conformidade foi “Não lavar as mãos imediatamente antes do auto-serviço” (55,3%), seguida dos hábitos de falar sobre as preparações (31,1%) e utilizar o utensílio de uma preparação em outra já servida (13,0%). De forma geral, não houve diferença considerável entre as preparações mais propensas à contaminação, porém, observou-se que a frequência de falar em cima das preparações quentes foi maior (n=33), enquanto o hábito de utilizar o mesmo utensílio em mais de uma preparação foi mais recorrente nas preparações frias (n=18).

Discussão: Muitos consumidores negligenciam a higiene pessoal antes das refeições e mantêm posturas incorretas ao se servirem, potencializando a contaminação das preparações nos restaurantes *self service*.

Considerações Finais: Houve riscos de contaminação durante o auto-serviço advinda do consumidor, conforme já demonstrado em outras pesquisas. Por essa razão, os restaurantes *self service* devem adotar medidas eficazes de controle de qualidade, buscando detectar os riscos, implantar soluções viáveis e zelar para que estas sejam permanentes.

31	<p>OS BANQUETES NO EGITO ANTIGO</p> <p>Elisa Gonçalves da Silva</p>
----	----------------------------------------------------------------------------

Introdução: A cultura do Egito Antigo a muito nos é apresentada como distante de qualquer semelhança com nossa própria cultura, este trabalho tem por iniciativa mostrar os hábitos alimentares comuns a essa civilização, assim como costumes e etiquetas à mesa que muito se semelhante ao nosso, na atualidade.

Objetivo: Revisar a literatura a cerca dos banquetes egípcios, sua função no cotidiano da população comum e da nobreza faraônica.

Metodologia: A busca bibliográfica foi realizada em livros e sites específicos da área. A partir dos termos “alimentação, alimentos, ritos funerários, hábitos alimentares e etiqueta alimentar no Egito antigo”.

Resultados: Foi percebido na pesquisa que a função social dos banquetes não se diferencia em muito das atuais práticas. Entre os comuns, o hábito de reunir-se em torno de uma refeição servia para marcar o passar do dia (por costume se fazia ao mínimo, três refeições ao dia: uma ao despertar, outra ao meio do dia e outra antes de recolher-se). Estas refeições também serviam como meio de firmar acordos, contratos e marcar pequenas e grandes festividades.

Com relação às festividades, estas podiam ser pequenas ou grandes, mas normalmente eram as ocasiões onde a alimentação podia exceder-se, melhorando a qualidade dos produtos ingeridos (ocasião onde a população tinha oportunidade de consumir carne e outras bebidas além da cerveja de produção doméstica). Nestes banquetes, enquanto a população se estendia por praças e centros festivos, a nobreza também se servia em seus palácios e jardins, onde escravos e dançarinas eram responsáveis pelo serviço de manter os convivas entretidos, todos os banquetes retratados apresentam homens e mulheres comendo em conjunto, ouvindo música enquanto atendem a uma etiqueta refinada de troca de presentes em meio à música e outras atividades.

Além dos festivais e respectivos cultos, outro momento da vida egípcia em que o hábito do banquete se faz presente, é durante os enterros. Sabe-se através de afrescos, que além dos alimentos, utensílios e fórmulas que iam para o além, com o morto, um banquete de despedida era preparado pelos parentes, onde o morto estava presente em lugar de honra assim como a família.

32	<p>CERVEJA A BEBIDA DA CIVILIZAÇÃO</p> <p>André Eduardo da Fonseca, Roberta Formozo de Almeida, Elisa Gonçalves da Silva, Mariane Lindemann</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: A cerveja uma das bebidas mais antigas e populares que a humanidade conhece. Um produto-padrão da nossa sociedade industrial, produzida com ingredientes naturais e maravilhosos que surgem da arte, a habilidade e a ciência de um Mestre Cervejeiro. A bebida gelada mais apreciada do mundo tem o poder de unir, agradar, relaxar e elevar o coração de qualquer indivíduo de uma sociedade civilizada.

Objetivo: Registrar os benefícios que a comensalidade da cerveja trás pra civilização como uma bebida unificadora.

Metodologia: Serão realizadas entrevistas com cervejeiros locais e com apreciadores da bebida para buscar a intenção principal da bebida. A busca bibliográfica foi realizada em livros e sites específicos da área. A partir dos termos “alimentação, cultura, comensalidade, cerveja como cultura, hábitos alimentares”.

Resultados: Foi percebido na pesquisa que a função social da cerveja não se baseia apenas no simples ato de beber. A cerveja tem um papel fundamental na interação, comunicação e união da sociedade civilizada. Em muitos dos atuais e antigos encontros de práticas comensais da cerveja é que são discutidos assuntos de inteira importância para a sociedade em comum. A bebida que hoje ajuda nos devaneios intelectuais e na diversão de quase todas as Nações do Mundo, tem também o seu lado sagrado. Nos primórdios da produção da cerveja, e em todo o mundo de hoje, em comunidades tribais, ainda existem cerimônias sociais onde se bebe uma forma antiga de cerveja. Essas cerimônias conferem uma gratidão aos Deuses. E foi com a industrialização deste líquido sagrado que este amor pela cerveja terminou de ser difundido pelo mundo, com seus dois lados: um tradicional; o outro, jovem e vibrante que a indústria cervejeira ajudou a moldar e promover a produção da cerveja. Partindo das descobertas acidentais e chegando a um estado de arte e ciência, e suas criações. Com a devida justiça o novo mundo da produção de cerveja é fascinante e dinâmico.

33	<p style="text-align: center;">A TÉCNICA CULINÁRIA A SERVIÇO DA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL</p> <p style="text-align: center;">Paulo Wagner Oliveira Rodrigues, Renan Windsor da Silva Moraes, Maria Clara Silva Meneses Carneiro, Maria do Rosário de Fátima Padilha, Neide Kazue Sakugawa Shinohara</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: Nos dias atuais ter uma alimentação equilibrada é uma grande meta na promoção e ou manutenção da saúde, contudo a nossa culinária não estimula a promoção da integralidade, isto é, aproveitar tudo o que o alimento pode oferecer de nutrientes ao indivíduo. Cerca de 72 milhões de brasileiros vivem em situação de insegurança alimentar leve, moderada ou grave. A Segurança Alimentar deve ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem nunca comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. No país, são produzidos em média 125 mil toneladas de resíduos sólidos domiciliares por dia, entre eles cascas, entrecasas, sementes, talos. Estas em sua maioria representadas por frutas e hortaliças que quando aproveitadas em algumas empresas são geralmente utilizadas como adubos através da compostagem. Sendo assim o aproveitamento integral dos alimentos, tem hoje um papel importante de crescente responsabilidade social, em parte devido à capacidade que possui de influenciar os hábitos alimentares do consumidor. **Objetivo:** Desenvolver preparações a partir de uma culinária que aproveite integralmente o alimento, gerando uma gastronomia com sustentabilidade e apelo social. **Método:** Após levantamento bibliográfico quanto a alimentos ricos em fibra e buscando adequar as receitas escolhidas as preparações, para assim obter uma receita que tivesse restauração previsível. Foram usados respectivamente os seguintes insumos: 1ª preparação: batata doce, gengibre, manteiga, alho, cascas e aparas da cebola e pimentões, cascas e cabeça de camarão, aparas do tomate e os talos de cebolinha e coentro; a segunda utilizou manteiga, açúcar mascavo, ovos, leite de coco, bagaço de milho, farinha de trigo integral, fermento químico e cascas de laranja pera. **Resultados:** Foram criadas duas preparações de rápida evolução e aceitação sensorial. As receitas desenvolvidas se constituíram de Gnocchi de batata doce com casca e gengibre; com molho de cascas e cabeças de camarão; e a outra preparação, Bolo Negro de Bagaço de Milho com Calda de sumo de laranja. **Discussão:** As preparações desenvolvidas além de serem de fácil execução, tiveram características organolépticas dentro de padrões desejáveis, associando propriedades funcionais para desenvolver adequadamente as atividades do metabolismo humano, através de preparações com concepção social e de sustentabilidade.

34	<p>DO CAOS DA LAMA À ALTA GASTRONOMIA: A ASCENÇÃO DO CARANGUEJO NA CULINÁRIA DO RECIFE</p> <p>Evanir Araújo, Pedro Freitas, Marília Marques</p>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O caranguejo se apresenta como um crustáceo bastante emblemático na cidade do Recife. É bastante notável as suas representações nas manifestações culturais da cidade, tais como música e literatura. A história de sua utilização gastronômica atualmente o caranguejo tem despertado o interesse também da alta gastronomia da cidade, desmistificado, portanto, a visão pejorativa que durante muito tempo esteve associada ao caranguejo. Observa-se que os profissionais do ramo vêm desenvolvendo uma gastronomia contemporânea com base nas tradições culinárias da região, buscando dessa forma uma manifestação da identidade regional através da alimentação. Visto isso, este estudo foi realizado com o intuito de identificar os fatores responsáveis pela mudança de status a qual o caranguejo foi submetido e ainda a visão do recifense frente à essa alteração de valores. Para tanto foram realizadas além de pesquisa bibliográfica, entrevista com 200 recifenses moradores da região metropolitana da cidade, entrevista com alguns profissionais do ramo, conversas informais com catadores e comerciantes da região. A entrevista foi guiada por questionário simples contendo cinco questões de múltipla escolha e uma questão aberta na qual o entrevistado poderia opinar sobre a utilização do caranguejo na alta gastronomia. A pesquisa revelou que 80% dos entrevistados já consumiam o crustáceo, e que 60% consideram o caranguejo um símbolo da cultura recifense. Dos consumidores de caranguejo 55% preferem o consumo em sua forma mais tradicional enquanto 45% tem uma preferência em sua utilização em pratos mais refinados. Demonstrando que apesar da preferência pela utilização do caranguejo em receitas tradicionais a população recifense mostra uma aceitação a novas utilizações dessa matéria-prima. A pesquisa revelou ainda que movimentos socioculturais juntamente com as novas tendências da gastronomia foram os grandes responsáveis pela nova perspectiva associada ao caranguejo. O caranguejo mostrou-se ser um alimento com valor significativo na sociedade do Recife. Tal fato revela que mesmo com as novas tendências inovadoras do setor gastronômico, a tradição é mantida porque a sociedade realiza em torno do consumo do caranguejo todo um ritual significativo de comunhão que vai além do status a ele agregado na atualidade.

