

Universidade de Brasília
Centro de Excelência em Turismo

**CONSIDERAÇÕES ACERCA DA IMPORTÂNCIA DA
INCLUSÃO DA DIMENSÃO ESTÉTICA (VISÃO) NO
PRODUTO FINAL DE UM BUFFET DIRECIONADO PARA
CLIENTES CLASSE “A” E “B”.**

Márcia Ulhôa Pimentel

Professor Guilherme Vivácqua

Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do certificado de Especialista em Gestão da Hospitalidade.

Brasília, DF, dezembro de 2003

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
Centro de Excelência em Turismo
Curso de Especialização em Gestão da Hospitalidade

**CONSIDERAÇÕES ACERCA DA IMPORTÂNCIA DA
INCLUSÃO DA DIMENSÃO ESTÉTICA EM PRODUTO
FINAL DE UM BUFFET DIRECIONADO PARA CLIENTES
CLASSES “A” E “B”**

Márcia Ulhôa Pimentel

Banca Examinadora

Professor Guilherme Vivacqua, mestre
Orientador

Nome, titulação
Membro da Banca

Brasília, DF, 18 de dezembro de 2003

Ficha Catalográfica

Pimentel, Márcia Ulhôa

Considerações acerca da importância da inclusão da dimensão estética em produto final de um buffet direcionado para clientes classe “A” e “B” / Márcia Ulhôa Pimentel

103 f.

Monografia (Especialização) – Universidade de Brasília. Centro de Excelência em Turismo. Brasília, 2003

Título em inglês

Área de concentração: Turismo

Orientador: Professor Guilherme Vivácqua

1. Gastronomia 2. Eventos

MÁRCIA ULHÔA PIMENTEL

**Considerações acerca da importância da inclusão da dimensão estética
(visão) em produto final de um buffet direcionado para clientes classes
“A” e “B”**

Comissão Avaliadora

Professor Guilherme Vivacqua

Professor

Professor

Ao meu filho Hugo Ulhôa Pimentel que tanto me apoiou a cursar essa pós-graduação na Universidade onde havia colado grau em curso de Bacharel em Ciências Econômicas no ano de 1979 , à memória de meu pai que partiu em 14 de novembro de 1994 e que foi o grande incentivador em minha vida e a Nossa Senhora por ter me conduzido até aqui.

AGRADECIMENTOS

A meu muito querido marido que tanto contribuiu para a realização desse trabalho, com grande empenho e sem o qual não teria conseguido. A ele o meu carinho e agradecimento.

RESUMO

Os cinco sentidos (paladar, visão, tato, olfato, audição) são usados e estimulados por todos nós seres humanos quando tornamo-nos comensais. A visão como estética é pesquisada como sendo o primeiro dos sentidos, como o que primeiro desperta em nós a vontade de comer em um buffet direcionado para classes “A” e “B”

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
ESTÉTICA – REVISÃO DA LITERATURA.....	10
ESTÉTICA COMO AMBIENTE	13
UM POUCO DE HISTÓRIA.....	17
A RELIGIÃO	21
DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DA PESQUISA	23
RESULTADOS DA PESQUISA.....	24
CONSIDERAÇÕES FINAIS.	32
ANEXOS.....	34
APÊNDICE	54

INTRODUÇÃO

JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TEMA

A motivação pessoal deve-se ao fato da autora ser profissional na área de Alimentos e Bebidas, mais especificamente atuando no campo de Eventos, foco buffet.

O Márcia Pimentel Buffet tem como negócio conquistar o cliente superando as suas expectativas no item buffet, levando-o para ocasiões que superem o trivial, apresentando a ambiência sempre com flores, procurando alegria no evento.

Nesse sentido foi buscado inspiração principalmente no livro de NAUDIM, JEAN-BERNARD ET ALI. *À Mesa com Renoir*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1996.

Segundo Pierre Troisgros(1996,p.9) em seu prefácio de Naudin, já se demonstrou várias vezes que os artistas possuem idéias precisas sobre a cozinha. Muitos cozinheiros estão próximos da arte pictórica e sempre se regozijam nas comparações com a arte culinária. “Faríamos mal em esquecer Aline (esposa de Renoir), que fixara como objetivo ajeitar um ninho fofo e uma cozinha providencial, para cercar Renoir de uma atmosfera de serenidade a fim de que ele pudesse pintar nas melhores condições”.

Pressupõe-se que o buffet está dentro de uma dimensão sensorial que envolve todos os sentidos desde o seu preparo até a sua apresentação em diversas formas para o cliente. Dentre os cinco sentidos (visão, olfato, audição, tato e paladar) objeto da pesquisa de opinião, anexa, o que primeiro desperta a “vontade de comer” é o sentido da visão. Neste caso, a visão estaria num contexto macro e micro focado, haja vista que se supõe que sofra a influência do ambiente, da arquitetura local, de mensagens anteriores como o cinema e aí toda a ciência da comunicação e a história que nos conta nossos antepassados, os livros, a internet etc. Embora pressuponha também a autora a influência de dimensão extra-sensorial como a literatura, a história, a psicologia e a psicanálise (envolvendo emoções, lembranças boas ou ruins) e seja difícil separar os dois horizontes, optou-se por permear o caminho dos sentidos e dentro deste a visão no contexto da estética.

Procura-se, então saber o que pode agradar mais ao cliente e conservá-lo, conquistando-se cada vez mais espaço no mercado de

eventos e também tem a pretensão, ou até ousadia, de tentar contribuir para um tema aparentemente tão pouco explorado.

ESTÉTICA – REVISÃO DA LITERATURA

A família Renoir recebe os amigos aos sábados de noite, sem nenhum cerimonial, em volta de um cozido comensal, com mesa aberta. Nessa mesma ocasião, Renoir frequenta o Café Riche, onde é convidado por um amigo colecionador que organiza “jantares impressionista”: sopa de mexilhões, linguado com camarões e peixes diplomatas. Mais tarde, Renoir em sua última residência regala-se com a cozinha provençal e com a doçura de viver impressionista.

A estética envolve não apenas o que o leitor pode automaticamente esperar que seja a apresentação do prato, mas toda uma ambiência que bem mostra o célebre quadro de Renoir, *O Almoço dos remadores* que põe em relevo as refeições à beira d’água retrata o restaurante Fournaise, de Chatou que Renoir afirma ser o local mais lindo dos arredores de Paris. Apresenta uma atmosfera turbulenta que seduz Renoir. Os prazeres da canoagem e a volúpia da carne são demonstrados nessa pintura “Ninguém para pintar com tamanha felicidade esta a espécie de pausa, cheia de doçura, de inteligência e de energia, onde ficar sem fazer nada nos dá a sensação de plenitude de vida, de que fala Marcel Proust”. Domo os diferentes modelos, todos amigos de Renoir, posavam “quando tinham a possibilidade de ir a Chatou, a execução desse “maldito quadro”, um dos mais ambiciosos que Renoir já empreendera, ocupou o pintor durante boa parte de 1880-1881. É Aline (sua esposa) que se encontra em primeiro plano, com uma capelina de palha ornada de flores rubras fazendo beicinho para o seu griffon pequinês empoleirado sobre a mesa, no meio dos restos da refeição. Sobre a toalha branca, uma suntuosa natureza-morta, pêras e uvas numa compoteira, garrafas de vinho, um barrilzinho de licor, copos de pé nos quais é servido o mazagrã, café frio e preto misturado à água de Seltz. Acima de Aline desenha-se a figura imponente de Alphonse, o filho de Fournaise, , rapaz forte, de barba ruiva, famoso pelo vigor, que dava a mão às meninas bonitas, sustentando com

