



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA
DIRETORIA DE EDUCAÇÃO CONTINUADA E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO SOCIAL EDUCAÇÃO E
DESENVOLVIMENTO LOCAL**

ROSILENE DE LIMA CAMPOLINA

**FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA
REFERENCIADA EM SUSTENTABILIDADE E
DESENVOLVIMENTO LOCAL**

Belo Horizonte

2016

ROSILENE DE LIMA CAMPOLINA

**FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA
REFERENCIADA EM SUSTENTABILIDADE E
DESENVOLVIMENTO LOCAL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre.

Área de concentração: Inovações Sociais e Desenvolvimento Local

Linha de pesquisa: Educação e Desenvolvimento Local

Orientador(a): Profa. Dra. Lucília Regina de Souza Machado

**Belo Horizonte
2016**

Campolina, Rosilene de Lima.

2016 Formação Profissional em Gastronomia referenciada em Sustentabilidade e Desenvolvimento Local [manuscrito] / Rosilene de Lima Campolina. – 2016.

115 f.

Orientadora: Lucília Regina de Souza Machado.
Dissertação (mestrado) – Centro Universitário UNA, Instituto de Educação Continuada e Pesquisa.

Inclui bibliografia (f.116).

1. Gastronomia, gastronomia sustentável 2. Formação profissional do gastrônomo 3. Visitas técnicas na formação profissional I. Machado, Lucília Regina de Souza. II. Centro Universitário UNA. Instituto de Educação Continuada e Pesquisa. III. Título.

XXX: XX

**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO CONTINUADA E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO SOCIAL, EDUCAÇÃO E
DESENVOLVIMENTO LOCAL**

Dissertação intitulada **FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA REFERENCIADA EM SUSTENTABILIDADE E DESENVOLVIMENTO LOCAL**, de autoria de **Rosilene de Lima Campolina**, aprovada pela banca examinadora, constituída pelos seguintes professores:

Profa. Dra. Lucília Regina de Souza Machado (Orientadora) – UNA

Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi - CEFET-MG

Profa. Dr. Fernanda Carla Wasner Vasconcelos – UNA

Profa. Dra. Lucília Regina de Souza Machado
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Gestão Social, Educação e
Desenvolvimento Local

Belo Horizonte, 25 de fevereiro de 2016

O valor cultural do ato de comer é cada vez mais entendido como um ato primordial, pois a comida é tradutora de povos, nações, civilizações, grupos étnicos, comunidades, famílias, pessoas. Raul Lody (antropólogo, museólogo, criador e curador do Museu da Gastronomia Baiana).

AGRADECIMENTOS

À minha querida família, em especial ao meu marido Cláudio Campolina pelo amor, paciência e apoio nos momentos mais difíceis da jornada do mestrado. Aos meus filhos, Victoria e João Paulo, por compreenderem minha ausência e, com sorriso e alegria, suavizarem cada esforço diário da trajetória percorrida.

Aos meus pais, que mesmo ausentes, se tornaram presentes na força da herança familiar transmitida, traduzida por lições de coragem, garra e determinação para seguir sempre em frente.

Aos meus irmãos, sobrinhos, afilhada Bárbara Luíza, primos e cunhados, principalmente à Rosely, minha fiel irmã, psicóloga particular, amiga de todas as horas com quem compartilhei os êxitos e as angústias deste trabalho.

Aos amigos, companheiros e irmãos na amizade: Mary Chiari, Euzi, Simone, Helton Neves, Márcia Nunes, Dona Lucinha, Sr. Edmar, Bruno, Glaucirée Araújo, Edson Puiati e a jornalista Nella Cerino da Unisg, que fizeram parte desta conquista.

À Profa. Dra. Lucília Regina de Souza Machado, pela orientação e por ter partilhado seu conhecimento e sua competência por meio dos direcionamentos que me ajudaram a desconstruir e a reformular ideias. Grande mestra, que me ensinou a quebrar paradigmas e conceitos pré-concebidos e me introduziu, com sabedoria, no universo da pesquisa científica.