35	<p>PRÁTICAS CULINÁRIAS EM RESTAURANTES E ADESÃO À DIETA SEM GLÚTEN</p> <p>Jéssica da Silveira Vitória, Fernando Yukio Fulucho, Francine Silva dos Santos, Evelin Gonçalves da Rosa, Fabiana Torma Botelho</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A doença celíaca (DC) é uma enteropatia causada por uma sensibilidade permanente ao glúten, cujo tratamento é dietético. A realização de refeições fora de casa pode se tornar restrita para os pacientes com a doença, pois depende da disposição de mudanças nos cardápios elaborados pelos chefes de cozinha. O objetivo do estudo foi avaliar as práticas culinárias de chefes de cozinha em restaurantes da cidade de Pelotas/RS. Trata-se de um estudo transversal, através da aplicação de questionário adaptado do estudo de Laporte et al.(2011), no período de outubro à dezembro de 2011, com chefes de cozinha de 21 restaurantes de autosserviço, representando 20% do número de restaurantes de autosserviço cadastrados na Vigilância Municipal. Observou-se que a informação “contém ou não contém glúten” presente nos rótulos dos alimentos, não era observada pela maioria dos chefes e apenas um utilizava essa informação para distinguir os pratos com e os sem glúten do seu cardápio. Tal ação é de extrema importância para o portador da DC, pois a falta da informação a respeito do alimento conter ou não conter glúten, deixa o portador em dúvida, pode prejudicar seu tratamento e agravar a doença, além de limitar mais ainda a sua alimentação. Em relação aos pratos em que se utilizava farinha de trigo, apenas o molho de salada e o feijão foram isentos, todas as demais preparações questionadas tinham a adição de farinha de trigo, destacando-se o bolinho frito, empanados e peixe frito. É comum observar em restaurantes a utilização da farinha de trigo em preparações que tradicionalmente não deveriam contê-la, esse fato dificulta a adesão ao tratamento e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade de vida dos portadores. Dentre as possíveis medidas que os chefes poderiam adotar, as mais votadas foram: trocar farinha de trigo por outros tipos de farinha; se informar mais para criar novos pratos isentos de glúten, identificar os pratos de acordo com a composição de seus ingredientes, observar as informações nos rótulos e separar nos balcões os alimentos com glúten dos sem glúten. É de fundamental importância para o sucesso de um restaurante comercial atender as expectativas de seus clientes, conscientizando os chefes de cozinha para a realização de mudanças nas práticas culinárias, reduzindo assim as restrições alimentares e sociais sofridas pelo portador da doença celíaca.

36	<p>ACEITABILIDADE DE ESCONDIDINHO DE ANCHOITA PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ESTUDO PILOTO</p> <p>Bianca Barbieri Corrêa da Silva, Fernando Yukio Fulucho, Marina dos Santos Correa, Angela Galvan de Lima, Fabiana Torma Botelho</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, instituiu a alimentação escolar saudável, oferecendo aos escolares alimentos que contenham nutrientes de qualidade, em quantidade adequada, regionais e de maneira sustentável. A anchoita (*Engraulis anchoita*) destaca-se por ser a espécie mais abundante no ecossistema da plataforma continental do sul do Brasil. A utilidade desse peixe como fonte de alimento direto para o homem é considerada a mais adequada e racional, já que reduz o desperdício alimentar, além de ser economicamente mais rentável. O objetivo desse estudo foi realizar um teste piloto para verificar a aceitabilidade de “Escondidinho de anchoita” entre a comunidade acadêmica, para posterior avaliação de aceitabilidade na alimentação escolar da cidade de Pelotas/RS. Foi aplicado teste de aceitabilidade por meio de escala hedônica de 7 pontos e teste de intenção de compra por meio de escala de 5 pontos, com alunos, professores e funcionários de uma universidade. A anchoita foi fornecida pelo Projeto ANCHOITA da Universidade Federal de Rio Grande e a receita, adaptada de uma receita com carne bovina, foi preparada por alunos do curso de Gastronomia. Foram utilizados os Laboratórios de Técnica Dietética para preparação das receitas e de Alimentação Coletiva para aplicação dos testes, ambos da Universidade Federal de Pelotas/RS. Os testes foram realizados por 70 julgadores, sendo a maioria do sexo masculino (70%), com idade entre 20 a 35 anos (69%), com curso superior incompleto (66%). A preparação obteve uma excelente aceitabilidade, atingindo um índice de 84%. Preparações alimentícias com aceitabilidade maior que 70% são consideradas muito bem aceitas e com potencial de mercado. A média de intenção de compra foi de 2,4(DP±0,91), considerando que provavelmente comprariam a preparação com o peixe. A aceitabilidade dos produtos de pescado foi igual ou superior aos reportados em estudos que testaram a aceitabilidade de preparações com carne bovina, tais como arroz temperado com carne moída (90%) e macarronada com carne moída (67-95%). Devido à excelente aceitabilidade e a importância do consumo de peixe, recomenda-se verificar a aceitabilidade do “Escondidinho de anchoita” na alimentação escolar, visando tornar o pescado como hábito alimentar do brasileiro desde a infância.

37	<p>PROJETO SABOR DE SOBRA: OFICINAS ECO-GASTRONÔMICAS</p> <p>Mariana Falcão Leal Brotero Duprat, Elaine Cristina Borges Scalabrini, Yoná da Silva Dalonso</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, instituiu a alimentação escolar saudável, oferecendo aos escolares alimentos que contenham nutrientes de qualidade, em quantidade adequada, regionais e de maneira sustentável. A anchoita (*Engraulis anchoita*) destaca-se por ser a espécie mais abundante no ecossistema da plataforma continental do sul do Brasil. A utilidade desse peixe como fonte de alimento direto para o homem é considerada a mais adequada e racional, já que reduz o desperdício alimentar, além de ser economicamente mais rentável. O objetivo desse estudo foi realizar um teste piloto para verificar a aceitabilidade de “Escondidinho de anchoita” entre a comunidade acadêmica, para posterior avaliação de aceitabilidade na alimentação escolar da cidade de Pelotas/RS. Foi aplicado teste de aceitabilidade por meio de escala hedônica de 7 pontos e teste de intenção de compra por meio de escala de 5 pontos, com alunos, professores e funcionários de uma universidade. A anchoita foi fornecida pelo Projeto ANCHOITA da Universidade Federal de Rio Grande e a receita, adaptada de uma receita com carne bovina, foi preparada por alunos do curso de Gastronomia. Foram utilizados os Laboratórios de Técnica Dietética para preparação das receitas e de Alimentação Coletiva para aplicação dos testes, ambos da Universidade Federal de Pelotas/RS. Os testes foram realizados por 70 julgadores, sendo a maioria do sexo masculino (70%), com idade entre 20 a 35 anos (69%), com curso superior incompleto (66%). A preparação obteve uma excelente aceitabilidade, atingindo um índice de 84%. Preparações alimentícias com aceitabilidade maior que 70% são consideradas muito bem aceitas e com potencial de mercado. A média de intenção de compra foi de 2,4(DP±0,91), considerando que provavelmente comprariam a preparação com o peixe. A aceitabilidade dos produtos de pescado foi igual ou superior aos reportados em estudos que testaram a aceitabilidade de preparações com carne bovina, tais como arroz temperado com carne moída (90%) e macarronada com carne moída (67-95%). Devido à excelente aceitabilidade e a importância do consumo de peixe, recomenda-se verificar a aceitabilidade do “Escondidinho de anchoita” na alimentação escolar, visando tornar o pescado como hábito alimentar do brasileiro desde a infância.

38	<p>INGREDIENTES SUBUTILIZADOS NA GASTRONOMIA: UMA PRÁTICA DE ENSINO-APRENDIZAGEM</p> <p>Tarcísio Augusto Gonçalves Júnior, Poliana Cristina Mendonça Freire, Renata Fleury Curado Roriz, Jullyana Borges Freitas, Fabiano Pires Valadão</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INTRODUÇÃO: Nos dias atuais, a gastronomia tem sido utilizada como uma ferramenta de inclusão social. Seguindo esta tendência, desenvolveu-se ações durante o VIII Festival Gastronômico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás - Campus Goiânia. Este evento é uma atividade pedagógica realizada anualmente pela instituição, com objetivo de aliar pesquisa, extensão e ensino. Um dos destaques do evento, deste ano, foi à realização de uma oficina intitulada: Ingredientes subutilizados na gastronomia.

OBJETIVOS: Inclusão de ingredientes subutilizados e/ou mal aproveitados na elaboração de “chips”, explorando o potencial gastronômico do cará, do inhame e da batata doce; envolver os alunos desde a etapa de seleção da matéria-prima até o serviço de atendimento aos clientes e estimular a criatividade e o trabalho em equipe.

METODOLOGIA: A oficina foi planejada em sala de aula e executada no Laboratório Gastronômico, pela turma do 6º período do curso Técnico Integrado em Serviços de Alimentação. Durante 12 aulas foram realizadas atividades de pesquisa e sugestão de preparações, seguidas pela escolha da preparação através de testes; elaboração da ficha técnica com o método de preparo e o rendimento e da lista de compras. Para elaborar o “chips” de cará, utilizou-se a polpa do produto, sendo o mesmo higienizado conforme legislação sanitária, depois descascado manualmente e fatiado com uso de mandoline. Para os “chips” de inhame e de batata doce, aproveitou-se tanto a casca como a polpa e seguiu-se o mesmo procedimento do primeiro produto, com exceção da batata doce que foi imersa em água após ser fatiada e escorrida momentos antes da fritura. Todos os produtos foram fritos por imersão com óleo de canola em fritadeira elétrica à temperatura de 180 °C, por 5 minutos. Após a fritura, os alimentos foram colocados sob papel absorvente. Não foi acrescentado sal ao produto.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os “chips” foram degustados por 65 participantes inscritos na oficina, sendo que apenas dois relataram fazer uso do inhame e da batata doce com a casca, o que demonstra a subutilização destes ingredientes. Os participantes da oficina se surpreenderam com o produto final e ressaltaram as características de sabor e crocância dos “chips”. Em relação à execução da oficina, notou-se que durante os testes, até chegar ao produto final, foi determinante a criatividade e o trabalho em equipe dos alunos. Evidenciou-se que esta prática pedagógica é enriquecedora para a formação profissional e cidadã dos alunos.

39	<p>MODIFICAÇÃO DE SOBREMESAS: REDUÇÃO DE LIPÍDIOS E ISENÇÃO DE AÇÚCAR</p> <p>Raquel Adjafre, Lorenza Gallo, Raquel Botelho, Rita Akutsu</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução

A gastronomia tem diversas definições e entre elas estão: “arte de cozinhar com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem” ou até mesmo “conhecimento e apreciação dos prazeres da mesa”. Portanto, a gastronomia está diretamente relacionada ao prazer de comer. Entretanto, devido aos problemas de obesidade, excesso de peso e diabetes *mellitus*, cada vez mais frequentes no Brasil e no mundo, é preciso relacionar a gastronomia à nutrição. Ou seja, a preparação tem que agradar o público em termos sensoriais (sabor, aroma, textura), mas sem esquecer as características nutricionais. Sendo assim, a nutrição deve ser aliada à gastronomia com o objetivo de desenvolver preparações saudáveis e saborosas.

Objetivos

Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi desenvolver receitas de sobremesas com redução mínima de 50% em lipídios ou sem açúcar e aplicar teste de aceitabilidade.

