

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO DAS COMIDAS TÍPICAS OFERECIDAS NA FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO DO MUNICÍPIO DE MOGI DAS CRUZES-SP

Carolina Eulina de Oliveira¹; Renata Valéria de Camargo;² Flávia Aparecida Machado Cordeiro³; Luci M. M. Bonini⁴

Estudante do Curso de Nutrição; e-mail: carolina-874@hotmail.com¹

Estudante do Curso de Nutrição; e-mail: renata.senzala@outlook.com²

Professor da Universidade de Mogi das Cruzes; e-mail: flavia.cordeiro@umc.br³

Professor da Universidade de Mogi das Cruzes; e-mail: lucibonini@gmail.com⁴

Área de Conhecimento: Valor nutritivo de alimentos

Palavras-chave: Ficha Técnica de preparação; Receituário Padrão; Festa do Divino.

INTRODUÇÃO

A Festa do Divino Espírito Santo em Mogi, foi fundada em 1769, conhecida como “último reduto de caipiras”. Se inicia 40 dias após a Páscoa, tem início na quinta-feira de Ascensão, terminando no Domingo de Pentecostes, onde é celebrada a descida do Espírito Santo sobre os Apóstolos. A festa possui vários aspectos peculiares, tais como a Entrada dos Palmitos, as Alvoradas, o Império do Divino Espírito, a Folia do Divino e os mais diversos grupos de tradição folclórica, bem como uma grande variedade da culinária típica, como o Afogado (ensopado à base de carne e batata), o Tortinho (bolinho caipira em formato de meia lua, confeccionado com farinha de milho branca e farinha de mandioca), o Churrasco dos Sete Dons, entre outros. A ficha técnica de preparo (FTD) é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação, sendo útil para subsidiar o planejamento de cardápio, facilita a elaboração das preparações, auxilia no trabalho de compras e controle de desperdícios. O receituário padrão é constituído por todas as fichas técnicas que foram elaboradas pelo estabelecimento, assim reunindo todos os dados e garantindo uma melhor organização (AKUTSU, 2005).

OBJETIVOS

Elaborar receituário padrão a partir de fichas técnicas de preparação das comidas típicas servidas na festa do Divino Espírito Santo do município de Mogi das Cruzes-SP.

METODOLOGIA

O presente estudo foi desenvolvido no período da Festa do Divino Espírito Santo de Mogi das Cruzes – SP, que recebe moradores e visitantes de toda região. O recinto oferece inúmeras variedades entre doces salgado e bebidas. Primeiramente foi elaborada uma ficha técnica de preparação, que serviu de modelo para inserção das preparações elaboradas. Nos dias que antecederam a festa, foi realizada uma visita na “casa da festa”, para observar como são elaboradas as preparações servidas durante o evento. Durante os dias de festas, foram realizadas duas visitas, para então identificar as preparações que lá eram servidas, e a partir disso, foram escolhidas três preparações tradicionais da culinária regional; entre elas estão o afogado, tortinho e o rosa-sol. As