talento as frágeis embarcações. Do outro lado da mesa o pintor Caillebotte de fina camiseta branca, escarranchado na cadeira, parece chocar Aline com os olhos. A seu lado o jornalista Maggiolo, colaborador mdo jornal Satírico Lê Triboulet, inclina-se para Ellen, uma loura de feições encantadoras, que parece ser a comensal preferida dos pintores, pois Dega a convidava todas as semanas para almoçar, já que ela é, para Manet, a mulher jovem , chapéu de feltro, sentada, nas duas versões de *No café*, e também a heroína decaída de *O Absinto*, e visto que, afinal, Renoir, com a broxa, desenha suas feições em *O Fim do Almoço*, na mesa de um restaurante de Montmartre, segurando um copo de licor e observando o companheiro que acende um cigarro.”

No quadro de Renoir, *O Almoço dos Remadores* também aparece um abastado colecionador de cartola que fala a um desconhecido no fundo do restaurante, a bela Angèle, bebendo, e dois amigos íntimos de Renoir conversando com uma atriz de teatro que ajeita o chapéu com a mão enluvada de negro, e a filha do dono do Restaurante, com o cotovelo apoiado na balaustrada ouvindo um barão.

“Toda essa assembléia relaxada e harmoniosa nos remete às cenas de banquetes da Renascença, aos ágapes de Veronese

No quadro “A taberna da Mãe Anthony”, que acolhe a boemia artista e onde Renoir reside um período junto com Monet, Sisley e Bazille, diz seu autor que é o que mais lhe traz lembranças agradáveis “O jantar era o grande recreio do dia; o que o anunciava era o pôr-do-sol”.

No sentido da visão, a cor e a aparência são os primeiros a chamar a atenção, quando se definem as características gerais dos alimentos: cor, tamanho, forma, textura e impureza. Levam a sensações que serão avaliadas pela pessoa, positivamente ou negativamente. A cor deriva do comprimento da onda que é incidente sobre o alimento e é refletida por ele. As experiências anteriores de quem observa e suas habilidades visuais e cerebrais influenciam na percepção da cor e associa-se a frescor, maturação, armazenamento processamento e valor nutricional.

No olfato , respondendo a estímulos de energia química, capta-se o aroma com a mastigação os compostos voláteis se desprendem proporcionando sensações organoléticas e odor que é possível ser sentido após o preparo dos alimentos e pode concorrer com o estímulo ao apetite com a visão. Segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas (1993), “odor é a propriedade organolética perceptível pelo órgão olfativo, quando certas substâncias voláteis são aspiradas, enquanto aroma é a propriedade organolética perceptível pelo órgão olfativo via retronasal, durante a degustação. Muito bem explicado e sentido numa degustação de vinho, que será discutida mais à frente. O aroma junto ao sabor forma o flavor.

A degustação é o resultado das informações enviadas pelos cinco sentidos junto às experiências anteriores, influências do meio em que se está e de acordo com a fisiologia de cada um.. Como cada ser é uno e aliado àquelas variáveis a sensibilidade também será diferente, na degustação, para gostos, formas, luzes e odores (há quem goste e quem deteste queijo gorgonzola, apreciadíssimo na cozinha francesa). Fatores como educação, nível social, estrutura cultural e personalidade geram diferentes apreciações para o mesmo alimento.(DUTCOSKY,1996; FERREIRA, 1999; e FREELAND-GRAVES, 1995 apud Ginani et alli 2003: p.14

Em ETIQUETA SOCIAL E PROFISSIONAL (SENAC – Minas Gerais) a ambientação é considerada parte importante para o aquecimento de qualquer reunião pois estimula o sentido da visão, através da qual os convidados interpretam e sentem a receptividade do anfitrião. O efeito decorativo dos pratos estimula o apetite e provoca os demais sentidos, a saber:

- a visão e o olfato com flores e arranjos de frutas
- audição com a música
- o tato com a harmonização das cadeiras, mesas, copos e talheres
- o paladar e o olfato com a apresentação do cardápio

É preciso tornar os alimentos atraentes para serem comidos e essa é a arte do nutricionista que alia conhecimentos da ciência de nutrição com a arte de um chef de cozinha. Conhecer os seus aspectos químicos, a sua funcionalidade e preparar os cardápios, dentro da proposta da gastronomia que é causar prazer. “ A sensação é percebida através de sinais elétricos enviados ao cérebro pelo sistema nervoso, por meio de neurônios e é o momento em que o indivíduo recebe estímulos em seus sentidos decorrentes de características inatas do alimento. Ao filtrar, interpretar e reconstruir as informações recebidas pelos sentidos, acontece a percepção (DUTCOSKY, 1996 apud Ginani et ali. 2003: p. 12)”.

Em Gastronomia e Dietas Hospitalares (GINANI, VERÔNICA e ARÚJO, WILMA, 2003) faz-nos ver que na gastronomia, os cinco sentidos são importantes em qualquer dieta, seja para eventos, seja para uso hospitalar. “As sensações percebidas pelos cinco sentidos definem a qualidade sensorial do alimento”. O seu estímulo facilita a adesão do paciente à dietoterapia. Ignorar todo esse sentido iria reduzir o ato de comer a mais um instinto. E vão mais além criticando a prioridade que se dá , nos hospitais à terapêutica esquecendo-se do que chama de apelo sensorial, muitas vezes indispensável para o consumo dos alimentos. Os esforços devem se unir para a recuperação do paciente, não se esquecendo do prazer de comer.

A hospitalidade enquanto objeto de pesquisa envolve ambigüidade de termo: conhecimento sobre os meios de hospedagem. O primeiro permite

analisar os segmentos empresariais de hospedagem e restauração, seus operadores e formadores e um conjunto de medidas que dizem respeito ao receber humano: conversação, etiqueta, postura social, dom, cerimonial e festa. O segundo é de que hotéis e restaurantes são apenas a ponta do iceberg da hospitalidade, que inclui também bufês, organização de eventos, organização de festas e cerimoniais, enfim a totalidade do chamado receptivo turístico de uma cidade, bem como hospitais, clínicas de saúde, serviço de recepção de qualquer órgão etc

“Você já reparou como as festas pontuam os vários momentos de nossa vida? Desde o chá de bebê, quando ainda nem chegamos a este mundo, até as bodas de ouro, passando por batizado, aniversários, noivado, casamento. Cada uma dessas comemorações tem suas características, claro, mas em todas, praticamente são servidos petiscos, docinhos e bolos”(Silvana Bianchi, chef do restaurante Quadrifoglio, Rio de Janeiro, Julho 1996 diz que a verdadeira genialidade da cozinha consiste em fazer com que os produtos mantenham o seu sabor original.(paladar), focando, portanto o paladar como o mais importante na alimentação.

