

Proposta de um ensaio metodológico para empratamento integrando design e gastronomia

Proposal of a Methodological Framework for Plating Integrating Design and Gastronomy

Liana Haussen¹
Julien Brouquet²

Resumo: Este artigo apresenta um estudo sobre o empratamento gastronômico sob a perspectiva do design, buscando desenvolver um ensaio metodológico que integre princípios estéticos, técnicos e funcionais aplicáveis à finalização de pratos. A pesquisa, de abordagem qualitativa e natureza exploratória, fundamentou-se em revisão bibliográfica e na aplicação de um questionário direcionado a profissionais da gastronomia. As respostas foram analisadas por meio da técnica de Análise de Conteúdo de Bardin (2011), complementadas por representações gráficas e nuvem de palavras. A partir dos dados, elaborou-se um ensaio inicial de metodologia de empratamento, estruturado em etapas que orientam a composição visual, estrutural e operacional. Conclui-se que o design pode atuar como ferramenta metodológica para sistematizar o empratamento, contribuindo para a formação de profissionais mais criativos, conscientes e tecnicamente preparados.

Palavras-chave: Empratamento. Design. Gastronomia. Metodologia.

Abstract: This article presents a study on gastronomic plating from a design perspective, aiming to develop a methodological framework that integrates aesthetic, technical, and functional principles applicable to dish finishing. The research adopts a qualitative and exploratory approach, grounded in a literature review and the application of a questionnaire directed at gastronomy professionals. The responses were analyzed using Bardin's (2011) Content Analysis technique, complemented by graphical representations and a word cloud. Based on the data, an initial plating methodology framework was developed, structured in stages that guide visual, structural, and operational composition. It is concluded that design can function as a methodological tool to systematize plating, contributing to the education of more creative, aware, and technically prepared professionals.

Keywords: Plating. Design. Gastronomy. Methodology.

1 INTRODUÇÃO

O empratamento, entendido como a etapa de finalização estética, composicional e funcional de um prato, constitui-se como elemento central da experiência gastronômica contemporânea. Para além de sua função decorativa, o empratamento organiza narrativas visuais, afeta a percepção sensorial e atua como mediador entre forma, técnica e significado

¹ Mestra em Design pelo Centro Universitário Ritter dos Reis, Porto Alegre – RS e discente do curso de tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. lianahaussen@gmail.com.

² Especialista, docente do curso de tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. julien.brouquet@ifsc.edu.br.

culinário. (CHIERICATTI, 2024). Na contemporaneidade, o crescimento da gastronomia como área acadêmica, técnica e criativa ampliou a necessidade de reflexão sobre métodos e processos que deem suporte ao ato de compor visualmente um prato. (COZZELLA, 2020).

Entretanto, apesar desse protagonismo, o empratamento ainda é em algumas cozinhas tratado na prática profissional de forma intuitiva, dependendo da habilidade, tempo de profissão e sensibilidade do chef e cozinheiros. A literatura nacional acadêmica de teses e dissertações, apresenta certas lacunas no que diz respeito à sistematização de modelos ou métodos aplicáveis ao empratamento, conforme verificado pela revisão sistemática realizada nesse estudo. Nesse cenário, o design surge como um campo capaz de oferecer princípios teóricos e metodológicos que podem ser incorporados à gastronomia para construir processos mais consistentes de criação.

Este artigo, busca contribuir para essa discussão ao propor um ensaio metodológico baseado em fundamentos do design e em percepções de profissionais atuantes na área da gastronomia.

1.1 Objetivos Geral e Específicos

Propor um ensaio metodológico para o empratamento gastronômico a partir dos fundamentos do design e da gastronomia e das percepções de profissionais da área. Como objetivos específicos temos: realizar uma revisão sistemática a partir dos dois principais repositórios nacionais de teses e dissertações para verificar se o tema abordado possui lacunas; analisar os fundamentos básicos do design bem como as bases científicas, estéticas e sensoriais da gastronomia; realizar uma revisão teórica sobre a relação entre gastronomia e design e investigar a percepção de profissionais da gastronomia sobre os métodos utilizados no empratamento.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Fundamentos do design

De acordo com Dondis (2015), os fundamentos do design constituem a base da linguagem visual e são responsáveis por estruturar a comunicação entre forma, conteúdo e percepção. Esses fundamentos podem ser compreendidos a partir de duas categorias principais: elementos do design e princípios do design (MUNARI, 2008).

Segundo Lidwell; Holden; Butler; 2010; Dondis, 2015, os elementos do design correspondem aos componentes visuais que estruturam uma composição e contribuem para a construção da linguagem visual. Entre eles, destacam-se:

- **Ponto:** considerado o elemento mais simples da composição visual, utilizado para indicar uma posição, foco ou centro de atenção;
- **Linha:** estabelece direção e movimento, delimitando formas e conectando dois ou mais pontos. Pode ser empregada para enfatizar, dividir ou organizar elementos dentro da composição;
- **Forma:** resulta do contorno de uma linha, podendo apresentar-se de maneira geométrica, orgânica ou abstrata. Trata-se de uma área bidimensional delimitada por fronteiras visuais, como círculos, triângulos e retângulos;
- **Textura:** refere-se à qualidade tátil ou à aparência visual de uma superfície, podendo ser real (perceptível ao toque) ou simulada (percebida visualmente);
- **Cor:** elemento essencial na comunicação visual, capaz de transmitir sensações, criar contrastes e estabelecer hierarquia. Além disso, contribui para a construção da identidade visual e para a legibilidade;
- **Espaço:** diz respeito à área ocupada ou vazia dentro de uma composição, sendo fundamental para o equilíbrio e a harmonia visual;

Além dos elementos, os princípios do design constituem as diretrizes que orientam a forma como esses componentes são organizados em uma composição visual. Enquanto os elementos representam o que é utilizado, os princípios dizem respeito ao modo como são dispostos para gerar equilíbrio, coerência e expressividade no resultado final. (LIDWELL; HOLDEN; BUTLER, 2010).

Entre os principais princípios do design, destacam-se:

- **Equilíbrio:** refere-se à distribuição visual dos elementos em uma composição, de modo a gerar estabilidade e harmonia. Pode ser simétrico, quando os elementos são organizados de forma espelhada, ou assimétrico, quando diferentes formas e tamanhos equilibram-se pelo contraste visual;
- **Contraste:** diz respeito à oposição entre elementos, como cores, formas, tamanhos e texturas, para criar destaque e dinamismo. O contraste é fundamental para atrair a atenção e direcionar o olhar do observador;
- **Ênfase:** consiste em destacar determinado elemento dentro da composição, tornando-o o ponto focal. Pode ser alcançada por meio de contraste, cor, tamanho ou posicionamento;