mesmas foram reproduzidas no laboratório de nutrição da Universidade de Mogi das Cruzes, e então foi inserida a FTD. As fichas técnicas foram confeccionadas tendo como base um modelo presente na literatura. Para o cálculo do fator de cocção será utilizada a equação $FCC = PC/PL$, na qual PC é o peso do alimento cozido pronto para servir e PL é o peso líquido do alimento antes da cocção (ARAÚJO, 2009). Serão utilizados o rendimento total da preparação e o somatório de pesos de todos os ingredientes crus e limpos utilizados na preparação. Através do peso das preparações prontas para servir será calculado o *per capita* das preparações. Os alimentos foram pesados antes e após a cocção em balança modelo: Marte AD5002; máx. 5010g, mín. 0,5g. Todas as preparações foram separadas previamente os ingredientes, pesados, limpos, cortados e submetidos ao processo de cocção. O cálculo do valor calórico será obtido através do cálculo teórico considerando a soma das quantidades de calorias provenientes das proteínas, dos lipídeos e dos carboidratos, utilizando-se os seguintes fatores: 4kcal/g de carboidratos, 4kcal/g de proteína e 9kcal/g de lipídeos (NASCIMENTO et al., 2016). O valor será expresso em kcal/g da amostra, sendo que a amostra será representada pelo valor *per capita*. Para a determinação da composição nutricional será utilizada a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – Taco versão 4. Os alimentos que não constam na tabela terão a sua composição nutricional determinada através da informação nutricional presente na embalagem do produto. O custo das preparações, foi calculado de acordo com preço de supermercados de varejo de Mogi das Cruzes, a fim de conhecer o preço total e da porção. As preparações foram fotografadas durante o processo e sua finalização com a máquina modelo Canon T5. E foram degustadas pelas pesquisadoras para classificar quanto a cor, consistência, aparência, sabor e odor.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na “casa da festa” foi observado como era o processo de elaboração de algumas das preparações que foram servidas no evento. Durante a visita nos dias da Festa do Divino Espírito, identificou-se as seguintes preparações: afogado, tortinho, rosa-sol, yakissoba, tempurá, churrasco, lanches, pastéis, preparações de milho, bolos, doce de abóbora, laranja, figo, sagu, arroz doce, chocolate quente, quentão caldos. Destas escolheu-se o afogado, o tortinho e o rosa-sol para elaboração em laboratório e então essas receitas foram inseridas na FTD para iniciar a elaboração do receituário padrão. Na FTD constam: nome técnico e fantasia da preparação, ingredientes em medida caseira e padrão, peso bruto, peso líquido, Índice de Parte Comestível, Índice de Cocção, descrição da receita, cálculo de custo da receita e também de valor calórico total e por porção, valores de proteínas, carboidratos, lipídeos e características sensoriais. O Afogado, preparação tradicional servido na Festa do Divino Espírito Santo é um prato muito apreciado na região do Alto Tietê e principalmente em Mogi das Cruzes. Preparado basicamente com carne de boi cortada em pequenos pedaços e diversos temperos, o ensopado também pode ser completado com legumes e deve ser servido sempre quente em pratos fundos acompanhado de farinha de mandioca e arroz. Por ser um alimento que pode ser feito em grande quantidade e de grande praticidade, é servido ao público após a Entrada dos Palmitos. Como no final da preparação, as carnes, verduras e legumes ficavam boiando na água, pareciam estar se afogando. Assim surgiu o nome do prato. O Tortinho é um bolinho muito apreciado na culinária mogiana, feito de farinha de milho branca e amarela com recheio de carne moída; é uma receita natural de Caçapava, chegou a Mogi das Cruzes pelas mãos de Dona Maria Martins Braga, quando ela comprou o “quartinho do café” no mercado municipal. O salgado logo caiu no paladar do público. Hoje além de ser vendido na quermesse da Festa do Divino,

também é comercializado nas festas de São Benedito, de Nossa Senhora de Santana, Nossa Senhora do Carmo e de Nossa senhora do Socorro. O Rosa Sol é um licor muito saboroso a base de cravo e canela, antigamente era distribuído gratuitamente aos devotos no cortejo e no levantamento do mastro, como forma de comemoração; é composto por água, cachaça, corante, açúcar.

CONCLUSÕES

Depois de acompanhar a elaboração das preparações para a Festa do Divino Espírito Santo, observou-se que é necessário tempo, planejamento, organização e dedicação para realizar cada prato. Ao reproduzir algumas dessas preparações, notou-se a importância do trabalho de cada equipe para elaborar as preparações que foram oferecidas durante todos os dias de festa. A FTD, é instrumento essencial que pode facilitar o trabalho dessas equipes, auxiliando desde o momento da seleção, compra dos alimentos até o seu preparo, para que não haja desperdício e para que todas as etapas das receitas sejam seguidas de forma correta, permitindo que qualquer pessoa possa reproduzir a receita. Com a elaboração de três FTD, foi possível dar início ao receituário padrão, que é um conjunto de FTD. Sugere-se que sejam elaboradas FTD de todas as demais preparações servidas na festa, em próximas pesquisas, para então completar o receituário padrão.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO et al. **Alquimia dos alimentos**. Brasília: Senac, 2009.

Festa do Divino Espírito Santo. Disponível em <https://mogiempoco.com/2017/05/24/festa-do-divino-2017/>. Acesso em 04 de Agosto de 2017.

Festa do Divino de Mogi das Cruzes. Disponível em <http://festadodivinode Mogi.blogspot.com.br/2013/03/festa-do-divino-espírito-santo.html>. Acesso em 04 de Agosto de 2017.

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, p. 277-279, abr. 2005. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000200012&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 26 de maio de 2016.