



**ETEC CORONEL RAPHAEL BRANDÃO, BARRETOS
TÉCNICO EM GASTRONOMIA**

**André Pereira da Cunha
Erika Carla Queiroz
Fernanda Meinberg
Luciana Jacob Naviskas
Reginaldo Aparecido Juvêncio**

COZINHA BRASILEIRA: memórias afetivas na gastronomia

**Barretos
2025**

**André Pereira da Cunha
Erika Carla Queiroz
Fernanda Meinberg
Luciana Jacob Naviskas
Reginaldo Aparecido Juvêncio**

COZINHA BRASILEIRA: memórias afetivas na gastronomia

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Técnico em Gastronomia da Etec Coronel Raphael Brandão, orientado pelo professor Lutfi El Jamel Neto, como requisito parcial para obtenção do título de Técnico em Gastronomia.

**Barretos
2025**

RESUMO

A gastronomia brasileira, permeada por memórias afetivas, transcende a função de alimentar, cultivando sentimentos e fortalecendo laços culturais e familiares. Este trabalho propõe-se a compreender a relação entre memórias afetivas e gastronomia, utilizando o lanche de pernil como elemento central de análise e representação. A metodologia adotada foi prática e experimental, onde o grupo realizou uma série de testes culinários, documentando erros, acertos e aprendizados iterativos. Inicialmente, diferentes versões de massa de pão para lanche, além de pudim e bolo, foram testadas e descartadas por não atenderem aos critérios técnicos e conceituais do projeto. O teste final, um lanche de pernil assado já montado, foi aprovado. A massa foi ajustada para leveza e maciez, e o pernil preparado com temperos que garantem suculência, resultando em um produto que unifica sabores, otimiza custos e representa a culinária afetiva brasileira com relevância gastronômica e técnica. As considerações finais ressaltam que o processo culinário é construído por meio de experimentação e adaptação, e que o lanche de pernil final simboliza a união entre sabor, afetividade e aprendizado gastronômico.

Palavras-chave: gastronomia brasileira, memórias afetivas, lanche de pernil.

ABSTRACT

Brazilian gastronomy, permeated by affective memories, transcends the function of nourishment, cultivating feelings and strengthening cultural and family ties. This work aims to understand the relationship between affective memories and gastronomy, using the pork sandwich (lanche de pernil) as the central element of analysis and representation. The adopted methodology was practical and experimental, where the group conducted a series of culinary tests, documenting iterative errors, successes, and learnings. Initially, different versions of sandwich bread dough, as well as pudding and cake, were tested and discarded for not meeting the project's technical and conceptual criteria. The final test, a pre-assembled and baked pork sandwich, was approved. The dough was adjusted for lightness and softness, and the pork was prepared with seasonings that ensure juiciness, resulting in a product that unifies flavors, optimizes costs, and represents affective Brazilian cuisine with gastronomic and technical relevance. The final considerations emphasize that the culinary process is built through experimentation and adaptation, and that the final pork sandwich symbolizes the union of taste, affectivity, and gastronomic learning.

Keywords: Brazilian gastronomy, affective memories, pork sandwich.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	4
1.1 Justificativa	4
1.2 Objetivo	5
2. REFERENCIAL TEÓRICO	6
3. METODOLOGIA.....	7
4. RELATO DOS TESTES REALIZADOS	8
4.1 Primeiro Teste — massa de pão para lanche de pernil	8
4.2 Segundo Teste — Pudim.....	8
4.3 Terceiro Teste — Bolo.....	9
4.4 Quarto Teste — Lanche de pernil final (aprovado).....	9
5. DESENVOLVIMENTO DO PRATO FINAL	14
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	16
7. REFERÊNCIAS	17

1. INTRODUÇÃO

A gastronomia ultrapassa a função básica de alimentar e nutre também emoções, sentimentos e lembranças. A memória afetiva associada aos alimentos é um dos pilares que transformam a experiência gastronômica em algo único, capaz de resgatar momentos vividos e fortalecer laços culturais e familiares. Além disso, a gastronomia de rua é uma forma legítima de expressão cultural, turismo, empreendedorismo e convivência social.

Nesse sentido, eventos tradicionais têm papel fundamental na construção da identidade de uma comunidade. Em Barretos, um desses marcos é a Violeira, festival inicialmente realizado nos bairros da cidade e que reunia violeiros de diversas regiões do país. A partir de 1993, o evento passou a homenagear Rose Abrão, figura reconhecida por seu apoio incondicional à música raiz brasileira.

Conhecido pelo nome de batismo Gaze Abrão, Rose foi comerciante de cereais, amante da cultura caipira e anfitrião do famoso Sobrado da Alegria, local que se tornou ponto de encontro de grandes nomes da música sertaneja, como Tião Carreiro e Pardinho, Almir Sater, Pena Branca e Xavantinho, João Pacífico e tantos outros artistas consagrados. Chamado de “padrinho dos violeiros”, Rose Abrão deixou um legado afetivo e cultural que permanece vivo na cidade e na história da música brasileira.