- **Harmonia:** busca a coerência entre os elementos, garantindo unidade visual e estética agradável. Está relacionada à compatibilidade entre formas, cores e proporções;
 - **Unidade:** refere-se à integração dos elementos de modo que o conjunto seja percebido como um todo coeso. A unidade é alcançada quando há consistência visual e clareza na comunicação da mensagem;
 - **Proporção:** trata da relação de tamanho entre os diferentes elementos da composição, influenciando a sensação de equilíbrio e naturalidade visual;
 - **Ritmo:** resulta da repetição ou alternância de elementos visuais, criando um fluxo de movimento que conduz o olhar do observador pela composição;
 - **Repetição:** reforça a identidade visual e a coesão por meio da utilização recorrente de formas, cores ou padrões, contribuindo para a unidade e a previsibilidade visual.
- Abaixo foi elaborado um esquema visual com os fundamentos do design:

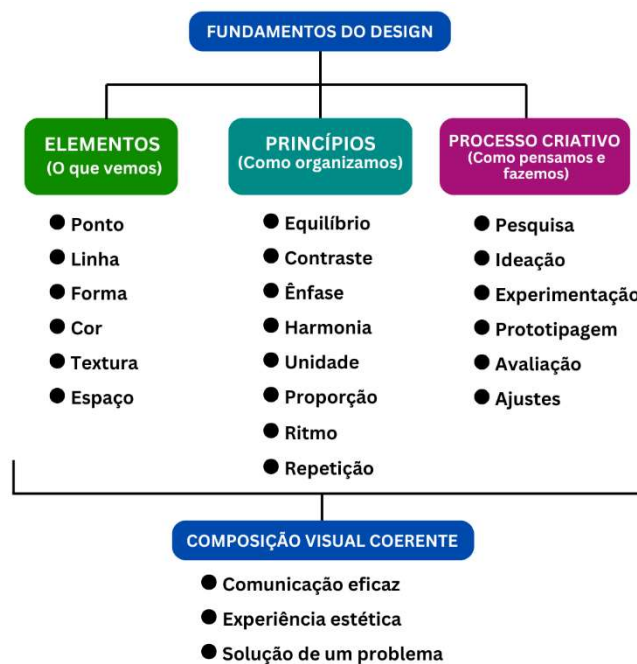


Figura 1: Fundamentos do design.
Fonte: Elaborada pela autora, 2025.

No que se refere ao design enquanto ferramenta metodológica de criação, o termo “método” remete à ideia de um percurso estruturado, que compreende início, desenvolvimento, correções e conclusão. Conforme Freitas Martins e Van der Linden (2012), a metodologia de projeto propõe novas perspectivas sobre o design e os processos criativos, visando atualizar e aprimorar as práticas projetuais. Tal abordagem não se restringe ao campo do design, mas

posiciona o próprio design como instrumento de inovação e geração de soluções criativas. (BONSIEPE, 2015).

Sendo assim, foram elaborados dois esquemas que ilustram a aplicação do design enquanto ferramenta metodológica, conforme figura 2.

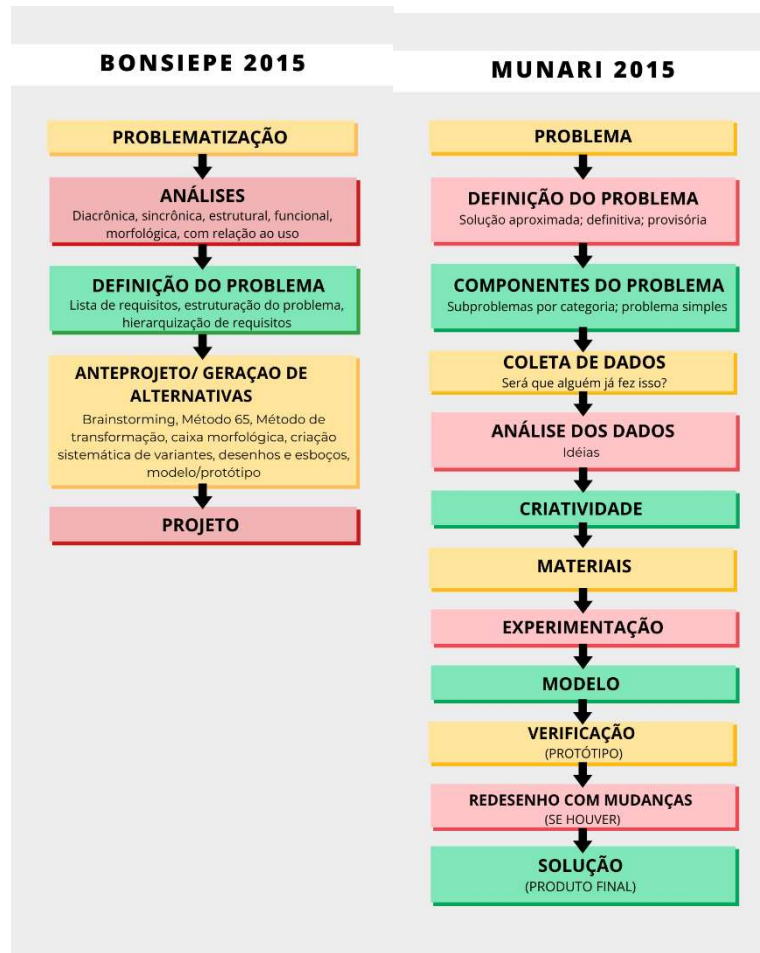


Figura 2: Etapas da atividade projetual segundo Bonsiepe e Munari.
Fonte: Elaborada pela autora, com base nos autores, 2025.

Os desenhos da figura 2 representam as etapas da atividade projetual de design, conforme os autores Gui Bonsiepe (2015) e Bruno Munari (2008), elucidando como cada um acredita ser a melhor forma de se iniciar qualquer projeto, seja ele da área do Design ou de outras áreas. Assim, ambos modelos serviram como referência para elaborar o ensaio inicial de metodologia de empratamento.

2.2 Bases científicas, estéticas e sensoriais da Gastronomia

A gastronomia apoia-se também em fundamentos científicos que elucidam as transformações físico-químicas e biológicas ocorridas nos alimentos durante o processo de preparo. Hervé This (2006), criador do conceito de gastronomia molecular, enfatiza que o entendimento das reações químicas envolvidas no ato de cozinhar possibilita o aprimoramento

das técnicas tradicionais, bem como a criação de novas experiências sensoriais. Além disso, o autor argumenta que: “não seria mais razoável se, na cozinha, houvesse nítida distinção entre artesanato e arte? As palavras de ordem do artesanato são “trabalho bemfeito”, “repetição” e “tradição”. A arte, ao contrário, exige emoção, criação, expressão.” This; Gagnaire (2010, p. 34). Dessa forma, percebe-se uma relação intrínseca entre inovação culinária e expressão artística, em que o domínio técnico e científico se alia à criatividade, promovendo novas experiências táteis e visuais aos comensais.

Entre os chefs mais inovadores da gastronomia molecular, Ferran Adrià se destaca por sua atuação no El Bulli, hoje transformado no museu elBulli 1846. Sua influência formou e inspirou gerações de cozinheiros, ampliando o acesso às práticas experimentais da gastronomia molecular. Graças ao seu legado, esses princípios ultrapassaram a alta gastronomia e passaram a integrar também cozinhas menores e ambientes com recursos limitados, mas abertos à criatividade e à inovação. Conforme afirmam Adrià, Soler e Adrià (2008), a culinária deve ser compreendida como uma “linguagem de expressão artística”, capaz de evocar emoções por meio dos sentidos. Nesse contexto, aspectos como forma, cor, iluminação, utensílios e ambiente tornam-se determinantes na percepção estética e emocional do comensal, contribuindo para uma experiência mais completa e imersiva.

