

5 e 6
OUTUBRO
2021

Evento Virtual



Saberes e experiências em tempos digitais



ISSN: 2526-3250

A panificação além do pão

Autor(es):

- Etiene Meyer Johannsen
- Patrícia Prochnow
- Luara Dornelles Peres da Rosa
- Vanda Regina Consoni

Nível de Ensino: Ensino Médio e Ensino Médio Técnico

Área do Conhecimento: Ensino - Ciências Sociais Aplicadas

Resumo:

A Pandemia de Covid-19 vem causando impactos no planeta em todos setores. A crise sanitária estabelecida, antecipou estratégias no mercado e na sociedade, e, a internet, tornou-se questão de sobrevivência pessoal e profissional. As empresas/empresários precisaram adaptar seus negócios e o Marketing Digital emergiu como estratégia nesse novo contexto de consumo (Silva, 2012). De acordo com o Le Cordon Bleu Londres (2020), “em um mundo que já vinha sendo consumido pelas mídias sociais, a aparência nunca foi tão importante quanto é agora.” Durante 2020, o calendário foi interrompido e, foram oportunizadas aos estudantes do Curso Técnico em Panificação do IFRS - campus Osório, estratégias de aprendizagens independentes e a distância, dentre elas, uma oficina de food styling. Este trabalho objetiva apresentar a importância do uso de estratégias food styling na formação do Técnico em Panificação. Food styling consiste, basicamente, em técnicas para fotografar um alimento e torná-lo visualmente saboroso. Para isso, são necessários cuidados com diversos aspectos, dentre eles estão: a composição, iluminação, arranjo dos elementos. Mas não se pode cair no reducionismo, o food styling envolve muitos detalhes para que se obtenha um bom resultado. De acordo com Seraceni (2020), o food styling inicia pela receita. Para a composição é preciso pensar na história que se vai contar, qual o desejo ou sensação a ser transmitido com determinada captura (uso de storytelling). Após, devem ser agregados os elementos que farão parte do que se deseja mostrar, como louças e utensílios, texturas (fundos fotográficos - tecidos, madeiras; ingredientes naturais), cores (contrastes e conhecer o círculo cromático). Quanto à iluminação, é indicado o uso de luz natural. No que diz respeito à captura, os ângulos mais utilizados são: bird's eye (fotos de cima), eye level (que é o plano horizontal) e diagonal (45 graus). Como método para construção deste trabalho, utilizou-se a pesquisa participante e os resultados obtidos, são: uso do food styling nas atividades práticas remotas e alguns estudantes empreendedores passaram a utilizar as técnicas nas mídias sociais para empreender. Como considerações finais deste estudo, recomendamos que sejam ofertadas oficinas de food styling aos estudantes do Curso Técnico em Panificação.

Disponível em <https://moexp-2021.osorio.ifrs.edu.br/uploads/anai/2021/Anais MoExp 2021.1933.pdf>

Anais da Mostra de Ensino, Extensão e Pesquisa do Campus Osório - MoExp.
<https://moexp.osorio.ifrs.edu.br/anais>