Metodologia

As receitas modificadas foram: brigadeirão, manjar de coco e mousses de maracujá e limão. As preparações foram modificadas considerando-se o teor lipídico de cada ingrediente na preparação e sua função nas características organolépticas das sobremesas. Foram ainda realizados testes de análise sensorial para determinar a aceitabilidade das preparações. O valor nutricional das preparações, originais e modificadas, foi calculado utilizando-se a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. A análise sensorial foi realizada com 423 comensais utilizando-se escala hedônica de nove pontos para os atributos: sabor, cor, textura, aroma e aceitabilidade. Como parâmetro de aprovação das preparações modificadas, utilizou-se uma aceitação \geq a 85%. Para verificar a diferença de aceitabilidade entre as preparações foi aplicado o teste t, com $p < 0,05$.

Resultados e discussão

Os resultados mostraram que houve ao menos 23% na redução calórica das preparações chegando a 43% no caso do Manjar. Quanto à aceitabilidade, todas as preparações modificadas obtiveram acima de 85% de aceitação sendo a Mousse de Limão a preparação mais bem aceita com 94% de aceitação. O resultado do teste t demonstrou que houve diferença estatística para os diversos atributos das receitas modificadas em relação às originais, entretanto, como todas as preparações obtiveram aceitação maior que 85%, pode-se concluir que a redução lipídica e calórica não gerou prejuízo em relação à aceitabilidade das sobremesas. Dessa forma, o experimento demonstra que é viável implantar modificações em diferentes tipos de preparações podendo contribuir assim para a prevenção de doenças como a obesidade e o diabetes mellitus.

40	<p>PERFIL E EXPECTATIVA PROFISSIONAL DOS ACADÊMICOS DE GASTRONOMIA DO RECIFE</p> <p>Dayanne Consuelo da Silva, Andressa Laís Ferreira Silva, Franceline Helena Milhomens Lopes, Neide Kazue Sakugawa Shinohara, Maria do Rosário de Fátima Padilha</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Introdução: A gastronomia é a ciência culinária que abrange o estudo das características físicas e químicas dos alimentos, bem como as bebidas em geral e todos os aspectos culturais a ela associados.

Objetivo: Estudar os motivos que levaram os acadêmicos de gastronomia a escolherem essa carreira e quais as expectativas profissionais ao final do curso. **Método:** Foi desenvolvido um questionário e aplicado por amostragem junto a 150 alunos de quatro diferentes Instituições de Ensino Superior em Gastronomia na cidade do Recife. O questionário abordou o entendimento da Gastronomia; a motivação para a realização do curso; avaliação da matriz curricular e expectativas quanto ao mercado de trabalho.

Resultados: A faixa etária pesquisada variou de 17 a 65 anos. Quanto ao gênero, 64 % constituídos pelo sexo feminino e 36 % pelo masculino. Em relação ao que se entende por Gastronomia, 21 entrevistados (14%) não responderam ao que foi solicitado. Para 90 pessoas (60%) o ingresso no curso de Gastronomia foi por gostar de cozinhar; seguido da resposta de 39 pessoas (26%) que ingressaram com a expectativa de abrir um serviço de alimentação; e por último, se tornar um *chef* foi a resposta de 33 (22%) estudantes. Quanto à avaliação da matriz curricular, 90 entrevistados (60%) assinalaram não estarem satisfeitos. 60 entrevistados (40%) esboçaram a intenção de se tornarem professores universitários. **Discussão:** Quanto a não conseguir conceituar a Gastronomia, percebeu-se que durante a aplicação do questionário, estes deixavam claro que não tinham bagagem de conhecimento para definir o que é Gastronomia. Constatou-se unanimidade ao apreço pelo ato de cozinhar; quanto ao ensejo de abrir um serviço de alimentação, evidenciou-se um caráter empreendedor dos alunos; uma parcela significativa se dizia com pretensão de se tornar *chef* com reconhecimento por sua arte culinária; aos que sinalizaram o interesse na atividade acadêmica, justificaram que seria uma oportunidade profissional e de se manterem atualizados. Quanto à matriz curricular, os entrevistados assinalaram insatisfação devido ao número reduzido de aulas práticas; o perfil curricular como todo não atende a exigência do mercado de trabalho. Podemos concluir que há necessidade de maiores encontros, debates e discussões para fundamentar as atribuições e competências do profissional de Gastronomia.

41	<p>EDUCAÇÃO EM SAÚDE: CONFEÇÃO DE PRATOS PARA PORTADORES DE DIABETES NAS PRÁTICAS SAUDÁVEIS DE ALIMENTAÇÃO</p> <p>Luciana Silva, Germano Brito Cardoso, Fhanuel Silva Andrade, Maria da Conceição Silva de Brito</p>
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Estudo realizado com o objetivo de sensibilização para práticas saudáveis de alimentação para pacientes diabéticos, atendidos pela equipe saúde da família 055 na periferia sul de Teresina-PI. Realizado por alunos do Curso de Tecnologia em Gastronomia do IFPI -1º período 2012 e a equipe de enfermagem da estratégia Saúde da Família 055 nos meses de junho e julho de 2012. Trabalho descritivo de abordagem qualitativa, planejado com a equipe de enfermagem da estratégia para pacientes atendidos pelo programa de diabéticos das comunidades assistidas pelo programa. Constituem a amostra 40 pacientes que serão sensibilizados com práticas saudáveis em palestra educativa, promovida pela equipe e alunos de gastronomia. Com proposta da confecção de receitas doces e salgadas, de forma prática, valorizando a alimentação adequada para os portadores de diabetes. Em local indicado pelo serviço de saúde com facilidade de utensílio e materiais de consumo disponíveis para realização do trabalho. Foram sugeridas duas práticas de confecção de alimentos seguindo o cronograma de palestra. A proposta foi aceita pela equipe e adequada ao calendário de palestras anuais, seguindo os parâmetros estabelecidos pelo programa. A discussão de métodos de trabalhos de educação em saúde e práticas saudáveis de alimentação, confecção e elaboração de receitas motivou os alunos e a equipe para a realização do trabalho beneficiando portadores de diabetes, dando compreensão de que apesar das restrições alimentares é possível produzir pratos apetitosos, saudáveis e criativos, com uso de matéria prima adequado a sua realidade econômica.

42	<p>APROVEITAMENTO DE CASCA DE MELANCIA PARA A ALIMENTAÇÃO HUMANA ATRAVÉS DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA</p> <p>Rita Maria de Brito Barroso, Elisandra Nunes da Silva, Francisco Macêdo Moraes da Silva, Roberta Kevlia Lopes de Oliveira, Ana Cristina da Silva Morais</p>
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A melancia tem um alto valor nutritivo, contendo em sua composição basicamente água, vitaminas e sais minerais. Sua casca é rica em fibras, componentes importantes para a saúde humana e na prevenção de doenças. Algumas variedades de melancia são cultivadas no nordeste e no sudeste do Brasil, proporcionando ao consumidor acesso ao fruto o ano inteiro, acarretando em grande geração de resíduos, tendo em vista o tamanho da fruta. Em paralelo há o uso irracional dos recursos naturais, sendo desperdiçados muitos alimentos, sem o uso integral dos mesmos, resultando em um problema de segurança alimentar no País. Esta é uma problemática para os profissionais da área de alimentos, que são responsáveis pelo preparo dos mesmos, desde o cultivo até o descarte, além das responsabilidades sociais que estão agregadas na produção alimentar humana. Com o objetivo de criar novos produtos a partir dos resíduos gerados pela melancia, este trabalho visa o aproveitamento da casca para a alimentação humana, como forma de minimizar os impactos negativos que os resíduos podem gerar e principalmente aumentar o valor nutritivo dos alimentos produzidos, enriquecendo a dieta humana com a introdução dos produtos feitos a partir do uso dessas cascas. Foram produzidas quatro amostras de cascas desidratadas com variações no tratamento térmico anterior à desidratação, definidas por CDML1- amostra controle (sem tratamento térmico), CDML2 - amostra tratada com fervura em panela de pressão durante 15 minutos, CDML3 - amostra fervida durante 15 minutos em panela convencional e CDML4 - amostra submetida duas vezes à fervura de 15 minutos cada, em panela convencional. Após resfriamento as amostras foram desidratadas osmoticamente utilizando solução hipertônica de °Brix inicial de 10° e final de 70° e tempo de troca da solução de 30 minutos. A análise sensorial foi realizada por 52 provadores que avaliaram a aceitação geral utilizando a escala hedônica de nove pontos. As maiores médias de aceitação foram para as amostras CDML1 (sem nenhum tratamento térmico) e CDML3 (submetida à fervura uma vez por 15 minutos em panela convencional sem tampa), 6,04 e 5,94, respectivamente. No entanto, não houve diferença significativa entre as médias de aceitação das quatro amostras. Diante disso, verifica-se que a realização do tratamento térmico antes da desidratação osmótica é opcional, tendo em vista não ter afetado a aceitação.

43	<p style="text-align: center;">CATÁLOGO GASTRONÔMICO DA CIDADE DE BATURITÉ –CE</p> <p style="text-align: center;">Dilcilene Maria de Oliveira, Rita Maria de Brito Barroso, Aline Késsia Ferreira Marques, Mirele da Silveira Vasconcelos, Eliziane Pereira Pinheiro</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Os catálogos gastronômicos são de suma importância para os estabelecimentos da área alimentícia da cidade de Baturité-CE, pois servirá de guia prático para a escolha dos pratos servidos na região. E através deles os estabelecimentos podem atrair clientes de vários locais do país. O objetivo dessa pesquisa foi avaliar os tipos de estabelecimentos existentes na cidade de Baturité visando à cultura, a economia e a história da cidade. Foram avaliados os cardápios dos pratos oferecidos com mais frequência na região, a elaboração dos cardápios quanto à formatação e estrutura física dos mesmos, sendo observados, capas de couros, em plastificados, encadernação, em parafusados e alguns com fotos dos pratos. O Prato carro chefe, como o restaurante feijão verde oferece e quais fatores influenciaram na escolha do prato, os ingredientes utilizados na elaboração dos pratos, o mesmo citou que usavam ingredientes de fácil acesso na região e outros comprados mais próximos da cidade. Os horários de funcionamento que variam das 06h00min a meia noite, com um grande fluxo de turistas na maioria desses estabelecimentos, o número de funcionários desses empreendimentos é entre 4 e 20 funcionários e alguns já capacitados de outros estabelecimentos. O público mais frequentado nos estabelecimentos são pessoas de todas as classes sociais. O trabalho foi feito nos estabelecimentos através de entrevista por elaboração de questionários com os proprietários e responsáveis dos estabelecimentos. Os resultados colhidos nos estabelecimentos foi grande fluxo de turista na região, a visibilidade e acessibilidade por ficarem no centro da Cidade. Os pratos regionais e a hospitalidade pelos proprietários. A pesquisa irá me enriquecer bastante para elaboração de catálogos gastronômicos para a divulgação desses estabelecimentos localizados na cidade de Baturité.