ESTÉTICA COMO AMBIENTE – ARTE DE RENOIR

“Dentre os remadores, aqueles que se honram com o título de grenouillards são os mais numerosos. Mergulham seus remos displicentemente e só remam com vigor para chegar mais depressa a um pedaço de terra e se refugiarem à sombra de um salgueiro, perturbados pelo vinho, entorpecidos pelo calor da tarde. Renoir, ele se concentra nas barcas amarradas ao longo da margem e, enquanto Monet se dedica aos reflexos, às cintilações, aos espelhamentos que se percebem à superfície da água, o pincel de Renoir acaricia amorosamente as personagens. Pormenoriza as atitudes e as roupas dos passeantes, as manchas produzidas pelas fitas, pelas sombrinhas, pelas toucas de uma multidão elegante, vem distantes daquelas “moças de cabelos louros, seios desmesuradamente carnudos, talhe exagerado, tez emplastrada de pintura, olhos sombreados a carvão, lábios sanguinolentos, enlaçadas e apertadas em vestidos extravagantes que segundo nos diz Maupassant, “arrastavam pela grama viçosa o gritante mau gosto de sua toilettes”.

Alheio a toda essa melancolia, Renoir, o embelezador, embarca para uma Citera moderna. Ingênuas margens das quais ele se afasta, despreocupado, envolto em luz colorida, munido de cestos de piquenique e de vinho, margens onde se inventa igualmente aquilo que, em 1874, numa

exposição do boulevard des Capucines, um crítico denominará “impressionismo”.

Nesse meio tempo, Renoir terá abandonado os banhos de La Grenouillère por um outro local de elite da canoaria: o restaurante Fournaise, de Chantou, que ele afirma ser, numa carta a um amigo, “o local mais lindo dos arredores de Paris”. Situado ao lado da ponte rodoviária que une Rueil a Chatou, o restaurante ocupa a extremidade da Grande Ile, feudo da família Fournaise, desde o começo do século. À frente do estabelecimento está Alphonse Fournaise, de quem Renoir fez o retrato a broxa em 1875. Cachimbo nos dentes, sentado diante do seu copo de absinto. A voga da canoagem fez desse antigo carpinteiro de barcos um homem próspero. No lugar de suas lojas e depósitos, mandou construir um bonito prédio de três andares de pedra talhada, com um confortável apartamento para a família. Além da venda e locação de canoas, organiza festas náuticas e torneio a lança, passeia os fregueses num barco ornado de lampiões e grinalda. Como não há excursões no campo sem um sólido almoço à beira-d’aguá, ele se faz dono do restaurante à la carte e alugador de quartos, auxiliado pela esposa Louise, que dirige a cozinha, cuida das compras e supervisiona a apresentação de seu pessoal.

Um cuidado todo especial foi dedicado a construção do restaurante, construção de pedras e tijolos, prolongado por bosquetes e caramanchões de verdura ao longo da margem, e cercado, no primeiro andar, por um balcão que se alarga diante do Sena. Sobre a fachada da frente, painéis representando as quatro idades da vida convidam a desfrutar o momento....

É nesse terraço que Renoir pinta *O Almoço dos Remadores* (1880-1881) para o qual faz posar seus amigos. O ambiente caloroso do local foi descrito dois anos antes por um jornalista de *La Vie Moderne*: “a refeição é tumultuosa; os copos se enchem e se esvaziam com uma rapidez que chega à vertigem; as frases cruzam-se, entrecortadas pelo rumor das facas e dos garfos, que executam uma dança terrível sobre os pratos. E já a ululante embriaguez calorosa sobe das mesas, todas cheias de restos de comida e sobre as quais as garrafas oscilam.” (NAUDIM ET ALLI, 1996) .

No século XVIII, Savarim (1995) enfatizou a importância da gastronomia na vida social, definindo-a como conhecimento baseado no que se refere ao ser humano e à alimentação, focando como principal a espécie ser saudável e vai mais além recomendando que a gastronomia deveria realizar pesquisas científicas para ter-se mais segurança no preparo dos alimentos.

O prazer de alimentar-se é presente em todas as épocas, idades e condições, podendo se dar várias vezes no decorrer do dia. Proporciona bem-estar indefinível recompondo perdas e dando continuidade à existência.

E continua, a primeira percepção poderá alterar-se continuamente sob nossas percepções e com esse acúmulo forma-se a impressão. As condições psicológicas, fisiológicas e sociológicas de cada pessoa que aprecia o alimento faz a interação entre homem e alimento.

Em contrapartida pode-se ocorrer deficiências da sensibilidade aos estímulos olfativos como a anosmia (total ou parcial, temporária ou permanente ocorrendo mais na senilidade; a hiperanosmia, que é o contrário, o aumento da sensibilidade, no início da gravidez; a austonomia que é a percepção de um odor independente de estímulos e a heterosmia, que é a interpretação ilusória de um odor ou a troca de odores.

No paladar, a percepção do gosto está relacionado basicamente com a língua e as sensações básicas são: salgado, doce, ácido e amargo. Cada pessoa com a sua própria percepção que será influenciada por doenças, temperatura, pressão, adstringências. A patologia que pode alterar a percepção do gosto é a ageusia que é a perda do sentido do paladar; a hipogeusia que é a diminuição dessa sensibilidade e a parageusia, a alteração na sensibilidade do gosto.

O tato que possui receptores sensíveis ao extremo distribuem-se no interior da boca, lábios e mão e são responsáveis pela captação de informações sobre textura, peso, temperatura e consistência do alimento. Essas sensações complementam aquelas recebida através da visão, podendo substituí-la, em alguns casos. As percepções negativas com o tato como alimentos viscosos e gelatinosos pode levar à sua rejeição mesmo que tenha sido atendidas às exigências dos outros sentidos.

A audição permite perceber texturas de alimentos e bebidas, reportando-se à crocância e à firmeza, simultaneamente à audição. Os sons emitidos na mastigação e na deglutição resumem o que são os alimentos complementando a textura e o prazer de comer.

Na cozinha hospitalar a elaboração dos cardápios exige que se considere os aspectos convencionais da coletividade sadia, bem como a patologia e características de cada pessoa. A condição do paciente pode alterar a forma que ele avaliará pelos sentidos vez que sua percepção estará prejudicada pelos medicamentos usados e **pelo ambiente hospitalar**. Aliado a isso tem-se a dieta e a exclusão de temperos por exemplo que podem afetar a qualidade sensorial. As sensações degustativas baseiam-se em “efeitos de substâncias químicas e em elementos físicos, como o calor, que ressalta o sabor; a dureza, a aspereza e a maciez que oferecem texturas diversas; o ruído na mastigação; a crocância e a adstringência” (Bobbio, 1974 apud Ginani et al: 2003: p. 10).

A união da gastronomia com a hotelaria está valorizando a imagem das unidades hospitalares, pois a arte da hospedagem não está tocada somente na recepção ou estrutura física de um hospital mas com todos os serviços que o

cercam. Partem da idéia de que um paciente satisfeito recupera-se mais facilmente.

