

Apresentação Oral

SALA 1 – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS DEVE SER ENTREGUE AOS AVALIADORES NO DIA DA APRESENTAÇÃO DO ARTIGO.

Google meet: <https://meet.google.com/zfg-wymk-euj>

PROFESSORES AVALIADORES: Alessandro Corazza e Aline Coelho Viana

1. GASTRONOMIA HOSPITALAR NA PEDIATRIA

Vanessa Cardoso Moreira; Heloisa Fernanda Pereira Rodrigues; Juliana Ferreira; Allison Camargo Canoa

RESUMO

A aquisição de alimentos e a utilização de técnicas gastronômicas possui o potencial de ser uma alternativa de produção de melhorias nos aspectos sensoriais das refeições e redução de custos, por meio da redução do desperdício alimentar. Algumas patologias e medicações podem alterar a sensibilidade ao sabor do alimento e até mesmo anulá-lo, logo a gastronomia oferece um conjunto de práticas culinárias que podem ser utilizadas para melhorar a refeição servida, aliando a prescrição dietética e restrições do paciente à qualidade sensorial. A dieta hospitalar desempenha papel co-terapêutico na recuperação dos pacientes com doenças crônicas ou agudas. O objetivo da pesquisa foi avaliar a adequação da dieta hospitalar, em relação às recomendações nutricionais (macro e micronutrientes) em pacientes pediátricos. Para a construção do presente trabalho, optou-se pela coleta de artigos no Google Acadêmico, pertinentes ao tema. A leitura dos artigos foi realizada e, a partir da mesma, coletaram-se dados, que foram convertidos em informações e inseridos no texto. O trabalho permitiu concluir que as crianças têm dificuldade na aceitabilidade de dietas quando estão doentes e isso prolonga a estadia no hospital. A melhor opção é utilizar do lúdico, variando em cores, formas na apresentação do prato, fazendo que assim abra seu apetite.

PALAVRAS-CHAVE: crianças; lúdico; alimentação; gastronomia; dieta.

2. O SABOR DAS IMAGENS

Isabella Aparecida de Barros Moretto; Mariana Pereira Alves; Sheila Pereira Falco; Alessandro Costa Soares Corazza

RESUMO

No contexto da comunicação, cultural e gastronômico esta pesquisa está voltada para recursos utilizados pelos fotógrafos especialistas em fotografia gastronômica, esses recursos são responsáveis pelos efeitos produzidos a ponto de aguçar o apetite de modo mais intenso do que um prato o faria. O intuito é mostrar como o ângulo interfere na foto para uma boa qualidade, mas não só o ângulo, como também a iluminação, os utensílios e o fundo, ou seja, tudo isso é muito importante em uma fotografia de alimento. A intensão é instigar o apetite através da fotografia, o famoso bordão “os olhos comem primeiro” onde pela foto o público sinta o prazer e a necessidade de querer degustar o produto oferecido. O sabor que as imagens podem transmitir através da fotografia é muito importante para atrair atenção do público-alvo por meio de outdoors, redes sociais e outros meios que podem estar levando a imagem para todo público. Por meio das pesquisas realizadas, e pelo cotidiano de muitas pessoas, percebesse que os profissionais da fotografia de alimento estão fazendo com que sua profissão seja atualmente ápice de procura para restaurantes e lanchonetes, pois por meio de pratos atraentes conseguem atrair mais público para frequentar o ambiente, fazendo com que se torne um local atrativo.

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia; fotografia; comunicação; atraentes; pratos; público.

3. A IMPORTÂNCIA DA ESTÉTICA GASTRONÔMICA: O famoso “comer com os olhos”

Elaine Soares Padilha; Leidimar Lucas Teodoro; Alessandro Costa Soares Corazza

RESUMO

A gastronomia estética tem recebido grande destaque, pois o ato de se alimentar envolve uma sequência de fatos, não basta somente ter um bom saber, é preciso conquistar o cliente pela aparência. Por isso, neste artigo foi abordada a famosa expressão "comer com os olhos", com o propósito de destacar a importância de um prato bem elaborado. O objetivo deste artigo é mostrar a riqueza de significados quando se diz "comer com os olhos". Ao ver um prato bem colorido vários estímulos sensoriais são ativados, trazendo a memória lembranças, cheiros e sabores da infância, de lugares, família e até mesmo de carinho. A preocupação com aparência dos alimentos servidos vem tendo cada vez mais destaque nos dias atuais, tanto nos restaurantes quanto nos hospitais e até mesmo em casa com a família a gastronomia vem ganhando destaque. Ao se inovar e inventar pratos cada vez mais bem elaborados, com proporções exatas entre texturas e cores, criando uma verdadeira obra de arte na culinária. Até a louça utilizada deve ser escolhida com cuidado, para harmonizar com o alimento e deixá-lo mais atraente, ou seja, que ele seja primeiro comido com os olhos.

PALAVRAS-CHAVE: gastronomia estética; comer com os olhos; análise sensorial; comida; neurogastronomia.