

A FACA AFIADA E MATERIAIS DE QUALIDADE COMO FERRAMENTAS ESSENCIAIS NA PRÁTICA CULINÁRIA PROFISSIONAL

MARCO CESAR TAVARES DE VASCONCELOS JUNIOR¹:

TATIANE KUKA VALENTE GANDRA²:

¹Universidade Federal de Pelotas – marco-cesar-junior@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – tkvgandra@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A faca é, sem dúvidas, uma das ferramentas mais essenciais da cozinha. Desde os tempos mais remotos da história da alimentação humana, ela tem sido utilizada como instrumento de transformação dos alimentos, desempenhando um papel fundamental na rotina culinária. Seja para descascar, fatiar, picar ou filetar, a faca está presente em praticamente todas as etapas do preparo de uma refeição — desde tarefas simples, como cortar frutas e legumes, até procedimentos mais técnicos e delicados, como o preparo de proteínas nobres ou a montagem de pratos elaborados (THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA, 2011).

No contexto da cozinha profissional, a importância da faca ganha ainda mais relevância. Não se trata apenas de um utensílio, mas de uma verdadeira extensão das mãos do cozinheiro. Uma faca bem afiada e com boa ergonomia proporciona cortes precisos, economiza tempo e esforço físico, evita o desperdício de alimentos e garante maior uniformidade na apresentação dos pratos. Além disso, o uso adequado desse instrumento contribui diretamente para a segurança do manipulador, reduzindo o risco de acidentes comuns provocados por facas cegas ou inadequadas (SMITH et al., 2017).

No entanto, ainda é frequente o uso de facas de baixa qualidade ou com má manutenção, tanto em cozinhas domésticas quanto em estabelecimentos comerciais. Facas cegas exigem mais força para cortar os alimentos, o que aumenta a chance de escorregões e cortes acidentais. Além disso, comprometem a padronização dos ingredientes, interferindo na cocção e na estética final do prato. Esses fatores impactam negativamente não só a produtividade e a segurança dos profissionais da cozinha, mas também a experiência sensorial dos consumidores (GILMORE; MCARTHUR, 2015).

Diante desse cenário, este trabalho tem como objetivo apresentar uma revisão, realizada no âmbito do Projeto Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar, sobre a importância do uso de facas afiadas e de materiais de qualidade na prática culinária. Busca-se discutir os aspectos técnicos e ergonômicos do manuseio adequado, bem como refletir sobre os impactos dessa escolha na segurança do trabalho, na qualidade dos alimentos e na sustentabilidade operacional de cozinhas profissionais. Com base em literatura especializada, pretende-se reforçar que a faca, embora muitas vezes subestimada, é uma aliada fundamental para a excelência gastronômica.

2. ATIVIDADE REALIZADA

Este estudo foi desenvolvido por meio de uma revisão bibliográfica, com base em obras e autores de referência nas áreas da gastronomia, saúde

ocupacional e técnicas culinárias. Foram consultadas publicações clássicas e contemporâneas, como *On Food and Cooking*, de MCGEE (2004), *The Professional Chef*, publicado pelo THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA (2011), *Jamie's Kitchen*, de OLIVER (2018), entre outras fontes relevantes que tratam da segurança alimentar, ergonomia e boas práticas profissionais em cozinhas.

A primeira etapa da análise teve como foco a importância do uso de facas afiadas na rotina culinária. Diversos estudos apontam que facas bem afiadas não apenas facilitam o trabalho do manipulador, como também reduzem significativamente o risco de acidentes. Facas cegas exigem maior força para cortar os alimentos, o que aumenta a probabilidade de escorregões e lesões nas mãos. Além disso, a lâmina afiada proporciona cortes mais precisos e uniformes, o que contribui para a apresentação dos pratos e para o cozimento adequado dos alimentos, uma vez que pedaços com tamanhos iguais tendem a cozinhar de maneira mais equilibrada (MILLER; JONES, 2012).