A gastronomia hospitalar preocupa-se em inovar e valorizar ao se preparar os alimentos pois ensina ao profissional escolher os alimentos, saber prepará-los nas técnicas culinárias e apresenta-los à mesa decorados de forma **que com a estética, com o sentido da visão despertar a vontade de comer.**

Apesar do senso comum de que a gastronomia restringe-se ao aspecto sensorial, a literatura define gastronomia como conhecimento fundado em tudo que se refere ao homem e à sua alimentação, sendo seu objetivo principal manter saudável a espécie humana, com alimentação qualitativamente e quantitativamente adequada.

Produzir refeições denota antagonismos: ora a culinária extasiante da haute cuisine que compara-se a obras de arte; ora a evolução de restaurantes populares voltados ao insípido.

Uma refeição pode se tornar inesquecível se servida em uma mesa com preocupação com o requinte e criatividade. Cuidados hão que se ter com a harmonia de cores e de desenhos entre toalhas e pratos, arranjo de flores, talheres, guardanapos, “ como se o todo representasse um quadro de pintura.

O arranjo de flores combina com o resto da decoração , precisa ser proporcional e equilibrado em relação ao ambiente em que se encontra.

As velas contribuem para dar requinte ou efeito romântico a um jantar. Sua luz difusa cria uma atmosfera bonita, aconchegante e aquece o relacionamento dos convidados. A cor delas deve ter harmonia com os demais itens da decoração. E se a iluminação for apenas com elas, deve-se completar com luzes indiretas, tais como abajures ou outra luz mais baixa.

A música de fundo ajuda a criar uma atmosfera de acordo com o que se propõe o evento, entretanto, em um jantar, dever ser suave para não atrapalhar a conversa, que seria o oposto apresentado na pintura de Renoir *O Almoço dos Remadores*.

UM POUCO DE HISTÓRIA

Em História da Alimentação conta-se que as tumbas do antigo Egito, a partir do quarto milênio mostram a variedade de alimentos de que já dispunham as elites sócias. A refeição preparada para um faraó da décima-nona dinastia e seu numeroso séquito. Constam do cardápio variadas massas, carnes, peixes, laticínios, frutas legumes e bebidas. Entretanto não se pode dizer que esta características marca o início da história humana, o que se pode dizer é que os homens sempre foram onívoros e, de acordo com as épocas e as regiões em que viveram a comer alimentos vegetais ou animais.

Durante alguns milhões de anos, frutas, folhas ou grão parecem ter fornecido ao homem pré-histórico o essencial das calorias de que necessitava. A preponderância da alimentação vegetal é sugerida pelas dimensões relativamente pequenas dos territórios explorados e pelo desgaste característico dos dentes dos fósseis humanóides. Se os estudiosos da pré-história escreveram mais sobre os produtos da caça e da pesca do que sobre os alimentos vegetais, isso se deveu em parte ao fato de que estes deixaram menos vestígios no solo. E também porque só agora se começa a desenvolver os métodos – um químico, outro isotópico – que permitirão medir as respectivas partes de vegetal e de carne na alimentação e determinar os tipos de vegetais que eram consumidos.

Também tem-se debatido se os primeiros hominídeos – australopitecos, Homo habilis, depois Homo erectus, este último há cerca de um milhão de anos, se foram caçadores ou ladrões de carcaça. Em História da alimentação a idéia que se defende é a de que o homem praticou uma caça ativa ainda que eventualmente roubasse as presas de outros predadores.

Foi no Oriente Médio que o homem, pela primeira vez, começou a desenvolver a agricultura e a criação de animais. Essas atividades estenderam-se rapidamente a outras regiões mediterrâneas, enquanto, mais o norte, os produtos da coleta e da caça continuaram predominando até depois da era cristã, favorecendo uma alimentação mais equilibrada, com menos carências.

Somente pode-se falar de cereais após o início da agricultura e ainda assim nos casos das grandes sociedades civilizadas, caracterizadas pela existência de cidades, como as da Mesopotâmia, do Egito, da Síria, do Irã etc. É lá, normalmente que se encontra referências sobre cereais em geral ou por espécies: em primeiro lugar a cevada – na Mesopotâmia e no Egito -, em seguida, o trigo, a espelta e os alimentos e bebidas preparados a partir deles:

pães de massa fermentada ou não, bolos, fogaças, biscoitos diversos e a cerveja.

Os homens depararam com alimentos diferentes de acordo com as regiões, e parecem ter procedido a uma seleção e escolha dos alimentos que a natureza lhes oferecia e que decorriam da diversidade de suas culturas. Hoje os europeus não comem qualquer inseto ao contrário dos habitantes da África, da América e até da Ásia.. Na Europa , os franceses escandalizam ou deixam atônitos os habitantes de outros países comendo escargots e rãs, enquanto a sopa de tartaruga tornou-se uma especialidade inglesa e o bucho de carneiro uma peculiaridade escocesa. Essas são práticas eminentemente culturais, uma vez que em todas as regiões da Europa existem escargots, rãs, tartarugas e carneiros. Inversamente as religiões fora da Europa proíbem animais que a maioria dos europeus aprecia, e também no Brasil, como o porco, a enguia e o esturjão e suas ovas (caviar) ou ainda os mariscos e crustáceos, considerados impuros pelo judaísmo e pelo islamismo e, ainda, que toda a carne animal é vedada ao hindu.

As mais antigas receitas que se conhece são mesopotâmicas e datam do segundo milênio a.C..Não se pode concluir daí que os mesopotâmicos inventaram a cozinha. Eles tiveram seus motivos para escreverem suas receitas e foram os primeiros, junto com os egípcios a poder fazê-lo: sem escrita não poderia haver receita. Mas a ausência de receitas não excluía eventualidade de preocupações gastronômicas e de uma arte culinária refinada. Assim, os egípcios que não tinham sentido a necessidade de formulá-la por escrito deixaram-nos vestígios nas tumbas, a partir do quarto milênio, e , tampouco foram eles a inventar a cozinha.

Há 500 mil anos o homem teria dominado o fogo diferenciando-se de forma definitiva de seus ancestrais homínídeos, que ainda viviam num estado de animalidade. No início o fogo foi utilizado para cozer os alimentos e bem mais tarde é que foi utilizado para outros fins.

Costuma-se dizer que o gosto pela carne cozida é comum a todos os carnívoros e que ela é procurada após incêndios naturais. Sugere-se assim que os próprios animais carnívoros preferem o cozido ao cru e que comeriam assados todos os dias se soubessem cozinhar. Assim, logo que o homem conseguiu dominar o fogo, ele mudou seu regime.

Entretanto é preciso um cuidado especial em relação ao conceito de gosto , quando se trata de falar de invenção da cozinha. Para um japonês a melhor maneira de se servir um peixe é cru, para um esquimó, do início do século, foca crua, já em decomposição, cortada em fatias finas eram preferidas às focas cozidas, assadas ou com molho que lhe ofereciam os cozinheiros

franceses. Nem todos os povos tem cultura de desconfiança em relação à carne crua e preferência pelo cozido.

O homem dominou o fogo cerca de 500 mil anos a.C. Isso ele não fez de uma dia para outro. Um exemplo mais próximo de nós: a “nova cozinha” que triunfa nos restaurantes na década de 1970 e 1980, não pode ser reduzida a uma moda lançada por dois jornalistas gastrônomos. Quando analisamos cada uma de suas características percebemos que muitas foram configurando independentemente da chegada de Gault e Millau ao proscênio. É o caso dos cozimentos rápidos ligados à descoberta das vitaminas nos legumes pelos nutricionistas. Da mesma forma a sua repentina valorização nos cardápios dos restaurantes, a proscrição dos molhos engrossados por farinha, a diminuição das quantidades de manteiga ou de açúcar na cozinha e pastelaria estão relacionados aos progressos da dietética.