44	<p>ESTABELECEMENTOS GASTRÔNOMICOS NA SUIÇA CEARENSE -GUARAMIRANGA- CE</p> <p>Eliziane Pereira Pinheiro, Paula Souza Bezerra, Rita Maria de Brito Barros, Narcélio José Coelho da Costa, Mirele da Silveira Vasconcelos</p>
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O Município de Guaramiranga está inserido no maciço de Baturité, localizado no Estado do Ceará. Conhecida como a Cidade das flores ou Suíça Cearense, devido à natureza vivaz e ao clima serrano, destaca-se por sua Gastronomia local. O objetivo do trabalho foi mapear os estabelecimentos gastronômicos em Guaramiranga - CE. O estudo foi desenvolvido em Junho de 2012, em estabelecimentos gastronômicos situados no centro do Município. Os critérios de inclusão para escolha do local da pesquisa levaram em conta a visibilidade, acessibilidade, regionalidade e hospitalidade dos empreendimentos. Foram elaborados formulários para aplicação nos estabelecimentos com objetivo específico de coletar informações e caracterizá-los quanto a sua tipologia, serviços oferecidos, horário de funcionamento, cardápio oferecido, levando ainda em consideração, os ingredientes bem como suas receitas típicas. Foram caracterizados 07 estabelecimentos localizados no centro de artesanato de Guaramiranga- CE, acessíveis à população local e turística. Quanto à tipologia 04 eram restaurantes (Café com Flores, Pesqueiro Guaramiranga, Restaurante Manjerição e Hofbrauhaus - O alemão) e 03 eram lanchonetes (Ponto da Tapioca, Doces e Licores e Delicias da Terra) também conhecidas como "boxes". Nos restaurantes abertos ao público de quinta-feira a domingo das 9:30h às 2h da manhã, o serviço gastronômico de almoço e jantar oferecido é à La carte e apenas um restaurante, funcionando também como cafeteria. Dentre os "Boxes", a maioria oferece lanches incluindo alimentos regionais como cuscuz, tapioca, canjas, bolos. Apenas um "Boxe" oferta almoço na forma de prato feito funcionando de segunda a domingo das 7h da manhã às 22h. Para esquentar as noites com temperatura mais baixas, a procura maior é de sopas e chocolate quente ou Fondues. Os restaurantes apresentam cardápio impresso com preparações sofisticadas nacionais e internacionais desde peixe na telha até comidas de origem alemã, vinhos finos e pratos incluindo frutos do mar. Os boxes preservam os ingredientes locais da região do Maciço de Baturité, já os restaurantes, possuem cardápio mais sofisticado mesclando as duas culturas da serra com o urbano, dando ao turista a oportunidade de saborear a gastronomia peculiar e convidativa dessa região.

45	<p>ENOTURISMO: O VINHO PROSECCO COMO INSTRUMENTO DE PROMOÇÃO DA CIDADE DE VALDOBBIADENE NA ITÁLIA</p> <p>Valônia de Araújo Oliveira</p>
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Valdobbiadene é uma cidade que se localiza na Província de Treviso no norte da Itália, que juntamente com a cidade de Conegliano tem se destacado com o desenvolvimento do Enoturismo, sendo o vinho Prosecco um importante elemento dessa experiência. O Prosecco é um famoso vinho espumante produzido na região de Vêneto, produzido a partir de uvas que possuem o mesmo nome. Este trabalho procura analisar de que forma este vinho e os eventos enogastronômicos tem contribuído para o desenvolvimento local, bem como identificar o papel do Prosecco nas estratégias de promoção da cidade em questão. Para atingir tais objetivos utilizamos uma metodologia exploratória, partindo-se da revisão bibliográfica de diversas fontes literárias importantes pertinentes ao nosso objeto de estudo, além de sites e revistas especializadas em enologia e enogastronomia. Pudemos verificar que a crescente tendência de valorização de vinhos como o Prosecco no mercado nacional e internacional, possibilitou a consolidação de sua produção na região e juntamente com um plano de marketing eficaz tornou a cidade de Valdobbiadene mundialmente conhecida. O aumento de vendas desse espumante e do fluxo de turistas fez da enogastronomia o setor protagonista da economia local, favorecendo o desenvolvimento econômico, uma melhor distribuição de renda e principalmente uma melhoria da qualidade de vida da população.

46	<p>GASTRONOMIA SOCIAL NO JARDIM DA GENTE: RELATO DE EXPERIÊNCIA DURANTE A CAPACITAÇÃO EM ARTE E CULTURA GASTRÔNOMICA DE COMUNIDADES CARENTES EM FORTALEZA – CE</p> <p>Patrícia Sobreira Holanda Costa, Eveline de Alencar Costa, Robson Nascimento da Mota, Lina Luz Cavalcante, Carine Albuquerque Rodrigues</p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A gastronomia não se limita apenas às técnicas de preparo, mas também ao prazer à mesa e a arte de criar. Além disso, a prática realizada na cozinha envolve ainda um ato cultural, histórico e científico nas transformações dos alimentos. Atualmente, esta ciência vem rompendo com paradigmas que a caracteriza ser acessível à determinada classe social, aprisionada pela busca do prazer pelo comer devido ao luxo, dinheiro e modas comportamentais de elite e se revela na ênfase pela ciência que há nas técnicas culinárias, na história, na antropologia e na cultura. Todas as pessoas têm cultura e a mesma não é inata e sim adquirida na convivência em grupo. Portanto, o ato de cozinhar em grupo desperta a troca de sabedorias, de construção de uma cultura, resgate de memórias e, além disso, desperta para a criatividade. Diante disso, o presente trabalho relata sobre a experiência das atividades de extensão do Projeto Gastronomia Social no Jardim da Gente. O mesmo visa formar pessoas das comunidades do Grande Bom Jardim por meio de cursos e oficinas de gastronomia, proporcionando o conhecimento gastronômico para uma formação básica. O grande Bom Jardim compreende as comunidades dos Bairros: Bom Jardim, Canidezinho, Granja Portugal, Granja Lisboa e Bom Sucesso, em Fortaleza-CE, os quais concentram população de baixa renda e de risco social. Essa ação ocorre pela parceria da Universidade Federal do Ceará com o Centro Cultural Bom Jardim do Instituto de Arte e Cultura do Ceará. Dentre as oficinas ministradas cita-se Higiene dos alimentos; Técnicas e habilidades básicas na Gastronomia; Compotas, geléias e doces artesanais; Bombons e trufas de chocolate; Docinhos finos para festas; Tortas doces e sobremesas geladas; Tortas salgadas; Comidas típicas do nordeste; Pães; Garçom e garçoneiro; Drinks, coquetéis e sucos; e Empreendedorismo na área gastronômica. Os demais cursos foram ofertados com temáticas diversas: Gastronomia para festas de casamento; Junho festivo; Técnicas e habilidades básicas na gastronomia; Festas infantis; Cozinha das carnes e pescados; Gastronomia cearense; Gastronomia mais saudável; Comida de rua; Ceará mais doce; Dezembro festivo; e o Curso de Auxiliar de Produção de Alimentos. As atividades das oficinas e dos cursos são trabalhadas através de aulas práticas e as teóricas com discussão sobre higiene na manipulação dos alimentos; técnicas e memória gastronômica; sobre *cuisine terroir*, cultura e a arte da gastronomia; além do incentivo à criatividade; noções para o cálculo dos custos de cardápios e ou preparações. Portanto, tais atividades favorecem para a inserção dos jovens e adultos, das comunidades atendidas, no mercado de trabalho ou para a qualificação profissional ou motivando-os para o empreendedorismo combatendo de forma direta e indireta a extrema pobreza. Tais atividades também beneficiam os alunos de graduação em gastronomia a desenvolver atividades docentes e experimentais por meio das aulas que ministram nas referidas oficinas e cursos.

47	<p>PORTFÓLIOS COMO FERRAMENTA PEDAGÓGICA COMPLEMENTAR NO ENSINO-APRENDIZAGEM EM GASTRONOMIA</p> <p>Narcélio José Coêlho da Costa, Eliziane Pereira Pinheiro, Francilene Silveira Raulino, Mirele da Silveira Vasconcelos</p>
-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O estudo da gastronomia em ambientes formais é recente abrindo um espaço de possibilidades metodológicas para ações pedagógicas que estruturam e direcionem os conteúdos de forma a ser efetivo o processo de ensino-aprendizagem tanto para o professor quanto para o aluno. Os portfólios são ferramentas de aprendizagem que tem o objetivo de potencializar a reflexão do aprendiz onde o mesmo seleciona experiências e aprendizagens significativas permitindo investigar o seu processo de construção do conhecimento e sendo um valioso instrumento de avaliação para o professor. O presente trabalho tem como objetivo apresentar a utilização do Portfólio como ferramenta mediadora de ensino-aprendizagem nas aulas de Gastronomia. Os alunos da disciplina de Estrutura Física e Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição do curso de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Ceará, campus avançado Baturité, foram orientados a se dividirem em equipes e construir um portfólio de aprendizagem através da organização e arquivo de registros das atividades realizadas em sala, durante a primeira etapa do semestre letivo de 2012. Cada equipe escolheria o que deveria ser colocado e como seria apresentado seu portfólio, com intenção de fornecer uma síntese de seu percurso ou trajetória de aprendizagem. Cinco portfólios foram elaborados apresentando os registros das experiências vivenciadas na disciplina desde aulas teóricas, estudos dirigidos, apresentação de seminários, uso de vídeos, filmes e livros. Cada equipe utilizou a criatividade e construiu um material visual bem organizado com impressões pessoais e registros fotográficos das atividades em sala de aula. Os alunos relataram que a experiência da construção de portfólio promoveu uma nova forma de aprendizagem na disciplina e contribuiu para melhor compreensão dos conteúdos descobrindo que a gastronomia não é simplesmente cozinhar e sim o pleno conhecimento de tudo o que diz respeito à alimentação mesmos em conteúdos teóricos básicos e iniciais do curso. Portanto, com o trabalho concluiu-se que o uso do portfólio auxilia no processo de ensino-aprendizagem de forma envolvente, como modalidade de aprendizagem profunda e motivadora.