O design gastronômico, segundo Brito (2018), emerge justamente dessa intersecção entre a prática culinária e o pensamento projetual, integrando funcionalidade e estética na criação dos pratos. Entretanto, Hervé This (2010) adverte que a estética visual isolada não garante qualidade gastronômica, ressaltando que a coerência entre sabores, texturas e composição sensorial é essencial para que o prato alcance sua plenitude tanto artística quanto gustativa.

2.3 Gastronomia e Design

A aplicação dos elementos e princípios do design ao empratamento permite estruturar o prato de forma harmônica, funcional e visualmente atraente, transformando-o em um objeto de experiência sensorial. Elementos como ponto focal, linha, simetria, forma, cor, textura e espaço orientam a disposição dos alimentos, definindo hierarquias visuais, direcionando o olhar do observador e destacando os componentes principais do prato (CHIERICATTI, 2024). Segundo o mesmo autor:

Um dos primeiros conceitos a ser considerado é o equilíbrio. A distribuição dos elementos no prato deve criar uma sensação de harmonia e estabilidade. Um prato bem equilibrado não apenas agrada aos olhos, mas também

transmite uma sensação de cuidado e atenção ao detalhe. Para alcançar um equilíbrio dinâmico, os chefs podem utilizar diferentes tamanhos e formas de ingredientes, posicionando-os de maneira que a composição pareça natural e fluida. Por exemplo, ao servir um filé de peixe, a adição de um purê de batata em uma lateral e alguns legumes coloridos do outro lado pode criar um equilíbrio visual que encanta. O contraste é outro princípio fundamental na apresentação de pratos. A interação entre cores, formas e texturas pode realçar a aparência do prato, tornando-o mais atraente. Chiericatti (2024, p. 21).

Paralelamente, os princípios do design — equilíbrio, contraste, ênfase, unidade, proporção e ritmo — fornecem critérios para organizar esses elementos, garantindo coerência estética e funcionalidade. No contexto gastronômico, a aplicação desses princípios contribui para que o empratamento não apenas valorize a apresentação, mas também otimize a experiência do comensal, equilibrando sensações visuais, tácteis e gustativas (WONG, 2010).

O design, nesse contexto, estabelece parâmetros de composição que articulam cor, forma, textura e proporção, buscando equilíbrio entre função e estética (BONSIEPE, 2011).

Conforme o livro *Garde Manger*:

Julgamentos estéticos se transformam com o tempo, às vezes muito rapidamente. Contudo, os princípios básicos de um bom design e de uma boa apresentação permanecem os mesmos, ainda que expressões particulares desses princípios evoluam para novos estilos e tendências. Instituto Americano de Culinária no livro "*Garde Manger*" (2014, p. 628).

Adicionando à essa citação o livro *Food Design: Arte no prato - técnicas de empratamento*:

Podemos criar arte, mas nunca devemos ofuscar o sabor, isso, sem falar da parte nutricional. Este é um dos maiores erros e motivos de reclamações dos comensais. Não se pensa na satisfação e nutrição e volta-se totalmente para a beleza, motivo de escárnio, muitas vezes, quando se faz diminutas porções ou se exagera em adornos. Quando aliamos a beleza a uma montagem que satisfaz, nosso resultado, com certeza, será positivo. Cozzella (2020, p. 5).

Para além das composições estéticas e visuais, os componentes básicos do empratamento incluem proteína, guarnições principal e secundária, molhos ou caldos, elementos de textura, frescor, aroma, decoração e estrutura (COZZELLA, 2020).

A proteína funciona como o centro da composição, definindo identidade e caráter gustativo (CHIERICATTI, 2024). A guarnição principal complementa sabores e texturas, enquanto a secundária adiciona contraste sensorial, como ressaltam Adrià (2008) e Cozzella (2020). O molho atua como elo entre os elementos, adicionando sabor, brilho e coesão visual (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011).

Elementos de textura — como crocantes e *tuiles* — enriquecem a experiência tátil, enquanto os de frescor, como ervas e brotos, trazem leveza e vivacidade cromática. Os

elementos aromáticos ampliam a percepção olfativa por meio de especiarias, raspas cítricas e óleos aromatizados. Já os elementos decorativos devem reforçar o conceito e não apenas ornamentar, utilizando pétalas, micro verdes ou pós coloridos (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2011).

Por fim, o elemento estrutural garante estabilidade à montagem, sustentando volumes e proporções. Há diversas formas de definir as finalizações do prato, incluindo aspectos práticos como avaliar se o empratamento mantém a temperatura adequada até o serviço (COZZELLA, 2020).

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

3.1 Tipo de pesquisa

A presente pesquisa combina o saber empírico — proveniente da experiência prática — com o científico — derivado da investigação metodológica —, visando verificar a possibilidade de desenvolver uma metodologia de empratamento fundamentada nos princípios do design e da gastronomia. (CERVO, BERVIAN E SILVA, 200).

O estudo adota uma abordagem qualitativa e exploratória, apoiada em pesquisa bibliográfica, pela necessidade de uma compreensão sensível e interpretativa das práticas de empratamento. Conforme Gil (2008), esse tipo de abordagem favorece o aprofundamento do fenômeno e permite flexibilidade metodológica.

Para esta pesquisa utilizou-se do método observacional participante, onde segundo Fachin (2006) se baseia em procedimentos de natureza sensorial e decorre do envolvimento direto do pesquisador com os fenômenos empíricos observados. Esse método pode ser combinado com outras abordagens para aumentar a confiabilidade dos resultados obtidos. Assim, utilizou-se esse método para a análise do questionário, bem como análise de conteúdo de Bardin (2011).

A justificativa deste estudo decorre da ainda limitada produção acadêmica sobre o tema, especialmente no cenário brasileiro de teses e dissertações. Um dos fatores que pode explicar essa lacuna é o fato de o Brasil contar, até o momento, com apenas um programa de doutorado acadêmico diretamente voltado para a área de Gastronomia: o Programa de Pós-Graduação em Gastronomia (PPGG) da Universidade Federal do Ceará (UFC). Este programa foi pioneiro no país, tendo seu mestrado aprovado pela CAPES em 2020 e posteriormente ampliado para incluir o curso de doutorado. Plataforma Sucupira, (2025).

Além dele, há programas *stricto sensu* em áreas correlatas — como Ciência e Tecnologia de Alimentos, Nutrição e Hospitalidade — que permitem o desenvolvimento de pesquisas relacionadas à gastronomia, culinária e cultura alimentar. Entretanto, um programa cujo foco principal é explícito ou seja “Gastronomia” permanece, até o presente momento, como uma iniciativa singular no Brasil.

Para fundamentar essa justificativa, realizou-se uma revisão sistemática com o propósito de identificar, selecionar e analisar teses e dissertações que tratassem de assuntos correlatos à proposta desta pesquisa. Os critérios de seleção adotados incluíram, inicialmente, a filtragem de trabalhos publicados nos últimos cinco anos (2020 a 2025), disponíveis nos dois principais repositórios nacionais: a Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), mantida pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT), e o Banco de Teses e Dissertações da CAPES.