Sobre a cronologia precisa e as razões de todas essas transformações fundamentais continuamos, na verdade, muito ignorantes, dado que os historiadores têm preferido orientar suas pesquisas em outras direções.

Existem plantas tóxicas em estado bruto, mas comestíveis depois de preparadas. Pode ser uma fervura no caso dos cogumelos e um processo mais demorado no caso de mandioca, uma maceração ou uma lavagem prolongada que elimina de algumas espécies seu suco amargo e tóxico. A maniçoba feita com a maniva que é a folha da mandioca moída e fervida durante cinco dias para se extrair as substâncias tóxicas e com ela preparar a maniçoba, espécie de feijoada indígena, com paio, carnes salgadas e defumadas, somente no terceiro dia de cozimento da maniva é que se começa a colocar as carnes. A secagem e defumação da carne existe desde o período paleolítico superior. Práticas como salgamento, fermentação controlada que permite obter produtos que se conservam por mais tempo como cerveja, vinho, sidra, vinagre, queijos, chucrute, molho de soja dos chineses e o morri da antiga cozinha andaluza que se preocupavam mais com a conservação do alimento do que com o seu sabor podem ser chamadas de cozinha.

Práticas como cozer, temperar, marinar, macerar, cortar, coar, cozinhar em suma, tiveram como função tornar os alimentos digeríveis e não nocivos antes de melhorar seu sabor. Hábitos alimentares baseados na crença de cada povo, de cada cultura.

Estudiosos japoneses de primatas observaram que uma jovem macaca mergulhou uma batata-doce no rio antes de comê-la. Fato irrelevante apenas à primeira vista, porque ela se habituou a fazer isso e foi logo imitada pelas outras jovens macacas do grupo que passaram isso a seus filhotes. Em seguida passaram a preferir a água salgada do mar à água doce inicial: por isso os macacos abandonaram a proximidade do rio e mudaram seu habitat para

perto do mar e conseqüentemente adotaram outros alimentos que eram imersos na água do mar. Essa imersão já constitui um rudimento de cozinha.

Acredita-se também que o homem se distingua dos outros animais pela cozinha e pela comensalidade e pela função social das refeições.

No segundo milênio e, regiões da Mesopotâmia e da Síria, inúmeros textos comprovam a existência de banquetes com ritos precisos. Embora descrevam os banquetes de deuses e reis, referem-se também às festas das pessoas comuns. Comer e beber juntos fortalece as amizades entre os iguais, reforça as relações entre o senhorio e os vassalos. Da mesma forma em um nível social mais baixo, os mercadores selavam seus acordos comerciais na taberna, diante de uma panela. Os homens faziam uma pequena refeição pela manhã e uma grande à noite, a noite era também o momento adequado aos banquetes.

Alguns alimentos parecem terem sido indispensáveis nos banquetes mesopotâmicos e em outros povos, como a carne fresca de carneiro, cordeiro, cervídeos, aves, gerbos que Assubarnipal certa feita mandou servir – em número não inferior a dez mil – em seu palácio em Kallu. Também as bebidas fermentadas, cerveja, cerveja forte, bebidas preparadas com tâmaras fermentadas, vinhos etc. O sal também era partilhado durante os banquetes, que é o símbolo das relações de amizade. O azeite presente nos banquetes não para temperar os pratos mas para untar e dar brilho aos cabelos dos convivas. Muitas vezes perfumado e portanto mais apreciado, apresentava analogia por essa função cosmética, coma a água com que se lavavam as mãos antes e depois das refeições.

Durante séculos, os gregos, depois os romanos da Antiguidade, banquetearam-se deitados: desde a Idade Média os ocidentais abandonaram essa posição, passando a comer sentados. Com essa mudança de postura houve transformações simultâneas: com a mão esquerda livre, a posição sentada permite trincar os grandes assados sangrentos, com as facas que, a essa época, aparecem à mesa. Com as mãos livres, esses habitues de mesas e cadeiras altas, inventaram também o garfo. Tampouco foi por acaso que o garfo só se tornou um utensílio à mesa depois da peste negra, entre os séculos XIV e XVII, época em que os europeus aumentaram a distância entre os comensais pela generalização do uso de pratos, copos e talheres individuais.

Também, devido às diferenças tecnológicas, econômicas e sociais entre os povos existem maneiras diferentes de se preparar o mesmo alimento. Exemplo é o caso dos cereais que na África negra tradicional, onde tantas coisas se fazem coletivamente, é de forma individual que as mulheres os descascam e os pilam. Depois, como não dispõe de fornos nem moinhos, elas os consomem, em geral sob forma de papas ou polentas. Já no Ocidente

medieval, com moinhos e fornos senhoriais, que poupam bastante tempo à dona de casa, permitem que o senhor controle seus subordinados mais de perto e que o pão seja predominante em sua alimentação. Certamente predomina também no muno muçulmano, onde fornos e moinhos ora são domésticos, ora estão nas mãos de artesão que trabalham para o público. Porém são pães diferentes, são menores e mais chatos, de consumo mais imediato. Os pães que são guardados por longo tempo são característicos dos campos europeus da Idade Média e da época moderna.

A RELIGIÃO

Rejeitado pelos seus (Jo, 1,11), Jesus vai ao encontro da Morte na Cidade Santa de Jerusalém, onde os chefes do povo o acusam perante o Procurador Romano pedindo a pena da crucifixão. Antes, porém, celebra com os Doze a ceia pascal, durante a qual institui a Eucaristia – sacramento e sacrifício – pronunciando as Palavras sobre o Pão: “Isto é o meu Corpo” e sobre o Vinho: “Este Cálice é a nova aliança no meu Sangue”(1 cor 11,24-25). Neste momento antecipou misteriosamente a sua morte – o Sacrifício do Calvário – realizando a Nova Aliança prometida pelo profeta Jeremias (31,31; Hbr 8,13). Com a vitória sobre a Morte pela Ressurreição – único mistério salvífico (Rom 4,25) – estava fundada a Igreja que saiu do lado de Cristo. Com a descida do Espírito Santo em Pentecostes, a Igreja nasce missionária para proclamar o Reino de Cristo até os confins da terra (At 1,8).

O primeiro milagre de Cristo feito homem na Terra foi as bodas de Caná em que Ele transforma água em vinho numa festa de casamento e seu último ato junto com os apóstolos foi uma Ceia, a Última Ceia.

Foi na Mesopotâmia, na Palestina, em Caná da Galiléia, numa celebração de festa de casamento, que Jesus, segundo Evangelho de São João, Capítulo 2, realizou o seu primeiro milagre, a pedido da mãe. Foram convidados para esse casamento. Como o vinho estava acabando, a mãe de Jesus lhe disse: “Eles não têm mais vinho”. Jesus respondeu: “Mulher que relação há entre mim e ti? Já não chegou a minha hora”? Sua mãe disse aos serventes: “Fazei tudo o que ele vos mandar”.