48	<p>PRATO TÍPICO FUNCIONAL COM A BANANA VERDE EM RESTAURANTE</p> <p>TÍPICO DE BATURITÉ-CE</p> <p>Paula Souza Bezerra, Eliziane Pereira Pinheiro, Dilcilene Maria de Oliveira, Mirele da Silveira Vasconcelos</p>
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A cidade de Baturité é um dos grandes produtores de bananas do Estado do Ceará, representando uma importante monocultura para a economia cearense e do maciço. A banana possui cultivo simples sendo bastante nutritiva e de paladar agradável. A fruta apresenta ainda baixo valor comercial, de fácil acesso para toda a população, além de ajudar na subsistência da população local, também abastece centrais de distribuição em outros municípios do Ceará. A banana quando madura, pode ser consumida in natura ou processada. Seu processo de preparo também pode ser variado desde doces ou compotas, assada, em vitaminas ou cozida. O consumo da fruta imatura, bem como a utilização em preparações não é comum no Brasil, porém seu uso culinário vem sendo explorado na cidade devido à participação nos hábitos alimentares de índios e escravos que contribuíram com esse legado histórico-cultural ao habitar essa região. O objetivo do trabalho é apresentar um prato típico funcional à base de banana verde oferecido em restaurante típico de Baturité-CE. A pesquisa realizada no Restaurante e Bar “Maria Bonita” localizado no centro de Baturité-CE. A tipologia do estabelecimento é um restaurante típico possuindo ambiente rústico, com características bem nordestinas, como: redes colocadas nas paredes, cadeiras e mesas de madeiras, cardápio feito de palha, panelas de barro, copos de alumínio nas paredes, potes de água. Apresenta um cardápio variado em preparações regionais, onde muitos turistas frequentam além da população local. O restaurante Maria Bonita oferece como carro chefe uma preparação regional à base de banana verde denominada “Feijão Maria Bonita”. A receita contempla ingredientes típicos como o feijão de corda, a banana verde além da orelha de porco, bacon, carne velha (carne de charque), jerimum, quiabo e maxixe. O uso da banana verde nessa preparação é uma forma de agregar valor a fruta e ao mesmo tempo dá uma consistência na preparação devido ao teor de amido. Torna o prato mais saudável pela presença de seus componentes funcionais como as fibras solúveis e o amido resistente limitando a absorção de nutrientes como gordura e glicose de alguns ingredientes da receita. O trabalho mostra a utilização da banana verde como ingrediente funcional de um prato típico da culinária local oferecido aos turistas que visitam a região de Baturité-CE.

49	<p>UMBANDA COMO PRÁTICA DE <i>SLOW FOOD</i></p> <p>Aline Késsia Ferreira Marques, Anna Erika Ferreira Lima, Rafaela Maria Temóteo Lima</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Há algum tempo se ouve falar bastante em *slow food*, com a atenção dada atualmente as práticas saudáveis de alimentação, vê-se o habito de comer algo superior, não apenas como forma de abastecer uma necessidade momentânea. Busca-se algo que envolva desde o resgate de tradições até um reabastecimento do corpo e da alma. Para isso o alimento a ser empregado nos preparos dessas comidas tem que ser especial, nobre, livre de qualquer veneno e além do mais deve ser preparado de forma enriquecedora. O objetivo desse trabalho foi o estudo da Umbanda e de sua cozinha ritualista como forma de prática do *slow food*. A pesquisa bibliográfica é muito restrita quanto à cultura alimentar da Umbanda, no entanto utilizou-se do pouco referencial bibliográfico junto com a pesquisa de campo, onde se aplicou questionário indireto para representantes de terreiros de Umbanda, sobre alimentação e os rituais de preparo. Utilização da cultura e de tradições para o preparo de sua comida, tanto a ofertada às entidades cultuadas em seus rituais quanto a que é servida aos convidados que participam das festas e cultos. Em constante harmonia com a natureza faz com que a mesma seja respeitada e utilizada de forma consciente. Dessa forma tornou se necessário fazer um estudo que vinculasse a Umbanda com a prática de *slow food*. Buscando as tradições que envolvem o preparo do alimento desde a criação dos animais e a produção de insumos utilizados em seus rituais até o ato de comer. Passando pela história vê-se a alimentação fazendo parte de toda uma cultura, das religiões, vindo a ser divino e transcendental. Na Umbanda não é diferente até os dias atuais há essa forte tradição de preparo do alimento a ser ofertado tanto aos guardiões da natureza quanto aos convidados das festas. Esse forte vínculo de tradição e cultura envolve todos os preparos na cozinha ritualista dos terreiros de Umbanda. A relação entre a Umbanda e o *slow food* são exatamente a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e as culturas, a busca pela sustentabilidade, a alimentação saudável, as tradicionais formas de cultivo e preparo dos alimentos e o respeito pela natureza e sua biodiversidade.

50	<p>PESQUISA, MOSTRA E VALORIZAÇÃO DA GASTRONOMIA SUL-RIO-GRANDENSE</p> <p>Daliana Amaral Mirapalhete, Liana Bach Martins, Jussara Pereira Dutra</p>
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A Gastronomia ganha cada vez mais espaço na nossa sociedade. O ensino de gastronomia no Brasil é recente, datando do início dos anos 1990, e nesta mesma época começam a surgir os primeiros grupos de pesquisa científica dentro desta área. Estes grupos possuem caráter interdisciplinar, não se restringindo apenas à gastronomia, à hospitalidade e ao turismo, mas incluindo outras áreas como a História, a Sociologia, a Antropologia, demonstrando a interdisciplinaridade do tema alimentação e as inúmeras possibilidades de investigações acerca dele. O Grupo de Trabalho em Gastronomia Regional do Rio Grande do Sul surgiu da mudança de concepção da Cozinha do Palácio Piratini, quando esta deixou de ter um caráter de uma cozinha doméstica e passou a por um processo de profissionalização. Pensou-se mostrar a riqueza de culinária regional e a partir de então, passou-se a desenvolver cardápios com este enfoque, montando uma equipe adequada aos novos propósitos, agregando historiadores e profissionais da área das Ciências Humanas, além da parceria com os cursos de Gastronomia do Estado para a construção do projeto, das Secretarias de Estado e sindicatos dos setores. Este grupo pretende pesquisar e refletir sobre este conceito de culinária regional comumente utilizado no Rio Grande do Sul, além de investigar sobre os produtos da agricultura, pecuária e agroindústria relacionados à alimentação das regiões visitadas. O trabalho do GT de Gastronomia Regional estará, portanto, buscando potencializar a Educação, o Turismo, a Cultura, a Agropecuária, o desenvolvimento regional, a capacitação profissional e a geração de renda e trabalho. O Grupo de Trabalho se desdobra em quatro eixos centrais: no resgate das receitas tradicionais das diferentes etnias formadoras do Estado; no desenvolvimento e na valorização de áreas turísticas voltadas à gastronomia; no conhecimento do processo agropecuário das distintas regiões, agregando valor aos produtos e ampliando seus mercados, assim como o dos produtos que visam o desenvolvimento sustentável regional; na qualificação dos serviços e profissionais, favorecendo a capacitação técnica dos setores ligados à gastronomia, incluindo as futuras demandas para a Copa de 2014. Assim, o projeto quer contribuir para a divulgação da gastronomia regional, com a preservação de pratos e práticas culinárias típicas das diferentes etnias e regiões do Rio Grande do Sul, que correm o risco de desaparecer frente às condições de um mundo moderno cada vez mais globalizado.

51	<p>ALIMENTOS TRADICIONAIS DO NORDESTE: BAIÃO DE DOIS UTILIZANDO FEIJÃO FAVA (<i>Phaseolus lunatus L.</i>) - ALIMENTO TRADICIONAL DO MUNICÍPIO DE BATURITÉ – CEARÁ</p> <p>Rafaela Maria Temóteo Lima, Márcia Maria Leal de Medeiros, Anna Érika Ferreira Lima, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Jose Arimatea Barros Bezerra</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Os alimentos tradicionais típicos de cada região são manifestações culturais que perduram ao longo da história lembrando as estratégias de sobrevivência e modo de vida de nossos antepassados através dos registros da alimentação. Na culinária cearense, o baião de dois merece destaque. O prato é fruto dos antigos hábitos dos comboieiros, que nas longas viagens levavam apenas uma panela para cozinhar e para ganhar tempo, colocavam o feijão de corda e o arroz para cozer juntos. Com o intuito de investigar e registrar alimentos tradicionais do Ceará, nos municípios de Aracoiaba e Baturité, utilizou-se de relatos orais de pessoas que possuem vasta experiência culinária no preparo de alimentos locais, visando à valorização e o registro dos saberes e modos de fazer populares relacionados ao preparo desses alimentos, verificando as possibilidades de inserção na alimentação escolar. Foram utilizadas técnicas de coletas de dados próprias de estudos etnográficos - observação participante e entrevistas, acrescidos de registros fotográficos e filmagens com culinárias, com idade acima de sessenta anos, do município de Aracoiaba e Baturité na meso região do norte do Ceará. Identificou-se que na região o baião de dois, tradicionalmente preparado, utiliza feijão-fava ou feijão-de- lima (*Phaseolus lunatus L.*) em substituição aos outros tipos de feijões (*Phaseolus vulgaris L.*), sendo o feijão de corda o mais tradicional - arroz e acrescenta-se ainda carne de sol, queijo de coalho, tomate, pimentão, cebola, pimenta de cheiro, sal, óleo ou nata e água. Foi realizada a preparação do baião de dois durante as entrevistas e filmagens. O “baião de dois com fava” pode ser considerado um típico produto tradicional de alto valor nutritivo – compondo a valorização do saber e do fazer popular, participante do rol de alimentos tradicionais do Maciço de Baturité, relacionado a conservação de práticas alimentares tradicionais no Município. Essa pesquisa integra o Projeto Alimentos Tradicionais do Nordeste (ALINE) financiado pelo CNPq, Edital MCT/CNPq nº 019/2010.

52	<p>ALIMENTOS SAUDÁVEIS E TRADICIONAIS DO NORDESTE - MUNICÍPIO DE</p> <p>BATURITÉ - CEARÁ: BOLO PÉ-DE-MOLEQUE</p> <p>Márcia Maria Leal de Medeiros, Rafaela Maria Temóteo Lima, Ana Karine Silveira, José Arimatea Barros Bezerra</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Os alimentos tradicionais revelam a história arraigada aos costumes e vivências de um povo. Deixam transparecer a cultura e o saber fazer de cada povo através do repasse de receitas que contam histórias, que contam vidas. O presente trabalho teve como objetivo registrar a forma de preparo, os ingredientes utilizados e relatos sobre o bolo pé-demoleque - conhecido como um alimento tradicional e nutritivo – no Município de Baturité – Ceará. O bolo foi feito com farinha de mandioca, carimã, coco e leite de coco, manteiga, mel de rapadura, cravo, erva-doce e castanha de caju. Foram coletados relatos orais de pessoas que possuem vasta experiência culinária no preparo de alimentos locais, relacionados ao preparo de alimentos nutritivos e saudáveis. Foram utilizadas técnicas de coletas de dados próprias de estudos etnográficos – observação participante e entrevistas, acrescidos de registros fotográficos e filmagens, com moradores do município de Baturité na meso região do norte do Ceará, com idade acima de sessenta anos sobre receitas e histórias acerca do pé-de-moleque. O bolo pé-demoleque é tradicionalmente consumido durante as festas juninas – compondo a valorização do saber e do fazer popular, porém no Município de Baturité é consumido em qualquer época. De alto valor nutritivo, confeccionado com ingredientes sem a presença de glúten o bolo pé-de-moleque pode ser consumido por celíacos (não contém proteínas formadoras de glúten). Essa pesquisa integra o Projeto Alimentos Tradicionais do Nordeste (ALINE) financiado pelo CNPq, Edital MCT/CNPq nº 019/2010.