Optou-se por incluir apenas trabalhos redigidos em língua portuguesa, considerando o escopo nacional desta investigação. Para o acompanhamento e organização dos dados coletados, foi elaborada uma planilha de controle, na qual foram registradas as informações referentes às buscas e resultados obtidos. As palavras-chave utilizadas foram: empratamento, técnicas de empratamento, apresentação gastronômica, métodos de empratamento, métodos de finalização de pratos, food styling e food design.

Cada termo foi pesquisado individualmente em ambos os bancos de dados, e a classificação inicial dos trabalhos foi realizada a partir da leitura dos resumos. Quando o conteúdo apresentava relação direta ou parcial com o tema da pesquisa, procedeu-se à leitura integral das dissertações e teses para confirmar sua pertinência.

Na base de dados da BDTD/IBICT, foram identificadas 24 dissertações e teses (Tabela 1), das quais nenhuma abordou diretamente a temática proposta neste estudo. Por sua vez, na base de dados da CAPES, foram localizados 127 trabalhos acadêmicos (Tabela 2), sendo que apenas um apresentou relação com o tema, embora sob uma perspectiva predominantemente estética e voltada à hospitalidade.

As tabelas a seguir apresentam o levantamento e a sistematização dos resultados obtidos, elaboradas pela autora.

PALAVRAS CHAVE	BDTD	CLASSIFICAÇÃO POR RESUMO	ABORDARAM O TEMA
Empratamento	0	0	0
Técnicas de empratamento	0	0	0

Apresentação gastronômica	12	0	0
Métodos de empratamento	0	0	0
Métodos de finalização de pratos	0	0	0
Food styling	0	0	0
Food design	12	0	0
TOTAL	24	0	0

Tabela 1 - Total de teses e dissertações da BDTD/ IBICT.

Fonte: Elaborada pela autora, 2025.

PALAVRAS CHAVE	CAPEIS	CLASSIFICAÇÃO POR RESUMO	ABORDARAM O TEMA
Empratamento	0	0	0
Técnicas de empratamento	0	0	0
Apresentação gastronômica	118	1	0
Métodos de empratamento	0	0	0
Métodos de finalização de pratos	0	0	0
Food styling	0	0	0
Food design	9	0	0
TOTAL	127	1	0

Tabela 2 - Total de teses e dissertações CAPES.

Fonte: Elaborada pela autora, 2025.

Após a identificação inicial das dissertações e teses, foram incluídos os trabalhos que relacionavam o design à gastronomia, apresentavam metodologias de projeto ou processos criativos aplicáveis ao empratamento e estavam disponíveis integralmente para leitura. Excluíram-se aqueles que tratavam de áreas alheias à proposta, como design de interiores ou gráfico, sem conexão com práticas culinárias.

Os resultados indicaram que, embora haja crescente interesse na interface entre design e gastronomia, as pesquisas concentram-se em abordagens conceituais voltadas à inovação, hospitalidade e à experiência do usuário.

Cabe mencionar um artigo identificado em momento posterior, que apresenta uma pesquisa semelhante em temática a este estudo, embora direcionada aos processos criativos, e não à elaboração de uma metodologia projetual. O referido trabalho foi publicado em 2024, na Revista *Mangút: Conexões Gastronômicas*, conforme a referência bibliográfica a seguir:

BORGES, R. C. T.; LIMA, P. G.; GANDRA, T. K. V. Antes de “Comer com os Olhos”: a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para Gastronomia. Revista *Mangút: Conexões Gastronômicas*. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 246-263, dez. 2024.

3.2 Aplicação de Questionário

A coleta de dados foi realizada através de um questionário contendo 5 perguntas fechadas e 8 perguntas abertas. (Apêndice A). O mesmo foi enviado para 34 chefs e cozinheiros através de um link do Google Forms via Whatsapp e Instagram.

Foram recebidas um total de 34 respostas. A partir de tabelas de excel provenientes das respostas do questionário, foram elaborados gráficos para as respostas fechadas. O questionário encontra-se em anexo ao final do artigo.

A abordagem metodológica utilizada para a interpretação das respostas abertas foi de natureza qualitativa e descritiva, conforme sustentam Lakatos e Marconi (2010), priorizando a análise de conteúdo de Bardin (2011).

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

4.1 Resultados do questionário

Dos 34 participantes, obteve-se respostas dos mais variados locais do Brasil e do mundo, trazendo uma pluralidade demográfica, validando que os conhecimentos abordados são coincidentes em diferentes países. Do total, 14 se identificaram como Chefs, 11 como Cozinheiros(as), 4 como Sub Chefs, 3 como Chefs de Partida, 1 como Chefe Executivo, além de 1 resposta ligada à gestão e propriedade de estabelecimentos. Essa composição indica um grupo majoritariamente técnico e com cargos de responsabilidade operacional e criativa na cozinha, o que torna suas percepções especialmente relevantes para a proposição metodológica de empratamento. Abaixo os gráficos que representam as porcentagens:

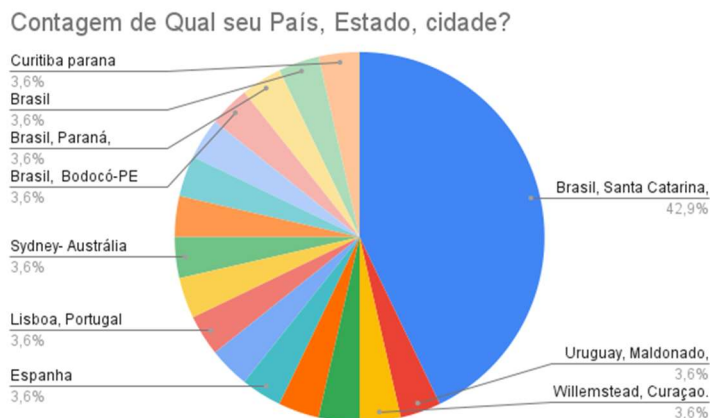


Gráfico 1: Qual País, Estado, cidade trabalha.

Fonte: elaborado pela autora a partir de planilha de Excel, 2025.

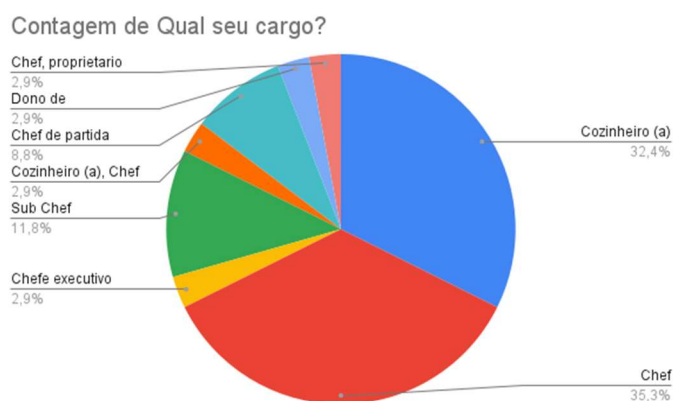


Gráfico 2: Cargo desempenhado.

