

Interpretação do SCRUM para eventos gastronômicos

Adler Mateus Cachuba¹, André Ricardo Zavan²

¹ Curso Superior de Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas
Instituto Federal do Paraná (IFPR) – Campus de Paranavaí
CEP 87.706-340 – Paranavaí – PR – Brasil

adlercachuba@gmail.com, andre.zavan@ifpr.edu.br

A gastronomia é interpretada por um conjunto de conhecimentos e práticas vinculados com a cozinha tendo a finalidade de transformar ingredientes em preparações (receitas) para serem consumidas. Nos bastidores de uma cozinha, uma equipe sincronizada, e também um planejamento, são fundamentais para que este processo ocorra de maneira satisfatória e atenda o que foi proposto à servir. Quando é direcionado para ambientes gastronômicos, tais como, casamentos, festas e datas comemorativas, deve-se atentar aos fatores cruciais como o modo de preparo, tempo para servir as preparações, condições do local para realizar o cardápio e o planejamento das atividades da equipe. Nota-se que a cozinha envolve uma extensa gama de operações sem desconsiderar, ainda, as lógicas culturais que constituem a relação com os alimentos, as bases de tempero e preparo, o conjunto de regras e práticas, conforme aponta CONTRERAS e ARNAIZ (2005). O desenvolvimento de um produto de software de qualidade e que atenda as especificações também não é uma tarefa simples e para apoiar esse transcurso, pode-se aplicar algumas práticas, como por exemplo, a utilização de modelos, processos, metodologias, ferramentas e *frameworks*. O *framework* ágil SCRUM estabelece um conjunto de práticas e regras que serão cumpridas pela equipe, usando eventos com duração fixa para criar regularidade, que são denominados como *Sprints*. Também estão inseridos elementos, que apesar de serem facultativos, fazem parte do *framework* e são fortemente recomendáveis, como as reuniões de planejamento (*Sprint Planning Meeting*), diárias (*Daily Scrum*), revisões (*Sprint Review Meeting*), retrospectiva da sprint (*Sprint Retrospective*). Conforme as melhores práticas aceitas pelo mercado e, conhecida como teoria dos processos empíricos, o SCRUM é considerada uma estrutura ágil para a realização de projetos complexos. De acordo com SCRUMALLIANCE (2012), a origem SCRUM foi direcionada para projetos de desenvolvimento de software, porém funciona em qualquer ambiente e escopo de trabalho e pode ser adicionado nas empresas para organizar suas equipes, ganhar produtividade e qualidade no processo de desenvolvimento. Os pilares do SCRUM, independentemente do tipo de projeto no qual irá ser aplicado, está pautada na transparência, inspeção e adaptação. O objetivo desse artigo é propor um processo baseado no *framework* ágil SCRUM com intuito de aplicá-lo em ambientes gastronômicos, permitindo assim auxiliar os *chefs* no controle de ingredientes e preparo de receitas para eventos de grande porte. Estudos de GOODY (1982) apud COLLAÇO (2012), indicam que a cozinha também é um sistema alimentar, valendo-se da ideia que para pensá-la é preciso levar em consideração a produção, distribuição, preparo e consumo do alimento e como se articula à organização social. O trabalho encontra-se em fase de levantamento bibliográfico sobre os seguintes temas: Framework Ágil Scrum e gastronomia. Após esse levantamento, pretende-se mapear o framework Scrum e adaptá-lo a realidade do ambiente gastronômico. Para a avaliação dos resultados, pretende-se aplicar o processo em eventos gastronômicos. Diante das características apresentadas, entende-se que o *framework* ágil

SCRUM pode ser customizado e adaptado para o ambiente (gastronômico) focando em grandes eventos, com finalidade de criar regularidade nas práticas diárias da cozinha, aproveitando melhor o tempo, desenvolvimento e o planejamento das receitas do cardápio estabelecido.

Referências

SCRUMALLINCE. What is Scrum. Disponível em: <<http://www.scrumalliance.org>>. Acesso em: 11/06/2018.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás. Dissertações Apresentadas em 2012. Disponível em: <<https://goo.gl/oKc4dr>>. Acesso em 12/06/2018.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

CONTRERAS, Jesus Hernandez; GRACIA ARNAIZ, Mabel. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel. 2005.