53	<p>AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO TÉRMICO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CASCAS DE LARANJA DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE</p> <p>Elisandra Nunes da Silva, Francisco Macêdo Moraes da Silva, Roberta Kelvia Lopes de Oliveira, Ana Cristina da Silva Morais</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

O Brasil atualmente é um dos maiores produtores de suco de laranja do mundo, o que resulta na geração de grandes quantidades de resíduos. O principal destino destes é a alimentação animal. No entanto, em alguns desses resíduos, como as cascas, é onde se encontra a maior quantidade de vitaminas, minerais, fibras e antioxidantes da fruta, elementos importantes para as funções fisiológicas humanas. Além disso, recentes estudos mostram que grande parte do aumento da contaminação ambiental é proveniente de disposição inadequada de resíduos orgânicos. Portanto, o aproveitamento desses resíduos está ligado não somente ao valor nutricional, mas também ao desenvolvimento sustentável e a possibilidade de comercialização. Diante do exposto, o presente trabalho tem como objetivo o aproveitamento de resíduos (cascas) de laranja através de desidratação osmótica, direcionando-o à alimentação humana, buscando definir qual tratamento térmico resultará em uma maior maciez da casca e, portanto, melhor aceitação sensorial. Foram avaliadas quatro amostras de cascas de laranja desidratadas (CLD) submetidas a diferentes tratamentos térmicos, sendo uma amostra controle que não passou por tratamento térmico, apenas pela desidratação osmótica. O controle foi designado CLD1. A amostra CLD2 foi submetida à fervura em panela de pressão por 15 minutos, a CLD3 em panela convencional sem tampa durante 15 minutos e a amostra CLD4 foi submetida duas vezes à fervura em panela convencional sem tampa por 15 minutos. Após resfriamento, as amostras foram desidratadas osmoticamente utilizando as mesmas condições de processo (10°brix inicial a 70°brix final e tempo de troca de 30 minutos). Em seguida, sofreram secagem em forno elétrico a 120°C e cobertura com xarope de concentração pura para a fase final de cristalização. Cinquenta e dois provadores não treinados avaliaram a aceitação geral por meio da escala hedônica de nove pontos. Os dados coletados passaram pela avaliação das médias através do teste de Tukey ($p \leq 0,05$) para avaliar se ocorreram diferenças significativas entre as amostras. As amostras que sofreram tratamento térmico alcançaram maiores médias de aceitação em relação à amostra controle. Destaque para a amostra CLD4 que obteve a maior média de aceitação (6,10), no entanto, não diferiu das amostras CLD2 e CLD3. Apenas a amostra controle CLD1 diferiu dos demais tratamentos no teste de Tukey a 5% de significância. Dessa forma, verifica-se que todos os tratamentos térmicos testados aumentam a aceitação sensorial das cascas de laranja desidratadas osmoticamente.

54	<p>APROVEITAMENTO DE SEMENTES DE JACA (<i>ARTOCARPUS INTEGRIFÓLIA L.</i>) PARA A ELABORAÇÃO DE BOLINHA DE QUEIJO</p> <p>Antonia Izamara Araújo de Paula, Carla Milena de Souza Silva, Marcela Melo da Conceição Vasconcelos, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Ana Cristina da Silva Morais</p>
-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A jaca (*Artocarpus integrifolia L.*) possui uma boa produção na região do maciço de Baturité, porém a fruta não é totalmente aproveitada, havendo um elevado índice de desperdício dos resíduos. Devido à necessidade de desenvolver novas tecnologias voltadas ao aproveitamento desses resíduos, o presente trabalho foi realizado com o objetivo de elaborar uma nova forma de consumo da semente da jaca, na forma de bolinhas de queijo, bem como agregar valor ao produto e enriquecer ainda mais a variedade de produtos existentes. Para a produção das bolinhas de queijo foram utilizadas 2 jacas grandes (5kg cada unidade), margarina (100g), queijo muçarela (500g), ovos (4 unidades) e farinha de rosca para empanar (400g). Após a separação das sementes (2kg), estas foram submetidas a um processo de cozimento em panela de pressão por 10 minutos sendo, em seguida, descascadas e esmagadas até a obtenção de uma massa pouco granulosa. Para a elaboração das bolinhas adicionou-se a margarina e o queijo com a finalidade de agregar viscosidade e sabor à massa. A massa foi dividida, boleada em tamanho padronizado (30g) e empanada. As bolinhas foram fritas em óleo vegetal a aproximadamente 170° C e colocadas em papel toalha para absorver o excesso. A avaliação da amostra de bolinha de queijo elaborada com semente de jaca foi realizada com 56 consumidores potenciais do produto, com faixa etária entre 16 e 45 anos. Foram avaliados através da escala hedônica de cinco pontos (1=desgostei muitíssimo; 3=nem gostei, nem desgostei; 5=gostei muito) os atributos aparência, aroma, textura, sabor e a intenção de compra. Os resultados obtidos na análise mostraram que a preparação foi aceita sensorialmente pelos provadores em todos os atributos avaliados, com as médias 4,8 (aparência), 4,6 (aroma), 4,5 (textura) e 4,8 (sabor). Os Julgadores demonstraram interesse de compra das bolinhas de queijo elaboradas com sementes de jaca. Contudo, as sementes de jaca podem ser utilizadas para a produção das bolinhas de queijo, com intuito de comercializar e conseqüentemente diminuindo o desperdício da semente da fruta.

55	<p>INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TRATAMENTOS NA ACEITAÇÃO GERAL E DA APARÊNCIA DE CASCAS DE MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i> VAR. <i>flavicarpa</i>) DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE</p> <p>Francisco Macêdo Moraes da Silva, Elisandra Nunes da Silva, Roberta Kevlia Lopes de Oliveira, Ana Cristina da Silva Moraes</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Originário da América tropical, o maracujá amarelo é muito cultivado no Brasil, sendo predominantemente destinado à produção de suco. Com isso, são descartados cascas, sementes e albedo, componentes ricos em pectina, niacina (vitamina B3), ferro, cálcio e fósforo. A casca do maracujá é altamente rica em fibra do tipo solúvel que é benéfica ao ser humano podendo auxiliar na prevenção de doenças. Este trabalho teve como objetivo o aproveitamento de resíduos (cascas) de maracujá para a obtenção de produtos derivados através de desidratação osmótica seguida de secagem, visando determinar o °Brix máximo e o tempo de troca da solução hipertônica que resultam no produto de maior aceitação geral e da aparência. As cascas utilizadas foram adquiridas na região do Maciço de Baturité – CE, bem como a água potável, a sacarose e a solução de hipoclorito de sódio. As 11 amostras foram definidas através de planejamento experimental fatorial, utilizando o intervalo de °Brix máximo de 60 a 90 e tempo de troca da solução no intervalo de 20 a 60 minutos. Após a desidratação osmótica das cascas, estas foram secadas utilizando ar quente em torno de 50-60°C. Quando as cascas se encontravam secas, ou seja, sem aspecto pegajoso, foi considerada terminada a secagem. Após a secagem foi realizada a cobertura das cascas com xarope puro de sacarose, de concentração em torno de 90%, processo conhecido como cristalização. O teste de aceitação foi realizado com 52 provadores não treinados, e utilizou-se a escala hedônica estruturada de nove pontos. Os resultados obtidos foram avaliados mediante análise de variância (ANOVA) e teste de médias de Tukey ($p < 0,05$), tendo-se como causas de variação amostras e provadores. De acordo com os resultados as amostras CMJ1 (20min; 60°Brix), CMJ6 (40min; 96°Brix), CMJ10 (40min; 75°Brix) e CMJ11 (40min; 75°Brix) tiveram as maiores médias de aceitação geral, no entanto, as 11 amostras não diferiram entre si. Em relação ao atributo aparência, a amostra CMJ5 (40min; 54°Brix) apresentou a maior média de aceitação (7,25) não diferindo das amostras CMJ1 (20min; 60°Brix), CMJ3 (20min; 90°Brix), CMJ6 (40min; 96°Brix) e CMJ11 (40min; 75°Brix). Todas as condições de tempo de troca e °Brix máximo da solução hipertônica testadas resultam em boa aceitação geral das cascas de maracujá desidratadas osmoticamente, no entanto, tempo de troca entre 20 e 40 minutos aumenta a aceitação da aparência.

56	<p>CARNE SECA ELABORADA A PARTIR DO MIOLO DA JACA (<i>Artocarpus integrifolia</i> L.)</p> <p>Marcela Melo da Conceição Vasconcelos, Carla Milena de Souza Silva, Antonia Izamara Araújo de Paula, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Ana Cristina da Silva Morais</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

No Maciço de Baturité há uma enorme presença da jaca (*Artocarpus integrifolia* L.), que é consumida de diferentes formas: *in natura* e processadas (industrialmente e artesanalmente): conservas, sucos, passas, entre outros. O processamento da jaca gera resíduo (casca, miolo e sementes) que são desperdiçados. O miolo (parte central que segura os gomos) não é aproveitado de forma alguma, havendo a necessidade de elaborar formas de consumo. Este trabalho tem por finalidade elaborar receita de produto similar à carne que utilize o miolo da jaca, visando à diminuição do desperdício desse resíduo em Baturité. Para a preparação da carne de jaca foram utilizados o miolo de uma jaca grande (1kg), alho (10g), pimenta (5g), cebola (120g), molho de soja (30ml) e sal (5g). Inicialmente o miolo foi retirado, lavado em água corrente, submetido a processo secagem no forno (260°C) e temperado com alho, pimenta, cebola, molho de soja e sal, posteriormente frito em azeite virgem. A carne de jaca foi avaliada sensorialmente através do teste de aceitabilidade com apenas uma amostra não codificada. Para a avaliação foram utilizados 52 consumidores potenciais, com faixa etária entre 16 e 45 anos, utilizando uma escala hedônica de 5 pontos (1= desgostei muito, 3= nem gostei, nem desgostei, 5= gostei muito), para avaliar a amostra quanto à aparência, aroma, textura e sabor. Os resultados obtidos a partir da análise mostraram que o produto obteve boa aceitação perante os consumidores nos atributos de aroma e sabor com as médias de 4,0 e 3,4, respectivamente. Porém, dois atributos não foram bem aceitos: aparência (marrom escuro) e textura (consistência pouco firme), com médias de 2,8 e 2,9, respectivamente. Contudo, conclui-se que o miolo da jaca pode ser utilizado para fazer a carne de jaca, ser adicionada na merenda escolar e inserida no cardápio de pessoas vegetarianas, porém deve-se melhorar os atributos de aparência e textura.