Fonte: elaborado pela autora a partir de planilha de Excel, 2025.

Quanto à faixa etária, predominam profissionais jovens-adultos: 18–25 anos (8 respondentes) e 25–35 anos (10 respondentes); também houve respostas nas faixas 35–45 (7 respondentes) e faixas maiores. Tal distribuição reforça a presença de jovens profissionais, com formação recente, ou ainda sem formação, convivendo com cozinheiros de maior experiência, o que enriquece o cruzamento entre prática e reflexão teórica. Em relação ao tempo de experiência na cozinha, observou-se equilíbrio entre diferentes estágios de maturidade profissional: 7 respondentes com 1 a 5 anos, 11 respondentes com 5 a 10 anos de experiência, 6 respondentes com 15 a 20 anos e 3 respondentes acima de 25 anos. Essa diversidade reforça que o empratamento é uma prática vivenciada por profissionais de distintos níveis de atuação, mas que ainda carece de sistematização metodológica conforme gráficos 3 e 4 apresentados:



Gráfico 3: Faixa etária.

Fonte: elaborado pela autora a partir de planilha de Excel, 2025.

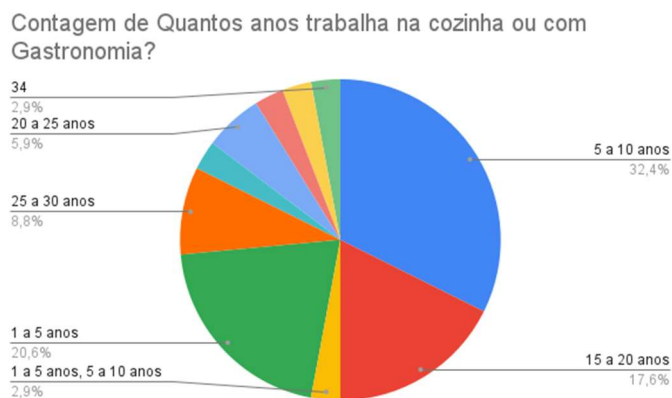


Gráfico 4: Tempo de experiência prática em cozinha.

Fonte: elaborado pela autora a partir de planilha de Excel, 2025.

Sobre formação em Gastronomia, observou-se que 16 participantes (47,1%) declararam ter formação em Gastronomia, 12 (35,3%) declararam não ter formação e 6 (17,4%) indicaram status diverso (por exemplo, cursando, formação em outras áreas ou autodidatismo). Essa distribuição demonstra a coexistência entre o saber técnico-científico e o conhecimento empírico, conforme destacam Cervo, Bervian e Silva (2007), Lakatos; Marconi, (2010).

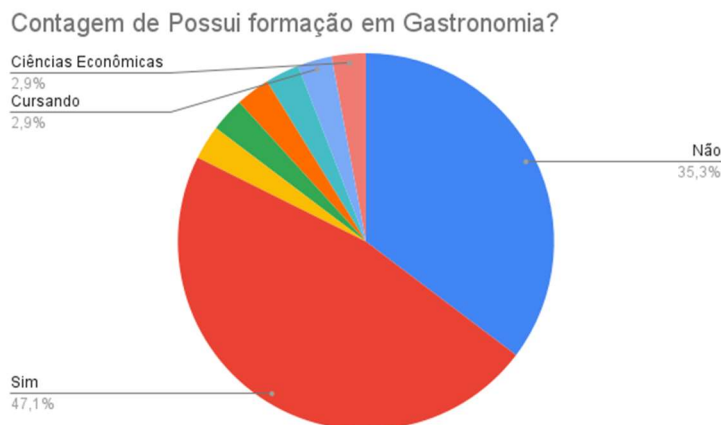


Gráfico 5: Formação acadêmica.

Fonte: elaborado pela autora a partir de planilha de Excel, 2025.

Ao indagar aos respondentes que possuíam formação na área de Gastronomia, sobre disciplinas formais que trataram do empratamento, muitos relataram que, quando presentes, os conteúdos foram pontuais e pouco sistematizados — ou ministrados como parte de disciplinas práticas sem foco em metodologia projetual.

Apenas 3 dos 34 respondentes afirmaram ter tido disciplinas específicas de empratamento, que segundo eles foram: “Sim, Métodos de empratamento e equilíbrio”, “Sim, tendências gastronômicas” e “Sim, mas de forma muito superficial”.

Esse achado ecoa a revisão sistemática realizada na justificativa do presente estudo.

Já os respondentes que não foram expostos formalmente ao tema, ou não eram formados em Gastronomia, entretanto, enfatizaram a importância de se sistematizar o conhecimento sobre empratamento, citando razões operacionais (padronização, velocidade em serviço), pedagógicas (ensino de alunos/estagiários) e estéticas (coerência conceitual do prato) reconhecendo que o empratamento é responsável pela primeira percepção sensorial do cliente. A demanda por sistematização converge com autores como Munari (2008) e Freitas Martins & Van der Linden (2012), que defendem o papel do método como caminho para transformar repertório intuitivo em procedimento replicável.

Uma das respostas chamou atenção por trazer pontos diversos que envolvem o empratamento. Por questões éticas e de validação, os respondentes não são identificados:

Acredito que em todas as aulas práticas da graduação em gastronomia deve-se ter foco no empratamento, utilizando algumas abordagens diferentes. Variedades de pratos, técnicas, logística de staff para seguir um padrão de empratamento. E o mais importante, na minha opinião, é incentivar os estudantes a entender que no futuro, eles vão trabalhar em equipe e com todo tipo de pessoas. Algumas pessoas terão facilidade para fazer os empratamento, enquanto outras precisarão de mais dedicação da parte do *chef*

para pegar o ritmo de empratamento. É de extrema importância focar nesses pilares para desenvolver futuros profissionais capacitados e facilitar a adaptação ao cenário ou local onde vão exercer suas funções. Respondente, (2025).

Quanto a autoavaliação do conhecimento em design (escala 1–5 estrelas) mostrou uma tendência para níveis básico a intermediário:

- **1 estrela (nenhum):** 4 respondentes;
- **2 estrelas (pouco):** 5 respondentes;
- **3 estrelas (básico):** 9 respondentes;
- **4 estrelas (intermediário):** 11 respondentes;
- **5 estrelas (muito):** 3 respondentes.

Essa distribuição demonstra que, embora a maioria não tenha formação formal em design, muitos profissionais reconhecem a influência de seus princípios no trabalho diário. Termos como cores, contrastes, textura, equilíbrio e proporção foram os mais citados, revelando a presença intuitiva dos fundamentos visuais no processo de criação culinária.

Segundo Bonsiepe (2015) e Dondis (2015), o design está intrinsecamente ligado à forma como o ser humano organiza visualmente o mundo. Assim, compreender que os cozinheiros aplicam conceitos de equilíbrio, hierarquia e contraste, ainda que de maneira empírica, demonstra que o design já está presente nas práticas gastronômicas, mesmo sem ser nomeado como tal.