Estavam ali seis talhas de pedra destinadas às purificações dos judeus, cabendo em cada uma oitenta ou cento e vinte litros de água. Jesus disse: “Enchei de água essas talhas”. Encheram-nas até a boca. Mandou, então: “Tirai, agora, um pouco e levai ao chefe do serviço”. Eles levaram. O chefe do serviço provou d água mudada em vinho. Ele não sabia qual era a sua origem – apesar dos serventes saberem – e falou com o noivo. “Toda gente serve primeiro o bom vinho. Quando os convidados já estão alegres por causa do

vinho, serve o de qualidade inferior. Tu, porém, guardaste o melhor vinho até agora!”

Deste modo, Jesus deu início em Caná da Galiléia a seus sinais e revelou sua glória. E seus discípulos creram nele.

A multiplicação dos pães também foi outro milagre em que Cristo utiliza-se do alimento para chegar até ao homem. Jesus levantando o olhar e vendo a grande multidão que acorria a ele, perguntou a Filipe: “Onde compraremos pão para lhes dar de comer?” Dizia isto apenas para sonda-lo, porque bem sabia o que fazer. Felipe respondeu: “Uma grande quantia de pão não bastaria nem sequer para cada um receber o seu pedacinho”. Um dos seus discípulos, André, o irmão de Simão Pedro, disse: “Aqui há um menino que tem cinco pães de cevada e dois peixinhos. Mas que é isso para tanta gente?” Jesus ordenou: “Fazei com que os homens se acomodem pelo chão”. Havia muita grama naquele lugar. Cerca de cinco mil homens se acomodaram. Jesus tomou os pães e, depois de ter dado graças, distribuiu-os aos que estavam sentados ; o mesmo fez com os dois peixinhos, dando a cada um o quanto queria. Quando ficaram satisfeitos ordenou aos discípulos: “Recolhei as sobras para que nada se perca”. Eles recolheram e encheram doze cestos com os pedaços que sobraram dos cinco pães de cevada que tinham comido.

Em várias ocasiões Jesus utiliza-se do pão, um alimento para se fazer ouvir e chegar perto dos corações dos homens. ... Ao que Jesus respondeu: “Eu vos afirmo e esta é a verdade: não foi Moisés quem vos deu o pão do céu(maná) , meu Pai é quem vos dá o verdadeiro pão do céu; porque o pão de Deus é o que desce do céu e dá vida ao mundo”.

Pediram-lhe, Senhor dá-nos deste pão!” Jesus lhes disse por fim: “Eu sou o Pão da Vida. Quem vem a mim não terá mais fome e o que crê em mim não terá mais sede.”...

DESCRIÇÃO DA METODOLOGIA DA PESQUISA

Foi realizada pesquisa em três eventos, quais sejam:

- de 15 a 17.10.2003 em um coquetel e três coffee-breaks dos quais participou o mesmo público, no chamado Seminário de Comunicação do Banco do Brasil; em 18.09.2003, composto por profissionais da área de Marketing;
- em uma festa tipo caldos com queijos e frios na Cenário, voltada para moradores do Lago Norte, e
- em 3 coffee-breaks realizados em 3 dias consecutivos, no período da manhã e da tarde, também com o mesmo público, no Centro Cultural do Banco do Brasil, em junho de 2003, funcionários do Ministério da Fazenda lotados em vários locais do País.

Observação importante é de que o primeiro e o terceiro evento acima foram contratados pela BBTUR, empresa de Turismo do Banco do Brasil que também cuida de organização de eventos.

Foi utilizado um questionário simples com perguntas diretas e indiretas, aplicado somente no último dia de cada evento.

Numa primeira pesquisa foi solicitada a identificação não obrigatória do respondente o que foi modificado a posteriori, nas ocasiões seguintes, visto que isto poderia inibir. Melhorou-se ainda itens como o motivo da pesquisa, instruções de preenchimento e instruções para devolução.

Foram aplicados os questionários num universo de clientes consumidores e não somente cliente contratante.

RESULTADOS DA PESQUISA

Introdução

O seguinte estudo tem por objetivo principal verificar a influência da percepção visual nos demais sentidos na gastronomia. Como objetivos secundários, quer-se extrair todo e qualquer tipo de informação possível dos dados disponíveis, bem como apresentar diversas formas de visualização dos possíveis resultados.

A população pesquisada para este estudo são os 49 clientes do Márcia Pimentel Buffet que usufruíram dos produtos e serviços do mesmo em 3 eventos diferentes.

Apresentação dos Resultados

Tabela 1: Expectativas em relação ao Buffet

Opiniões dos clientes sobre os aspectos apresentados pelo buffet						
	Não atendeu		Atendeu		Superou	
Atendimento	0	0%	33	67,30%	16	32,70%
Aparência dos garçons	0	0%	30	61,20%	19	38,80%
Apresentação dos pratos	0	0%	28	57,10%	21	42,90%
Sabor da comida	2	4%	24	49%	23	46,90%
Conjunto do trabalho	0	0%	30	61,20%	19	38,80%
Total	2	0,80%	145	59,20%	98	40%

Gráfico 1: Expectativas em relação ao Buffet

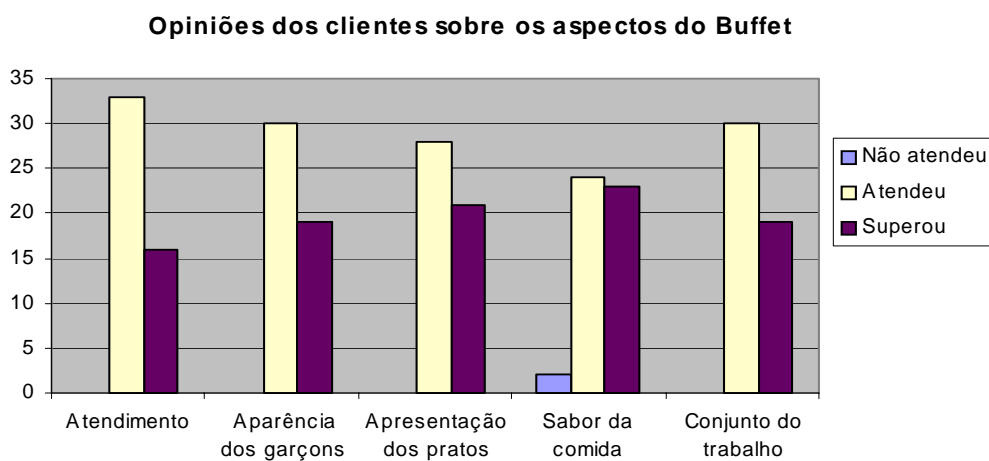


Tabela 2: O que chamou atenção em relação ao Buffet

Aspectos que chamaram mais a atenção com relação ao buffet		
Aspectos mais citados	Nº de clientes	% do total
Apresentação	21	42,9%
Atendimento	5	10,2%
Organização	9	18,4%
Presença de um prato específico	2	4,1%
Qualidade dos pratos	3	6,1%
Variedade	5	10,2%
Não Respondeu	15	30,6%