57	<p>AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DA APARÊNCIA E GERAL DE CASCAS DE MAMÃO (<i>CARICA PAPAYA L.</i>) DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE</p> <p>Roberta Kevlia Lopes de Oliveira, Francisco Macêdo Moraes da Silva, Elisandra Nunes da Silva, Ana Cristina da Silva Morais</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

As cascas das frutas são resíduos que se destinam quase sempre ao lixo e seu reaproveitamento não é um ato comum. No entanto, sua qualidade nutricional é muito elevada contendo nutrientes como vitaminas, carboidratos, proteínas e fibras muitas vezes em quantidades superiores à polpa da fruta. As cascas são ricas em fibras, que proporcionam volume nos alimentos e ajudam na digestão e eliminação, além dos sais minerais que atuam no crescimento e nas defesas imunológicas do organismo. O objetivo deste trabalho foi reaproveitar resíduos de frutas (cascas) através da definição da concentração máxima (°Brix) de sacarose na solução hipertônica e o tempo (minutos) de troca desta solução que resultam em cascas de mamão desidratadas osmoticamente de maior aceitação da aparência e geral. Foram utilizadas cascas de mamão (*Carica papaya L.*), adquiridas na região do maciço de Baturité – Ceará, bem como água potável e sacarose, totalizando 11 amostras de casca de mamão desidratada (CMMD). As amostras foram definidas através de planejamento experimental fatorial, utilizando o intervalo de °Brix máximo de 60 a 80 e tempo de troca da solução no intervalo de 20 a 60 minutos. Após a desidratação osmótica das cascas, estas foram secadas utilizando ar quente em torno de 50-60°C. Quando as cascas se encontravam secas, ou seja, sem aspecto pegajoso, foi considerada terminada a secagem. Após a secagem foi realizada a cobertura das cascas com xarope puro de sacarose, de concentração em torno de 90%, processo conhecido como cristalização. As cascas de mamão cristalizadas foram acondicionadas em embalagens com tampa e armazenadas à temperatura ambiente até o momento da avaliação sensorial. Utilizou-se escala hedônica de nove pontos para o teste que foi realizado com 52 provadores não treinados. Os resultados de aceitação obtidos foram compilados em histogramas de frequência e avaliados mediante análise de variância (ANOVA) e teste de médias de Tukey ($p \leq 0,05$), tendo-se como causas de variação amostras e provadores. Tanto para a aceitação do atributo aparência como para a aceitação geral a amostra CMMD2 (tempo: 20min; concentração máxima de 80° Brix) foi a que obteve maior média de aceitação (6,75 e 6,40, respectivamente), mas ao nível de 5% de significância, nenhuma das 11 amostras, para os dois atributos avaliados, apresentou diferença significativa. Isso indica que independente das condições de processo utilizadas, as cascas de mamão desidratadas osmoticamente apresentaram boa aceitação geral e da aparência.

58	<p>INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO DE SACAROSE NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS DA CASTANHA DE CAJU E SUCO CONCENTRADO DE MANGA</p> <p>Ana Cristina da Silva Morais, Henriqueta Malveira Freitas, Elaine Meire Cavalcante</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A indústria de beneficiamento da castanha de caju concentra-se na região Nordeste, em especial no estado do Ceará. No entanto, o processamento resulta num elevado índice de amêndoas quebradas. Tal fato acarreta em drástica redução do preço de exportação da amêndoa da castanha de caju. O extrato hidrossolúvel da amêndoa da castanha de caju (ACC) surgiu como uma forma de agregar valor às amêndoas quebradas, podendo ainda servir como base para a produção de outras bebidas sem lactose. Estima-se que cerca de dois terços da população mundial sofre problemas após a ingestão de lactose devido ao consumo de leite e derivados. Essas pessoas possuem intolerância à lactose. Os sintomas variam com o grau de intolerância sendo relatados distensão abdominal, diarreia, gás, flatulência, vômitos e náuseas. A suspensão da ingestão de leite e derivados leva ao desaparecimento dos sintomas. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a aceitabilidade de uma bebida elaborada com extrato hidrossolúvel da amêndoa da castanha de caju e suco de manga, bem como definir a concentração de sacarose que maximiza sua aceitação. Foram produzidas quatro amostras da bebida que diferiam na concentração de sacarose designadas EHC33, EHC34, EHC35 e EHC36 com 3%, 4%, 5% e 6% de sacarose, respectivamente. Quarenta consumidores da cidade de Limoeiro do Norte, CE, avaliaram a aceitação do sabor e geral utilizando a escala hedônica de nove pontos e a concentração ideal de sacarose através da escala relativa ao ideal. As maiores médias de aceitação, em todos os atributos avaliados, foram observadas para as amostras com maiores quantidades adicionadas de sacarose (EHC35 e EHC36). No entanto, nenhuma das amostras apresentou doçura ideal, pois esta é obtida com 7% de sacarose.

59	<p>VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM RESTAURANTES E PADARIAS DO MUNICÍPIO DE BATURITÉ-CE</p> <p>Ana Cristina da Silva Morais, Palloma Castelo Branco Fraga, Ana Maria Matos Lima</p>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A crescente demanda por alimentos seguros e a necessidade de requisitos higiênico-sanitários gerais para os serviços de alimentação resultaram em 2004 na aprovação de regulamento técnico, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), cujo objetivo é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, tendo em vista que tais condições para o alimento industrializado são garantidas por legislação específica desde a década de 90. O regulamento para os serviços de alimentação é a Resolução – RDC nº 216 que se aplica aos estabelecimentos de alimentos prontos para o consumo como cantinas, confeitarias, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, entre outros. Diante do exposto, este trabalho teve como objetivo realizar a verificação das Boas Práticas em restaurantes e padarias do município de Baturité – CE. Os serviços de alimentação do município foram avaliados *in loco* através de *check-list* de acordo com a Portaria nº 542 (2006) do Rio Grande do Sul. A verificação foi realizada em 3 restaurantes e 4 padarias da área central do município. A metodologia para análise dos *check-lists* foi adaptada da Portaria SMSA/SUS-BH nº 18 (2000) e da Resolução SSE/SP nº 196 (1998). Através dessa metodologia os estabelecimentos foram classificados de excelente a ruim. Apenas um dos restaurantes foi classificado como bom e os outros dois como regulares. Entre as padarias, uma estava excelente, outra regular e duas ruins. Os restaurantes e padarias de Baturité apresentam baixo nível de adequação às Boas Práticas.

60	<p>PURÊ ELABORADO A PARTIR DE SEMENTES DE JACA (<i>Artocarpus integrifolia</i> L.)</p> <p>Carla Milena de Souza Silva, Marcela Melo da Conceição Vasconcelos, Antonia Izamara Araújo de Paula, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Ana Cristina da Silva Morais</p>
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A jaca (*Artocarpus integrifolia* L.) é consumida sob diferentes formas: *in natura*, sucos, doces, conservas, dentre outros. Os resíduos derivados (semente) desses produtos são ricos em nutrientes tais como proteínas, fibras, sais minerais e ácidos graxos, podendo ser utilizadas em produtos alimentícios. No Maciço de Baturité há uma enorme produção desta fruta e quase nenhuma utilização gastronômica, principalmente da semente (caroço). O presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de elaborar um prato que utilizasse a semente de jaca, visando à diminuição do desperdício do resíduo da fruta em Baturité. Foram utilizadas para a preparação uma jaca grande (5 kg), leite UHT integral (300ml), leite de coco (200ml) e margarina com sal (50g) adquiridos no comércio local de Baturité–CE. As sementes foram cozidas em panela de pressão por 15 minutos, em seguida foram descascados e passados no processador para facilitar a obtenção da massa que é úmida e granulosa. Para a produção do purê acrescentou-se o leite, o leite de coco e a margarina respectivamente, para agregar sabor e textura cremosa, em seguida levou-se ao fogo baixo (195°C) por aproximadamente 15 minutos. O purê foi avaliado sensorialmente através do teste de aceitabilidade por 52 consumidores potenciais, com faixa etária entre 16 e 45 anos, utilizando a escala hedônica de 5 pontos (1= desgostei muito, 3= nem gostei, nem desgostei, 5= gostei muito), com uma amostra, não codificada. Os julgadores avaliaram as amostras quanto à aparência, aroma, textura e sabor. Os resultados mostraram que o produto obteve boa aceitação, com médias de 3,7; 3,5; 3,5 e 4,0, respectivamente para todos os atributos avaliados. Contudo, conclui-se que o purê elaborado com a semente de jaca foi bem aceito pelos avaliadores, podendo ser incluso nas refeições diárias da população, bem como inserido no cardápio dos serviços de alimentação da localidade, ou ainda na merenda escolar, possibilitando a substituição dos purês tradicionais.

61	<p>ELABORAÇÃO DE UM PRATO SALGADO A PARTIR DE DIFERENTES PARTES DA JACA (<i>Artocarpus integrifolia</i> L.): ESCONDIDINHO DE CARNE SECA (PURÊ DE SEMENTES E MIOLO DA FRUTA)</p> <p>Carla Milena de Souza Silva, Marcela Melo da Conceição Vasconcelos, Antonia Izamara Araújo de Paula, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Ana Cristina da Silva Morais</p>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Na região do Maciço de Baturité encontra-se uma expressiva presença de jaca (*Artocarpus integrifolia* L.) fruta de clima tropical úmido, em torno de 25°C, com 2 diferentes tipos: a jaca mole e a jaca dura. Sua utilização gastronômica se dá pela parte do gomo através de doces, compotas, suco ou *in natura*, sendo totalmente descartadas as demais partes, como casca, miolo (parte central que sustenta os gomos) e sementes (fonte de amido, carboidratos, proteínas, fibras, sais minerais e ácidos graxos). Este estudo foi realizado com o objetivo de elaborar uma receita na qual ocorra o aproveitamento de diferentes partes da jaca (semente e miolo), visando à redução do desperdício dos resíduos da fruta na cidade de Baturité. Foram utilizadas para a preparação do purê: uma jaca grande (5 kg), leite UHT integral (300ml), leite de coco (200ml) e margarina com sal (50g), adquiridos no comércio local de Baturité-CE. As sementes foram cozidas em panela de pressão por 15 minutos, em seguida foram descascados e passados no processador até formar uma massa úmida e granulosa. Para a produção do purê acrescentou-se o leite, o leite de coco e a margarina respectivamente, para agregar sabor e textura cremosa, em seguida levou-se ao fogo baixo (195°C) por aproximadamente 15 minutos. Para a preparação da carne de jaca foram utilizados: miolo de uma jaca grande (1kg), alho (10g), pimenta (5g), cebola (120g), molho de soja (30ml) e sal (5g). Inicialmente o miolo foi retirado, lavado em água corrente, submetido a processo secagem no forno (260°C) e temperado com alho, pimenta, cebola, molho de soja e sal, posteriormente frito em azeite virgem. Após as duas preparações estarem prontas (purê e carne) montou-se o escondidinho (uma com a carne de jaca e a outra com o purê). O escondidinho foi avaliado, por 52 consumidores com idade de 16 a 50 anos, através do teste de aceitabilidade, com apenas uma amostra, não codificada. Os julgadores avaliaram os atributos aparência, aroma, textura e sabor da amostra, utilizando a escala hedônica de 5 pontos (1= desgostei muito, 3= nem gostei, nem desgostei, 5= gostei muito). Os resultados obtidos na análise mostraram que o produto obteve boa aceitação perante os consumidores, com médias de 4,0; 3,5; 3,2 e 4,0, respectivamente, para os atributos avaliados. Dessa forma conclui-se que o escondidinho elaborado utilizando-se diferentes partes da jaca poderia ser incluso na refeição diária da população local, na merenda escolar e/ou no cardápio para vegetarianos, obtendo-se assim um melhor aproveitamento da fruta.