Quando solicitados a indicar quais conceitos de design conheciam ou aplicavam, termos como: cores/contraste, textura, equilíbrio, proporção e ponto focal foram citados frequentemente. Também emergiu o uso prático de regras heurísticas — por exemplo, “regra dos terços”, posicionamento do elemento principal, uso de purês/discos como base estrutural — embora muitos profissionais não nomeassem formalmente esses conceitos como pertencentes ao campo do design. Para essa questão foi elaborada uma nuvem de palavras com as mais citadas.

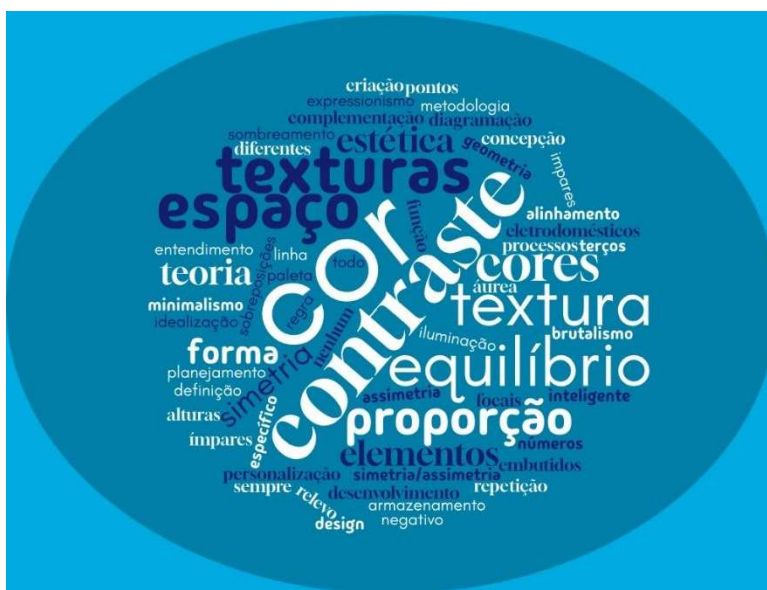


Figura 3: Nuvem de palavras com os conceitos de design mais conhecidos.
 Fonte: elaborado pela autora a partir da ferramenta Word Clouds, 2025.

Uma das respostas demonstrou conhecimento específico em design no âmbito visual e de território, onde o respondente escreveu: “O Design está presente na nossa cozinha, desde criações de Menu físico e nas construções dos pratos do nosso menu degustação, onde temos que seguir uma linha criativa contando um pouco da história de Santa Catarina.” Respondente (2025).

Outra resposta destacou-se por também possuir conhecimentos de design, mas na visão do respondente, não fica explícito para ele mesmo que em sua resposta existem variados conceitos de design:

Começa pelo que se vê e quase que simultaneamente pelo perfume que vem do prato. Gosto de contrastes de cores e de texturas mas não é uma regra. Um serviço em uma tonalidade ou com uma textura pode ser sublime também. Sabor é mais "definitivo" que o design mas com uma boa estética a experiência fica mais rica. Sempre acho que o cuidado e a dedicação são sempre percebidos mesmo que subjetivamente! Em algum lugar, o comer, o "estar" e o prazer são ampliados quando se percebe que a cozinha e o serviço estão aplicando cuidado pra te receber. No fim acho que to falando do design de tudo. Que não tá só no prato!!! Acho que é o que chamam de design de serviço. Certo? Respondente, (2025).

Esses resultados indicam que o design já atua como uma linguagem prática na cozinha (repertório tácito), mas que há uma lacuna entre prática e terminologia teórica: o conhecimento está presente mas nem sempre explicitado. Essa constatação sustenta a proposta do trabalho.

Entre as fontes de inspiração para a finalização dos pratos, predominam referências visuais contemporâneas: redes sociais (Instagram, Pinterest), livros de chefs renomados, experiências pessoais e observação direta em cozinhas profissionais. A predominância de

mídias visuais como referência confirma a centralidade da imagem e do visual na construção do repertório estético do profissional e confirma que o empratamento é também um processo de comunicação visual, conforme argumentam Adrià et al., 2008; Cozzella, 2020 e Chiericatti 2024.

A análise de conteúdo evidenciou que palavras como “cores” (28 ocorrências), “texturas” (19), “sabor” (13) e “contraste” (10) foram as mais citadas nas respostas abertas, reforçando a valorização de aspectos visuais e sensoriais de forma integrada. Isso demonstra que, para os profissionais, a construção visual (cor, textura) está intrinsecamente ligada à dimensão gustativa (sabor), corroborando a ideia de que a estética não pode se dissociar da coerência sensorial (ADRIÀ ET AL, 2008). Para Hervé This (2006), o equilíbrio entre técnica e estética é o que transforma o ato de cozinhar em uma forma de conhecimento científico e sensorial.

Ainda, dentre as respostas quanto à busca de inspiração destaca-se uma interessante e completa, que será transcrita abaixo sem expor o respondente por questões éticas:

Em diversos pontos. O principal em um prato é o sabor. Porém antes da comida chegar a boca, não devemos esquecer que ela já passou por outros 2 sentidos (visão e olfato). Mas considero um prato perfeito aquele que desperta todos os sentidos básicos. Não podemos esquecer os sentidos percebidos quando iniciamos a mastigação. Sempre coloco nos meus pratos um item crocante. Serve para fazer barulho... Lembro que há anos ouvi o Chef Claude Troisgois analisar o sanduíche Big Mac. Ele falou que a razão do sucesso se dava pelos itens que o compõem. Tudo tem uma função no famoso hambúrguer. O alface verde para ser ecológico, agridoce para dar contraste e crocante para fazer barulho. Foi ali que comecei a aplicar a lei dos sentidos. Mas como na área de gastronomia tudo é evolução, recentemente estive em um mosteiro no Japão conhecido como Templo do Monte Haguro. O almoço chamado de Shojin Ryori é uma refeição preparada por monges budistas baseada na “Regra dos Cinco”, que combina cinco cores, cinco sabores e cinco métodos de cozimento. Estou incorporando esta regra nos meus cardápios. Em se tratando da finalização dos pratos busco inspiração em pontos específicos como na história por trás do prato e em outros fatores. Para dar 2 exemplos práticos são os pratos kids em meus restaurantes. Sempre decoro com motivos infantis, colocando olhos (tomate cereja), nariz (cenoura) e boca. As crianças adoram. Outro é o patê de ouriço negro. Sirvo direto no ouriço sobre uma cama de algas. Depois que abro o ouriço, ele continua mexendo os espinhos, o que dá um efeito impressionante. Mas existem algumas montagens que são inesperadas. A "torta de limão desconstruída" do chef Massimo Bottura é uma recriação lúdica de uma torta clássica, servida como uma composição de fragmentos e sabores dispostos em um prato. Chamada "Oops, I Dropped the Lemon Tart" (Ops, Derrubei a Torta de Limão), a sobremesa imita a cena de uma torta que caiu no chão, desafiando a forma tradicional e apresentando o prato de maneira irreverente e artística. O engraçado é que a torta era servida da maneira tradicional, mas o auxiliar que montou o prato deixou cair e serviram da maneira que foi ao chão. Se tornou um sucesso. Nos últimos anos Chefs estão montando pratos com

respingos desordenados, o que era proibido na cozinha clássica. Respondente, (2025).