Gráfico 2: O que chamou atenção em relação ao Buffet

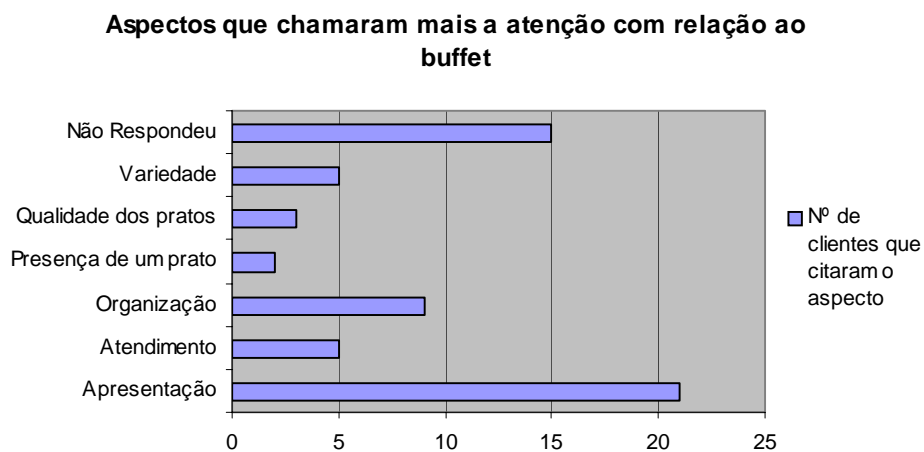


Tabela 3: Aspectos que estimularam a vontade de comer

Aspectos que estimularam a vontade de comer em primeiro lugar		
Estética dos Pratos	28	57,1%
Odor da Comida	5	10,2%
Outro	10	20,4%
Não Respondeu	6	12%
Total	49	100,00%

Gráfico 3: Aspectos que estimularam a vontade de comer

Aspectos que estimularam a Vontade Comer

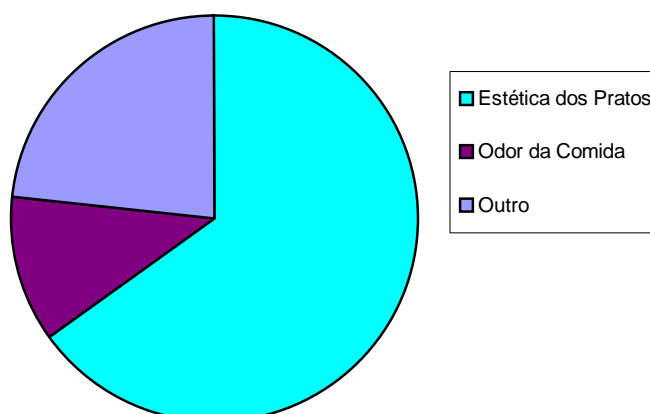


Tabela 4: Chamou a atenção x Estimulou a vontade de comer

O que chamou a atenção em primeiro lugar x O que estimulou a vontade de comer				
	Estética dos Pratos	Odor da Comida	Outro	Total
Apresentação	13	4	3	20
Atendimento	1	1	3	5
Organização	6	1	2	9
Presença de um prato	1	0	0	1
Qualidade dos pratos	2	1	0	3
Variedade	4	0	1	5

Gráfico 4: Chamou a atenção x Estimulou a vontade de comer

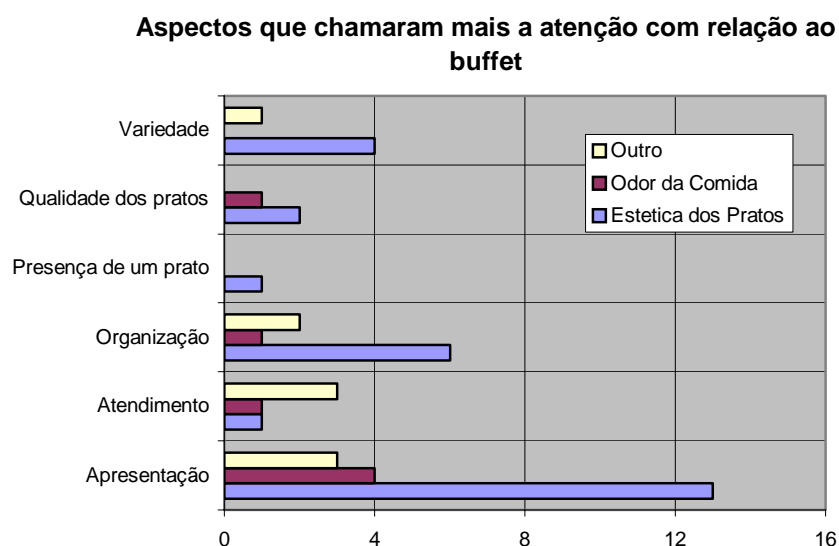


Tabela 5: Influência de aspectos na apreciação do sabor

Influencia de outros aspectos na apreciação do sabor					
		Não atendeu	Atendeu	Superou	Total
Apresentação	Atendeu	2	18	8	49
	Superou	0	6	15	
Aparência	Atendeu	2	15	13	49
	Superou	0	9	10	
Atendimento	Atendeu	1	19	13	49
	Superou	1	5	10	
Conjunto	Atendeu	2	17	11	49
	Superou	0	7	12	

Tabela 6: Sugestões mais citadas

Sugestões mais citadas		
Saúde da comida	6	12,2%
Outros	5	10,2%
Não Respondeu	38	78%
Total	49	100,00%

Conclusões Obtidas ou Discussão dos Resultados da pesquisa

Análise dos aspectos oferecidos pelo Buffet

Observa-se que o Buffet obteve uma boa avaliação dos seus degustadores. 99% dos mesmos acharam que os aspectos avaliados no mínimo atendiam às expectativas. Destes, quase a metade achou que o Buffet superou esta expectativa.

Analisando mais detalhadamente os aspectos de interesse, tem-se que os quesitos de aparência dos garçons, apresentação dos pratos e conjunto do trabalho apresentado obtiveram mais de um terço dos entrevistados com expectativas superadas.

O aspecto de sabor da comida foi o que superou a expectativa de mais pessoas, chegando a 47%. No entanto, 2 das 49 pessoas acharam que o Buffet não atendeu às expectativas, citando para isso o quesito em questão.

Análise das influências do estímulo visual

Sendo este o aspecto onde a opinião pessoal mais fortemente influenciada e, considerando que existe uma maioria absoluta que concorda que os serviços e produtos oferecidos são de qualidade, tem-se base suficiente para considerar que o Buffet tem condições de ser usado para avaliar o tamanho da influência da estética na gastronomia e no estímulo aos demais sentidos.

Os resultados apresentados na Tabela 2 comprovam com segurança este fato. Quando questionados sobre o aspecto que mais chamou a atenção com

relação a Buffet, cerca de 43% das pessoas mencionaram o quesito de Apresentação. E, seja este aspecto citado com relação à apresentação dos pratos, do ambiente ou dos garçons, pode-se concluir que o mesmo é um estímulo visual de bastante importância.

‘Consequências’ do estímulo visual

Os resultados obtidos na Tabela 3 comprovam o tamanho da importância da estética dos pratos no estímulo à vontade de comer. Cerca de 57% dos entrevistados consideraram a Estética (apresentação) dos pratos como o fator que estimulou a vontade de comer.