Em homenagem a essa figura tão representativa para Barretos, o prato desenvolvido neste trabalho recebeu o nome de “Lanche com Pernil Rose Abrão”. A escolha dialoga diretamente com o conceito de comida afetiva: assim como a música raiz reúne histórias, encontros e convivência, o tradicional lanche de pernil também está presente em festas populares, reuniões familiares e celebrações coletivas.

1.1 Justificativa

O estudo das memórias afetivas aplicadas à gastronomia se justifica pela relevância em compreender a relação entre alimento, emoção e identidade cultural. O lanche de pernil foi escolhido por se tratar de uma iguaria tradicional, popular em diferentes regiões do Brasil, marcada pela presença em festas, eventos e momentos

de confraternização.

Além de seu sabor marcante, esse prato carrega consigo valores sociais e emocionais, capazes de despertar recordações significativas tanto no âmbito familiar quanto coletivo. Atraindo consigo aventureiros gastronômicos, apreciadores de comida de rua, tais como: trabalhadores, estudante, turistas e pessoas que buscam comida rápida e acessíveis para comer.

A escolha deste tema permite explorar a importância do resgate de tradições culinárias e da valorização da memória gastronômica como instrumento de preservação cultural e identidade pessoal.

1.2 Objetivo

O lanche de pernil é uma opção saborosa e satisfatória para saciar a fome é frequentemente servido em eventos como festa de aniversário, casamentos e reuniões familiares. Pode ser uma experiência gastronômica agradável, com sabores e texturas únicas e pode ser uma forma de representar a cultura e a tradição do País

O lanche de pernil é uma opção popular em vários locais do Brasil, especialmente em São Paulo, onde é considerado um clássico. Você pode encontrar este delicioso lanche em Bares, lanchonetes, festa e celebrações e churrascaria e também encontrado na Festa de peão de boiadeiro de Barretos.

Simplem em sua preparação, porém carregado de significados, o lanche de pernil remete a aromas marcantes, cozinhas movimentadas, encontros comunitários e tradições transmitidas ao longo das gerações. Assim, este trabalho busca compreender como a gastronomia e a memória afetiva se conectam, tendo o Lanche com Pernal Rose Abrão como elemento central de análise cultural, sensorial e histórica.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A gastronomia afetiva estuda a relação sensorial e emocional que a comida estabelece com o indivíduo. Segundo autores da área culinária, a memória gustativa é capaz de evocar sentimentos, lembranças familiares e experiências culturais profundas.

Além disso, a gastronomia contemporânea busca integrar técnicas modernas, temperos inovadores e novas abordagens de montagem, sem perder o vínculo com a tradição. Dessa forma, a combinação entre afeto e técnica culinária é o caminho para criar pratos que encantam tanto pelo sabor quanto pela história.

O lanche de pernil é um prato popular brasileiro, presente em festas de rua, eventos familiares e celebrações. Seu aroma e sabor remetem a experiências coletivas e reforçam o vínculo emocional que a comida é capaz de proporcionar.

3. METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi prática e experimental. O grupo realizou diferentes testes culinários, registrando erros, acertos, mudanças e aprendizados. Cada receita foi preparada, analisada, avaliada e, quando necessário, descartada.

O processo incluiu:

- Pesquisa do tema e referências;
- Seleção de ingredientes;
- Testes práticos;
- Avaliação sensorial e técnica;
- Ajustes de receita e técnicas;
- Definição do prato final;
- Preparação para apresentação.

4. RELATO DOS TESTES REALIZADOS

4.1 Primeiro Teste — massa de pão para lanche de pernil

No primeiro teste, o grupo elaborou duas versões de massa de pão caseiro, buscando um produto macio e apropriado para acomodar o pernil desfiado. Apesar do empenho e da execução correta das etapas de fermentação, descanso e cocção, as massas apresentaram o mesmo problema:

- O pão ficou seco, com textura firme demais.
- A densidade da massa não harmonizava com a carne de pernil, que também possui uma textura naturalmente mais seca quando desfiada.
- O conjunto do lanche ficava pesado, prejudicando a experiência e fugindo do conceito de comida afetiva leve e prazerosa.

Conclusão técnica:

→ Apesar da boa execução, a massa não atendia ao objetivo do prato, pois deixava o lanche ainda mais seco. Esse teste foi descartado por falta de harmonia entre os elementos.