Na sequência, investigaram-se os benefícios do investimento em materiais de qualidade na escolha das facas utilizadas em cozinhas profissionais e domésticas. Foram encontrados dados que mostram que facas produzidas com aço de alto padrão apresentam maior durabilidade, resistência e desempenho. Além disso, modelos com cabos anatômicos proporcionam conforto ao usuário, prevenindo dores musculares e lesões por esforço repetitivo, aspectos especialmente importantes em ambientes com alta demanda de produção. Outro ponto relevante identificado na literatura diz respeito à higiene das facas, materiais de qualidade e bom acabamento impedem o acúmulo de resíduos e microrganismos, promovendo um ambiente mais seguro e conforme as normas sanitárias (KAPLAN; JONES, 2013; FAO, 2014).

A pesquisa também reuniu exemplos práticos e comparativos apresentados por autores especializados, que demonstram, por exemplo, como o uso de facas afiadas reduz o tempo de preparo de alimentos e melhora o rendimento das atividades (OLIVER, 2018). Isso é especialmente visível em cozinhas de alta produção, onde a agilidade é essencial. Além disso, foi identificado que o uso adequado das facas contribui para a preservação da textura, suculência e maciez das carnes, uma vez que cortes bem executados evitam a perda de líquidos e mantêm a integridade das fibras alimentares (MILLER; JONES, 2012). Outro aspecto observado refere-se à redução do desperdício de alimentos, uma vez que cortes precisos possibilitam melhor aproveitamento dos ingredientes e diminuem perdas durante o preparo (FAO, 2014).

Com base nesses dados, pode-se afirmar que a manutenção periódica das facas, como a afiação regular e a limpeza adequada, aliada ao uso de kits de qualidade, representa uma estratégia indispensável nas cozinhas contemporâneas. Essa prática não apenas garante melhores condições de trabalho aos profissionais da área, como também promove mais eficiência, segurança e sustentabilidade nos processos culinários.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A investigação permitiu constatar que a faca afiada e os materiais de qualidade não devem ser encarados como luxo ou detalhe estético, mas como ferramentas indispensáveis para uma prática culinária segura, eficiente e sustentável.

Os resultados da revisão apontam que:

– Facas afiadas aumentam a segurança dos manipuladores, reduzem a fadiga e preservam as características sensoriais dos alimentos;

– O investimento em materiais de qualidade garante maior durabilidade, ergonomia, higiene e economia a longo prazo. A padronização dos cortes, além de otimizar o tempo de preparo, contribui para a apresentação visual e para a sustentabilidade, ao reduzir desperdícios (CIA, 2011; MCGEE, 2004; FAO, 2014).

Assim, entende-se que a valorização e o cuidado com as facas devem ser compreendidos como prática estratégica e necessária para a excelência gastronômica. No âmbito do ensino em Gastronomia, a reflexão sobre esse tema contribui para a formação crítica e prática dos discentes, reforçando que o domínio de técnicas básicas, como a manutenção adequada das facas, é fundamental para a atuação profissional.

4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Food hygiene and safety**. Rome: FAO, 2014.

GILMORE, J.; MCARTHUR, D. **Culinary safety practices**. London: Routledge, 2015.

KAPLAN, R.; JONES, M. **Steel and knife quality in culinary arts**. New York: Springer, 2013.

MCGEE, H. **On food and cooking: the science and lore of the kitchen**. New York: Scribner, 2004.

MILLER, R.; JONES, P. **Meat science and culinary techniques**. Oxford: Academic Press, 2012.

OLIVER, J. **Knife skills: how to chop, dice, and slice like a pro**. London: Penguin, 2018.

SMITH, A.; WILSON, T.; LEE, H. Kitchen ergonomics and productivity. *Journal of Culinary Studies*, v. 12, n. 2, p. 45-59, 2017.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA. **The professional chef**. 9. ed. Hoboken: Wiley, 2011.