A maioria dos respondentes declarou ser favorável a uma metodologia de empratamento. Nessa questão, das 34 respostas uma delas se destacou por apontar as seguintes demandas:

Acho que é importante, mas não deve ser deixada de lado a funcionalidade dos empratamentos no dia a dia. A verdade é que as faculdades vendem a ideia de que, quando recebermos o diploma, vamos nos tornar chefes. Mas não é bem assim. Normalmente, quando as pessoas saem da faculdade, demoram muito para conseguir empratar rápido e bem (eu me encaixo nessa estatística). Na verdade, há momentos em que um prato terá 20 elementos e será extremamente sofisticado e deve ter mais atenção ao empratamento, enquanto em outros casos o prato será apenas "arroz e feijão". E, em muitos desses casos, o menos é mais. É de fundamental importância que as faculdades falem sobre isso em uma metodologia de empratamento. Também é importante abordar a pressão de montar um prato em um dia movimentado, quando o salão e a cozinha estão te pressionando para que tudo saia rápido e perfeito. Há muito o que ser falado sobre este tema. Respondente, (2025).

Por fim, na última questão sobre o que os respondentes consideravam importante para a finalização dos pratos, uma das respostas chamou atenção por reforçar a necessidade de uma melhor sistematização desse processo: “Difícil dizer pois não existe uma regra. É criatividade e muito teste.” Respondente (2025).

Após analisar todas as respostas elencando com as teorias já apresentadas, as justificativas gerais sobre a importância de uma metodologia de empratamento, recaíram em quatro benefícios percebidos pelos próprios respondentes:

- a) padronização operacional (garantir consistência entre serviços e equipes) e otimização de processos,
- b) facilitar o ensino e a replicação em equipe,
- c) otimização do tempo (fluxo mais previsível na finalização)
- d) fortalecer a identidade visual e conceitual dos pratos (expressar identidade do prato com intencionalidade).

Essas percepções estão em consonância com Munari (2008), que defende que o método deve orientar o processo criativo sem engessá-lo, oferecendo um caminho lógico e adaptável. Também dialogam com Cozzella (2020), que destaca a importância de pensar o prato como um produto de design — resultado de escolhas projetuais conscientes. Esses argumentos justificam a relevância prática e pedagógica do ensaio metodológico proposto neste trabalho de conclusão de curso e mostram consonância com as proposições de design metodológico (Munari, 2008; Freitas Martins & Van der Linden, 2012).

A partir dos dados, é possível destacar três implicações centrais que devem orientar a construção da metodologia de empratamento:

Converter conhecimento tácito em procedimentos explícitos — formalizar abordagens já usadas pelos profissionais (equilíbrio, ponto focal, distribuição) em etapas e critérios replicáveis. (Bonsiepe, 2015; Dondis, 2015). O empratamento é compreendido como um ato criativo e técnico, que combina estética, funcionalidade e comunicação visual.

Integrar estética e funcionalidade — a metodologia deve contemplar não apenas a composição visual, mas também critérios operacionais (manutenção de temperatura, robustez estrutural no transporte) e sensoriais (contrastes de textura/sabor). (Cozzella, 2020; This, 2006). O design já está presente nas práticas culinárias, mas de forma empírica e não sistematizada.

Ser pedagógica e aplicável — propor roteiros práticos (checklists, fichas de empratamento, tempos de montagem) que possam ser adotados em contextos acadêmicos e profissionais, ajudando na difusão do conhecimento entre formados e não formados. (Munari, 2008; Gil, 2008).

Com base nos resultados obtidos por meio do questionário e do referencial teórico presente neste estudo, foi elaborado um desenho de metodologia utilizando o design como ferramenta projetual. Trata-se de uma abordagem inicial que, para ser validado, poderá ser posteriormente testada por chefs e cozinheiros, com o propósito de verificar sua viabilidade prática e identificar possíveis ajustes. Dentro desta perspectiva segue na figura 4 um desenho do ensaio.

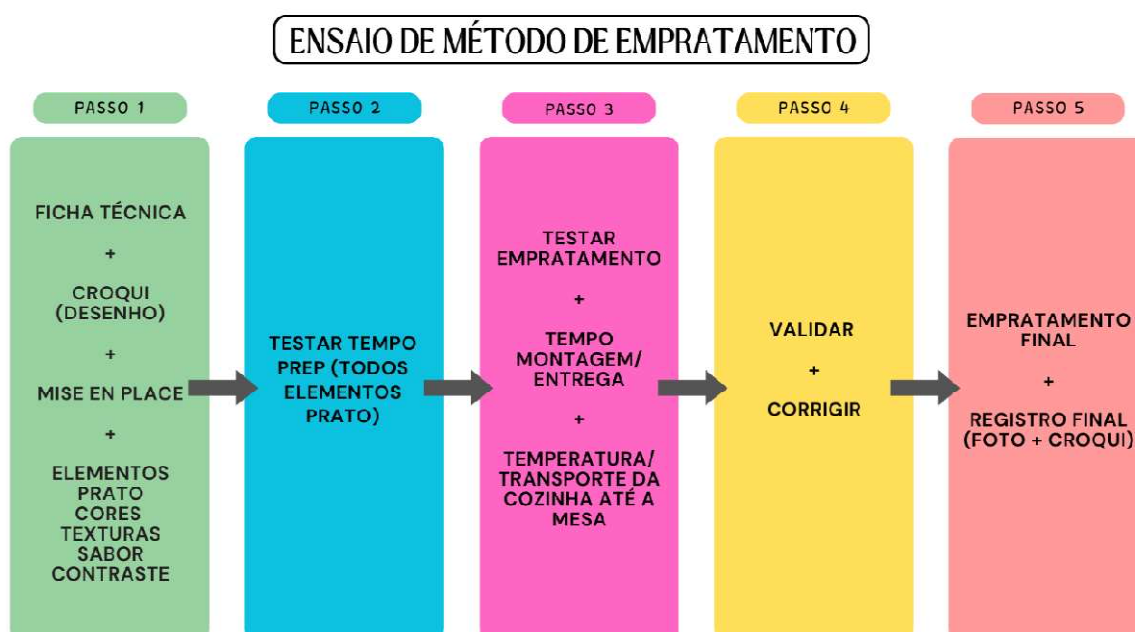


Figura 4: Ensaio de metodologia de empratamento

Fonte: elaborado pela autora a partir da ferramenta Canva, 2025.

No passo 1, recomenda-se a elaboração da ficha técnica da preparação, acompanhada de um desenho (croqui) que representa o empratamento pretendido. Em seguida, deve-se realizar o mise en place do prato, descrevendo os elementos que o compõem, bem como o tipo e a cor do prato a ser utilizado. No passo 2, procede-se ao teste do tempo de preparação de todos os elementos do empratamento, com o objetivo de verificar sua viabilidade operacional. No passo 3, o empratamento é testado por meio da cronometragem do tempo de montagem, somado ao tempo de preparação identificado no passo anterior, além da verificação da temperatura final e das condições de transporte do prato da cozinha até a mesa.