E, observa-se ainda, que dos respondentes que citaram a apresentação como fator que chamou atenção, 65% acham que a estética dos pratos foi o fator que estimulou a vontade de comer. Este resultado pode ser observado no Gráfico e na Tabela 4.

Um outro aspecto relacionado com o estímulo visual – a organização – foi citado por 9 pessoas. Dentre estas, 6 consideraram a estética como fator que estimulou a vontade de comer.

Influência de aspectos na apreciação do sabor

A Tabela 5 traz o desempenho do Buffet na apreciação do sabor pelos clientes relacionado com os demais resultados. Tendo a grande maioria dos respondentes achado que o sabor da comida atendeu ou superou as expectativas, temos que estas mesmas também consideram que os demais quesitos atenderam ou superaram as expectativas. Vale ressaltar também que houve uma grande proporção de expectativas superadas.

Sugestões citadas

A grande maioria das pessoas não deu sugestão (77,5%). Das que deram, a maioria citou o aspecto de saúde dos alimentos oferecidos. As sugestões seriam o acréscimo ao cardápio de alimentos mais saudáveis, frutas, comidas light, etc.

As outras sugestões dadas foram maior rotatividade dos garçons, a presença de leite no coffee-break, adoçante, café e música ambiente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O prazer de alimentar-se proporciona sensações importantes ao homem. Praticado com moderação, é o único que não provoca fadiga. É o prazer de todas as épocas, idades e condições, podendo ser repetidos várias vezes ao dia. A alimentação proporciona bem-estar indefinível e particular, oriundo da consciência instintiva, traduzível na reparação de perdas e na continuação da existência.

Os alimentos não induzem o homem a alimentar-se apenas por sua composição química, é necessário torná-los atraentes, como já vimos anteriormente.

A gastronomia talvez seja a mais antiga e complexa de todas as artes. Começa pelos cuidados dispensados à matéria-prima perecível e fartamente manipulada, passando por diversas etapas que envolvem uma arte com período de exposição muito breve, cujos apreciadores se utilizam de todos os sentidos para apreciá-la e degustá-la. Vale a pena definir conceitos como culinária que é a forma de tratar o alimento, varia de acordo com região, tradição, comidas típicas, regionais e locais e, gastronomia que não tem limite geográfico, não tem nacionalidade, preocupa-se em fazer pratos refinados, leves. Assim, a gastronomia é uma arte. Busca o equilíbrio nos sabores, preocupa-se mais com qualidade e não quantidade, tem que ter consistência, padronização no preparo, tem que ter mesmo sabor em qualquer época em que for degustado, como os pratos preparados na época de Renoir com as receitas

que chegaram até nós. Sentir o mesmo gosto que o pessoal sentia antigamente?

O homem sempre esteve preocupado com seu alimento, como conseguir e como guardá-lo. Com a descoberta do fogo, como já vimos, cultivo de plantas e domesticação de animais o homem viu que poderia sair de onde estava e ir mais longe. E daí para frente nada o segurou. Todos os povos em todas as civilizações possuíram suas comidas e bebidas típicas.

Parafraseando Brillat Savorin, “o criador ao obrigar o homem a comer para viver, o convida com o apetite e o recompensa com o prazer”.

Assim, poderíamos concluir que a alimentação fornece os nutrientes que permitem o homem viver de forma saudável e assim levar à perpetuação da espécie, num paralelo semelhante a atração sexual que aproxima homem e mulher visando essa perpetuação. De forma semelhante a alimentação vem estimulada pelos sentidos que no caso de nossa pesquisa sobressai o da visão, da estética e proporciona prazer ao homem, enquanto a atração sexual entre os seres humanos é da Natureza, visando a aproximação e constituição de famílias para continuação da espécie, oferecendo em contrapartida o prazer, tal qual a alimentação proporciona.

ANEXOS

- | | | |
|---------|---|---|
| Anexo A | - | <i>O almoço dos Remadores</i> (Renoir, 1880-1881)
Washington, The Philips Collecion. |
| Anexo B | - | <i>Sob o caramanchão, no Moulin de la Galette.</i>
Moscou. Museu Puchkin |
| Anexo C | - | Restaurante Fournaise. |
| Anexo D | - | Casa Fournaise, hoje desaparecida. Conservou
grande parte de sua decoração mural do séc.
XIX. |
| Anexo E | - | Fritura de Botequim (sofisticada pelo ambi-
ente) |
| Anexo F | - | <i>A Taberna da Mãe Anthony.</i> Estocolmo
Nationalmuseum. |
| Anexo G | - | Coffee-break do Márcia Pimentel Buffet rea-
lizado no Banco do Brasil |
| Anexo H | - | Um jantar de impressionistas (“Burgueses
e literatos, banqueiros e janotas, atores
e artistas, toda Paris que sabe viver
com elegância, conforto e bom trato
frequenta e frequentará o Café Riche” Alfred
Delvau, séc. XIX) Ali perto Renoir e seus
amigos expõe nas galerias junto ao comércio
de luxo. |
| Anexo I | - | <i>Morangos</i> , Paris. Museu de l’Orangerie, Renoir,
1885. Coleção Jean Walter-Paul |
| Anexo J | - | Outro coffee-break realizado na Presidência
do Banco do Brasil |

Anexo K	-	Mini sanduíches, especialidade do Márcia Pimentel Buffet
Anexo L	-	Música (audição), pera (alimento) e flores (decoração)
Anexo M	-	Festa dos Cinco Sentidos realizada pela autora (jornal Fatorama, jornalista Petty Mattos)
Anexo N	-	O criativo menu dos Pimentel (reportagem em coluna da crítica gastronômica Liana Sabo, no jornal Correio Brasiliense)
Anexo O	-	Estilo (menu: cor, forma, cheiro e sabor)
Anexo P	-	“Para comer com os olhos” (Revista Foco, outubro de 2003)
Anexo Q	-	Livro de Caça(História da Alimentação)
Anexo R	-	Mesa de convidado em um casamento realizado pelo Márcia Pimentel Buffet
Anexo S	-	Marta e Maria (a alimentação e a religião)
Anexo T	-	Mesa de doces do Márcia Pimentel Buffet
Anexo U	-	Mesa de Frios do Márcia Pimentel Buffet
Anexo V	-	Ambiente de recepção de um casamento
Anexo X	-	Notas no jornal Correio Braziliense.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NAUDIN, JEAN-BERNARD; SAULNIER, JACQUELINE e CHARBONNIER, JEAN-MICHEL. *À Mesa com Renoir*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1996.

CARVALHO, MARIANA ALDRIGUI. Análise da Indústria da Hospitalidade. Apostila do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, fevereiro, 2003.

EDIÇÃO ESPECIAL DE CLAUDIA COZINHA, SÓ FESTA, Rio de Janeiro, 2003.

GINANI, VERÔNICA, QUEIROZ LOPES, FABIANA E ZUNIGA, GUILHERMO. Gastronomia nas Empresas de Alimentação-Hospitalares. Apostila do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, outubro, 2003.

CUPERTINO, ALESSANDRA. Gastronomia nas Empresas de Alimentação. Apostila do Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília, outubro, 2003.

FLANDRIN, JEAN-LOUIS e MONTANARI, MASSIMO. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

DISTRITO FEDERAL – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Etiqueta Social e Profissional, 2003.