4.2 Segundo Teste — Pudim

Na busca por uma receita mais prática e de baixo custo, o grupo optou por testar um pudim tradicional. O teste foi bem-sucedido tecnicamente, apresentando:

- Textura firme e cremosa
- Cocção adequada
- Sabor equilibrado

Porém, ao discutir o propósito do trabalho, o grupo concluiu que:

- O pudim não representava riqueza técnica necessária.
- Não explorava ingredientes contemporâneos ou inovadores.
- Não apresentava desafio suficiente nas etapas de preparo, montagem ou apresentação.

- Não dialogava com o tema central do curso — técnicas culinárias, temperos e processos de cocção relevantes para gastronomia profissional.

Conclusão técnica:

→ Embora saboroso e funcional, o pudim foi descartado por não trazer complexidade, criatividade ou profundidade gastronômica para um TCC.

4.3 Terceiro Teste — Bolo

O terceiro teste envolveu a produção de um bolo caseiro, buscando explorar o conceito de comida afetiva doce. Contudo:

- A receita era excessivamente simples.
- Não apresentava técnicas avançadas de confeitaria.
- Não dialogava com temperos contemporâneos.
- Não possuía impacto gastronômico suficiente para um TCC.

O grupo, rapidamente, percebeu que apesar de ser uma receita afetiva, ela não agregaria valor técnico ao trabalho.

Conclusão técnica:

→ Teste descartado imediatamente por não atender aos requisitos do projeto.

4.4 Quarto Teste — Lanche de pernil final (aprovado)

Após reflexões e análises, dois integrantes do grupo propuseram uma nova abordagem: preparar um lanche de pernil já montado, recheado e levado ao forno pronto para finalizar.

Este novo método apresentou diversos acertos:

✓ Acertos importantes

- A massa utilizada foi ajustada até atingir maciez e leveza. Conforme apresentado na Figura 1 – Massa Ajustada.



Figura 1 – Massa ajustada

O pernil foi preparado com molhos e temperos que trazem suculência, resolvendo o problema inicial de secura da carne. Conforme apresentado na Figura 2.



Figura 2 -Molhos e temperos do pernil

A técnica de assar o lanche já montado ajudou a unificar sabores e melhorar a textura. Conforme apresentado na Figura 3.



Figura 3 – Técnica de Assar

Houve redução significativa de custos, tornando a receita ideal para produção em escala.

O prato se aproximou do conceito de comida afetiva brasileira e manteve relevância gastronômica.

✓ Justificativa técnica da escolha final

O lanche de pernil assado já montado foi aprovado porque:

Representa a culinária brasileira e a memória afetiva das festas populares.

Permite aplicação de técnicas importantes: cocção lenta, tempero, montagem, finalização de forno, mise en place e padronização.

É viável, saboroso e tem boa apresentação.

Atende aos critérios de custo, técnica e identidade.

Conclusão técnica:

→ Teste aprovado como produto final do TCC.

5. DESENVOLVIMENTO DO PRATO FINAL

Aguarda somente a informação de amanhã, que será:

- descrição do lanche final

massa de pão recheada com pernil de porco triturada, temperada com molho campanha e queijo.

- tempero contemporâneo escolhido

tempero da carne: sal, limão, alho, chimi churri, páprica defumada.

Tempero da campanha: Cebola, tomate, cheiro verde, azeitona, limão e sal

{pao} Farinha, fermento biológico fresco, ovo, manteiga, óleo, sal, açúcar e água (morna e fria)

- técnica usada

Foi aplicado a traça “catarina” na hora de rechear o pão.

- modo de preparo

pernil: na panela colocamos manteiga e azeite para zelar o pernil, após retirar o pernil foi colocado na panela cebola e conhaque para soltar o resíduos e caramelizado no fundo da penela “deglaciar” e na sequencia voltamos o pernil para finalizar

Pão: dentro do bol misturamos ovo, manteiga, sal açúcar óleo, água e fermento, batemos com Fuoie para ativar o fermento e na sequencia foi colocando a farinha aos poucos para chegar ao ponto de sovar e colocamos para descansar, após boleamos e abrimos a massa para receber o recheio.

Molho campanha: dentro do bol foi colcado cebola, tomate cortados em brunoise, cheiro verde, azeitona, limão e sal, misturado levemente.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O trabalho demonstrou que o processo culinário é construído com testes, erros, acertos e adaptações. A escolha do lanche de pernil como prato final representa a conexão entre memória afetiva, tradição popular e técnicas contemporâneas.

O grupo explorou diferentes caminhos, avaliou receitas, realizou testes práticos e aprimorou as técnicas até atingir um resultado coerente com o tema. O prato final simboliza a união entre sabor, afetividade e aprendizado gastronômico.

7. REFERÊNCIAS

- Literatura básica de gastronomia e técnicas culinárias
- Apostilas e materiais utilizados no curso
- Artigos sobre gastronomia afetiva
- Pesquisas complementares dos integrantes