Com base nas informações obtidas nos três primeiros passos, as etapas que demandam ajustes devem ser corrigidas e testadas novamente, quantas vezes forem necessárias, até que o resultado esperado seja alcançado. Caso isso não ocorra, recomenda-se reavaliar a viabilidade do empratamento em função do tipo de cozinha e do objetivo inicialmente proposto. Uma vez atingido o objetivo, avança-se para o passo 5, no qual é realizado o empratamento final, com o registro detalhado dos procedimentos, de modo a garantir sua correta replicação pelos(as) cozinheiros(as).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os dados do questionário evidenciam a proposição de um ensaio metodológico de empratamento, bem como a existência de demanda por procedimentos que sistematizam práticas frequentemente conduzidas de forma intuitiva. A maioria dos respondentes com formação ou em formação em Gastronomia relatou a ausência, nos currículos, de disciplinas especificamente dedicadas ao empratamento, sobretudo com enfoque em aspectos operacionais e de replicabilidade, sendo tais conhecimentos usualmente adquiridos de maneira empírica. Esse achado estende-se aos profissionais sem formação formal, que apontaram dificuldades na reprodução de determinados empratamentos em razão da falta de orientação estruturada ou de processos sistematizados.

Diante desse cenário, o ensaio metodológico proposto prioriza a tradução de princípios do design em ações operacionais concretas, apoiadas por instrumentos como fichas técnicas, elementos de design, testes de tempo de preparo e montagem, diretrizes de estrutura e entrega, além de checklists e orientações visuais, com o objetivo de facilitar sua adoção em cozinhas com distintos níveis de formação e experiência profissional.

Parte-se da premissa de que, após testada e comprovada sua aplicabilidade em contextos operacionais que demandam fluxos definidos, essa metodologia possa ser avaliada por docentes e, progressivamente, incorporada a novas disciplinas curriculares voltadas ao empratamento.

REFERÊNCIAS

ADRIÀ, Ferran; SOLER, Juli; ADRIÀ, Albert. A cozinha de El Bulli: 1983–2002. São Paulo: Senac, 2008.

BARDIN, Laurence. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011.

BONSIEPE, Gui. Do material ao digital. São Paulo: Edgard Blucher, 2015.

BORGES, Rangel C. T.; LIMA, Paula G.; GANDRA, Tatiane K. V. Antes de “Comer com os Olhos”: a experiência de um curso de processos de criação e empratamento para Gastronomia. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, Rio de Janeiro, v. 4, n. 2, p. 246–263, dez. 2024.

DOI: 10.70051/mangt.v4i2.65641. Disponível em: https://revistas.ufrj.br/index.php/mangut/article/view/65641?utm_source=chatgpt.com

BRITO, Bruna Ramires. Relações entre design e gastronomia no cenário contemporâneo. 2018. 153 f. Dissertação (Mestrado em Design) – Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação, Bauru, 2018.

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6.ed. São Paulo: Pearson, 2007.

CHIERICATTI, Thiago. ArtFood: Gastronomia por outro ângulo. Belo Horizonte, 2024.

COZZELLA, Marcos Ripp. Food design: Técnicas de empratamento. 2020.

DONDIS, Donis A. Sintaxe da linguagem visual. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes – selo Martins, 2015.

FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

GIL, Antonio Carlos. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo : Atlas., 2008.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4. ed. São Paulo: Senac, 2011.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Senac, 2014.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos de metodologia científica. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

LIDWELL, William; HOLDEN, Kritina; BUTLER, Jill. Princípios universais do design. 2. ed. Porto Alegre: Bookman, 2010.

MUNARI, Bruno. Das coisas nascem coisas. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

PLATAFORMA SUCUPIRA. CAPES, 2025. Disponível em: https://sucupira.capes.gov.br/#busca_avalizados_reconhecidos. Acesso em: 02-09-2025.

THIS, Hervé; GAGNAIRE, Pierre. Cozinha: Uma questão de amor, arte e técnica. São Paulo: Senac São Paulo, 2010.

THIS, Hervé. Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. New York: Columbia University Press, 2006.

WONG, Wucius. Princípios de forma e desenho. 2. ed. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2010.

APÊNDICE A

Questionário:

Este questionário faz parte de uma pesquisa acadêmica vinculada ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do curso de Gastronomia do Instituto Federal Santa Catarina IFSC, cujo tema central é o ensaio de métodos de empratamento: Design e Gastronomia para criação de processos.

A metodologia adotada para esta pesquisa é de caráter qualitativo e exploratório, combinando pesquisa bibliográfica e aplicação de questionários. Essa abordagem permite compreender de forma aprofundada as percepções e práticas de profissionais da área da gastronomia, fornecendo subsídios para a sistematização de processos criativos e técnicos relacionados ao empratamento.

O objetivo deste instrumento é coletar informações sobre a formação, a experiência profissional e a percepção estética de cozinheiros e chefs, de modo a identificar como esses fatores influenciam a prática do empratamento.

As informações coletadas servirão de base para a análise e construção de referenciais metodológicos que possam auxiliar no aprimoramento do processo criativo e técnico do

referido assunto. Ressalta-se que as respostas têm caráter confidencial e serão utilizadas exclusivamente para fins acadêmicos, sem divulgação individualizada dos participantes.

O tempo estimado para o preenchimento é de 10 a 15 minutos.

Sua participação é de extrema importância para o desenvolvimento desta pesquisa, pois permitirá compreender melhor como os conceitos de design e gastronomia se manifestam no cotidiano da prática culinária.

Muito obrigada!

1. Qual seu País, Estado, cidade?
2. Qual seu cargo?
Cozinheiro (a)
Chef de partie
Sous chef
Chef
Outro:
3. Qual sua faixa etária de idade?
18 a 25 anos
25 a 35 anos
35 a 45 anos
45 a 55 anos
Outro:
4. Quantos anos trabalha na cozinha ou com Gastronomia?
1 a 5 anos
5 a 10 anos
10 a 15 anos
15 a 20 anos
20 a 25 anos
25 a 30 anos
Outro:
5. Possui formação em Gastronomia?
Sim
Não
Outro
6. Se você respondeu sim na pergunta anterior (4), diga se você teve alguma disciplina que abordou conhecimentos de emplatagem e qual?
7. Se você respondeu que não teve nenhuma disciplina sobre o tema emplatagem na pergunta anterior (5), diga se você considera importante esse conhecimento e porquê?
8. Você considera que tem conhecimentos de design, onde:
1 estrela = nenhum
2 estrelas = pouco

3 estrelas = básico
4 estrelas = intermediário
5 estrelas = muito

9. Quais conceitos você conhece de design?
10. Você utiliza algum conceito do design dentro da cozinha ou para algum tipo de processo? Se sim, descreva brevemente.
11. Para a finalização dos pratos, onde você busca inspiração e referência?
12. Você considera necessária uma metodologia para a finalização dos pratos (empratamento), porque?
13. Diga brevemente o que considera importante para a finalização dos pratos (empratamento), por exemplo cores, texturas, sabor, etc.