62	<p>AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TRATAMENTOS NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CASCAS DE MANGA DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE</p> <p>Afonso Alves de Souza Filho, Elisandra Nunes da Silva, Francisco Macêdo Moraes da Silva, Roberta Kelvia Lopes de Oliveira, Ana Cristina da Silva Morais</p>
-----------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A fome e o desperdício de alimentos são dois grandes aspectos em estudo no Brasil e no mundo de forma a buscar minimizar ou até mesmo acabar com essa problemática. Vale ressaltar que o Brasil é um dos três maiores produtores mundiais de frutas, com uma produção que supera os 34 milhões de toneladas. Na industrialização da manga, a casca é um dos componentes de descarte. No entanto, a mesma pode ser utilizada como fonte de nutrientes, na composição de diversos outros produtos. Diante do exposto, o objetivo desse estudo é avaliar a aplicação de diferentes tratamentos sobre as cascas de manga de forma a obter o máximo aproveitamento de seus resíduos (cascas) com vistas ao desenvolvimento de novos produtos alimentícios contribuindo para um mundo sustentável. Além disso, a definição do tratamento térmico que resultará em um produto de maior aceitação sensorial. Foram produzidas quatro amostras de cascas de manga desidratadas com variações no tratamento térmico anterior à desidratação, definidas por CDMG1- amostra controle (sem tratamento térmico), CDMG2 - amostra tratada com fervura em panela de pressão durante 15 minutos, CDMG3 - amostra submetida à fervura durante 15 minutos em panela convencional e CDMG4 - amostra submetida duas vezes à fervura de 15 minutos cada, em panela convencional. Após resfriamento as amostras foram desidratadas osmoticamente utilizando solução hipertônica de °Brix inicial de 10°Brix e final de 70 Brix e tempo de troca da solução de 30 minutos. Em seguida, foram submetidas à secagem em forno elétrico a 120°C, e ao final realizada uma cobertura com xarope de concentração pura para a fase de cristalização. Realizou-se o teste sensorial com 50 provadores não treinados avaliando a aceitação global através da escala hedônica de nove pontos. Os dados foram transformados em médias e submetidos à análise de variância e teste de Tukey ($p \leq 0,05$) para avaliar diferenças significativas entre as amostras. As maiores médias de aceitação foram para as amostras que passaram por tratamento térmico, se destacando a amostra CDMG2 obtendo média 6,44 e a amostra CDMG4 com média 6,15, correspondentes a “gostei ligeiramente”. As médias de aceitação das amostras não diferiam entre si ao nível de 5% de significância. Diante do exposto, certifica-se que todos os tratamentos térmicos testados neste trabalho poderão ser aplicados de forma a obter cascas de manga desidratadas osmoticamente de boa aceitação sensorial.

63	<p>ACEITABILIDADE DE BOLO SALGADO DE ANCHOITA COM MOLHO DE TOMATE</p> <p>Bianca Barbieri Corrêa da Silva, Marina dos Santos Correa, Fernando Yukio Fulucho, Milton Espírito Santo, Fabiana Torma Botelho</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

No Brasil, relata-se que o brasileiro não consome peixe por não possuir hábito, pela pequena oferta, subutilização do produto da pesca, falta de diversificação da indústria de pescado, fatores culturais e econômicos. As estatísticas mostram que até 1996, o consumo de pescado “per capita” era de 3 kg/habitante/ano e, entre o ano de 1987 e 1996, esse consumo sofreu uma redução de 18,8%, enquanto o consumo de outras carnes teve um aumento de 10,2%. Em 2003, o consumo “per capita” de pescado aumentou para 6,8kg/hab./ano, número bem abaixo do recomendado pela Organização Mundial da Saúde (OMS), que sugere um consumo mínimo de 20 kg/habitante/ano. A anchoita é uma espécie pouco explorada pela pesca comercial ou artesanal, fonte de nutrientes e com grande abundância na pesca da região sul. O objetivo desse estudo foi verificar a aceitabilidade de “Bolo salgado de anchoita” entre uma comunidade acadêmica. Foi aplicado teste de aceitabilidade (escala de 7 pontos) e teste de intenção de compra (escala de 5 pontos). A anchoita foi fornecida pelo Projeto ANCHOITA da Universidade Federal de Rio Grande e a receita, adaptada de uma receita de bolo salgado de carne bovina, foi preparada por alunos do curso de Gastronomia. Foram utilizados os Laboratórios de Técnica Dietética e de Alimentação Coletiva para preparação das receitas e aplicação dos testes, respectivamente, ambos da Universidade Federal de Pelotas/RS. A maioria dos julgadores era do sexo masculino (70%), com idade entre 20 a 35 anos (69%), com curso superior incompleto (66%). A receita obteve uma excelente aceitabilidade, atingindo índice de 87%. A média de intenção de compra foi de 2,1(DP±0,82), considerando que provavelmente comprariam a preparação. Além disso, 49% relataram que gostam muito de peixe, mas em relação à frequência de consumo, quase não consomem (39%) ou nunca consomem (37%), sugerindo que a falta de hábito influencia no consumo de peixe. Apesar do expressivo crescimento do setor aquícola nacional, o consumo de pescado “per capita” não tem apresentado crescimento na mesma proporção. Diante da excelente aceitabilidade da preparação e a falta de opções alimentares à base de peixe, recomenda-se a utilização desse peixe em preparações oferecidas em restaurantes, visando criar o hábito do consumidor brasileiro em consumir peixe.

A

Adjafre, R. 45
Akutsu, R. 45
Almada, E. 20
Almeida, B. C. C. 11
Almeida, R. F. 38
Amaral, D. B. M. 26
Andrade, F. S. 47
Andreoli, C. S. 17
Araújo, E. 40
Araújo, R. V. 5, 6, 8
Avelino, F. A. M. 31

B

Barroco, H. E. 10
Barros, R. M. B. 50
Barroso, R. M. B. 48, 49
Bastos, R. M. S. 25
Bezerra, J. A. B. 5, 6, 7, 57, 58
Bezerra, P. S. 50, 54
Borges, J. M. 36
Borges, Y. W. B. 9
Botelho, F. T. 35, 41, 69
Botelho, R. 19, 20, 45
Brito, M. C. S. 47

C

Campus F., H. J. M. 7, 8
Cardoso, G. B. 47
Carneiro, M. C. S. M. 9, 29, 39
Carvalho, F. V. 33
Cavalcante, E. M. 64
Cavalcante, L. L. 52
Chaves, E. M. F. 18
Correa, M. S. 35, 42, 69
Correa, S. J. P. 22, 23
Cortazzo, M. V. 24
Costa, E. A. 24, 25, 52
Costa, N. J. C. 50, 53
Costa, P. S. H. 52, 57, 60, 62, 66, 67

D

Dalonso, Y. S. 21, 43
Duprat, M. 21
Duprat, M. F. L. B. 43
Dutra, J. P. 56

E

Eloy, A. L. S. 10, 11

F

Faria, J. C. N. M. 30
Farias, J. L. S. 22
Farias, R. Q. M. 9
Farias, P. O. L. 13
Figueiredo, E. A. T. 24
Fonseca, A. E. 38
Fonseca, F. J. C. 9
Fraga, P. C. B. 65
Frazão, J. P. 30
Freitas, J. B. 30, 44
Freire, P. C. M. 30, 4
Freitas, H. M. 64
Freitas, P. 28, 40
Freitas, P. A. P. 27
Fulucho, F. Y. 41, 42, 69
Furtado, A. P. 33

G

Gallo, L. 45
Gonçalves, L. 19
Gonçalves, L. C. 22, 23
Gouveia, S. T. 6

H

Hargreaves, S. 19

J

Júnior, T. A. G. 44

L

Leão, C. 20
Lenza, S. M. 31
Lessa, L. F. 26

Lima, A. 28
Lima, A. E. F. 55, 57
Lima, A. G. 35, 42
Lima, A. M. M. 65
Lima, C. C. 29
Lima, R. 28
Lima, R. M. T. 27, 55, 57, 58
Lindemann, M. 38
Lopes, F. H. M. 46
Lustosa, R. L. T. 15, 16

M

Machado, T. 20
Marin, A. M. F. 31, 35
Marques, M. 28, 40
Marques, A. K. F. 49, 55
Martins, L. B. 56
Marzano, J. 19
Matsumoto, M. 12
Mazocco, L. 20
Medeiros, M. M. L. 57, 58
Mirapalhete, D. A. 56
Moraes, R. W. S. 39
Morais, A. C. S. 48, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68
Mota, R. N. 52

N

Negreiros, F. 5, 7, 8
Nunes, T. F. F. 22

O

Oliveira, B. M. 14
Oliveira, D. M. 49, 54
Oliveira, R. K. L. 48, 59, 61, 63, 70
Oliveira, S. S. 26
Oliveira, V. A. 51

P

Padilha, M. R. F. 12, 13, 29, 39, 46
Paula, A. I. A. 60, 62, 66, 67

Pessoa, N. G. S. V. 9
Pinheiro, E. P. 49, 50, 53,
54
Pinto, I. M. A. 12
Portela, D. H. M. 24, 25

R

Raulino, F. S. 53
Reis, R. R. V. 10
Reis, M. E. 10, 11
Rodrigues, C. A. 25, 52
Rodrigues, C. A. P. 14
Rodrigues, P. W. O. 39
Roriz, R. F. C. 44
Rosa, E. G. 41

S

Santo, M. E. 69
Santos, A. E. L. 14
Santos, A. S. F. S. 27
Santos, F. S. 41
Santos, H. F. 23
Santos, L. B. D. 17
Santos, M. A. F. 36
Sasaki, C. L. 31, 33
Scalabrini, E. C. B. 21, 43
Silva, A. L. M. 13
Silva, A. M. C. B. 12
Silva, A. L. F. 46
Silva, B. B. C. 42, 69
Silva, C. F. 14
Silva, C. M. S. 60, 62, 66,
67
Silva, D. C. 46
Silva, D. D. 13
Silva, E. G. 37, 38
Silva, E. N. 48, 59, 61, 63,
70
Silva, F. M. M. 48, 59, 61,
63, 70
Silva, F. P. B. 22
Silva, H. V. 14
Silva, L. 47
Silva, M. F. V. 29
Silveira, A. K. 58
Siqueira, A. C. P. 24
Sirqueira, K. 19
Shinohara, N. K. S. 12, 13,
29, 39, 46

Souza F., A. A. 70
Soares, F. S. C. 26
Souza, M. 28
Souza, M. A. M. 27
Souza, M. M. 27

V

Valadão, F. P. 30, 44
Vasconcelos, M. M. C. 60,
62, 66
Vasconcelos, M. S. 49, 50,
53, 54, 67
Vieira, A. 19
Vilanova, J. C. P. 18, 26
Vitória, J. S. 35, 41

Z

Zandonadi, R. 19, 20

W

Welter, D. C. 35