À banca examinadora composta pelo Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi (Cefet-MG), Profa. Dra. Fernanda C. Wasner Vasconcelos (UNA) e Profa. Dra. Ediméia M. Ribeiro de Mello (UNA), pelos comentários muito bem-vindos ao enriquecimento do estudo realizado.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA, pelo estímulo e convivência durante o curso.

Sou grata, também, a cada um dos entrevistados para a pesquisa realizada pela atenção dispensada e contribuições valiosas dos seus pronunciamentos.

Aos colegas do mestrado, especialmente ao Rafael Lima, Gabriela Marcondes, Gislene Dutra e Rosângela Bernadino, pelo que vivemos juntos, pelo sonho compartilhado, que nos permitiu nos descobrirmos amigos.

A todos os que me apoiaram e que contribuíram de algum modo para que esta dissertação fosse desenvolvida e concluída.

RESUMO

Esta dissertação discute e analisa a formação profissional em gastronomia referenciada na sustentabilidade e no desenvolvimento local. Apresenta, inicialmente, os resultados de uma revisão bibliográfica e documental, que procurou contribuir com a discussão da formação do profissional em gastronomia e as orientações de ensino-aprendizagem condizentes com a matriz tecnológica da gastronomia sustentável. Apresenta, a seguir, resultados de pesquisa empírica com vistas a colher subsídios adicionais sobre como traduzir a matriz da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem coerentes. Utilizou-se a técnica do discurso do sujeito coletivo para a consolidação e análise dos dados obtidos e derivados de entrevistas semiestruturadas e de grupo focal. Essa pesquisa foi desenvolvida por meio da abordagem qualitativa e teve finalidade descritiva. A revisão bibliográfica e documental contribuiu para referenciar as categorias de análise utilizadas na análise dos discursos do sujeito coletivo. As pesquisas realizadas forneceram contribuições significativas para a análise e discussão do tema da gastronomia e da formação do gastrônomo na perspectiva da sustentabilidade e das necessidades de políticas de desenvolvimento local. Trouxeram elementos para a realização de inovações educacionais em cursos superiores de tecnologia em Gastronomia. A partir dos resultados obtidos, foi construído um protocolo didático-pedagógico sobre a realização de visitas técnicas por esses cursos e na perspectiva da gastronomia sustentável. A dissertação traz, assim, indicações a todos que se interessem sobre como desenvolver a formação profissional de gastrônomos referenciada na matriz tecnológica da gastronomia sustentável e, com base nela, promover inovações sociais comprometidas com o desenvolvimento local.

Palavras-chave: Gastronomia sustentável. Formação de gastrônomos. Desenvolvimento local.

ABSTRACT

This dissertation discusses and analyzes professional training in gastronomy referenced on sustainability and local development. Initially presents the results of a bibliographical and documentary review, which sought to contribute to the discussion of professional training in gastronomy and the teaching-learning guidelines consistent with the technological matrix of sustainable cuisine. Empirical research results are presented below. This was done in order to gather additional input on how to translate the array of gastronomic sustainability into coherent teaching-learning practices. The CSD technique was used for the consolidation and analysis of data obtained and derived from semi-structured interviews and focus group. This research was conducted through qualitative approach and had descriptive purpose. The literature and document review contributed to reference the categories of analysis used in the analysis of the discourse of the collective subject. Significant contributions were obtained for analysis and discussion of the topic of food and the formation of gastronomie contemplating the prospect of sustainability and local development policies needs. They brought elements for the realization of educational innovations in higher education technology in Gastronomy. From the results, a didactic-pedagogic protocol on the technical visits to these courses considering the perspective of sustainable cuisine was built. The dissertation brings thus directions to all who are interested on how to develop the formation of gastronomes referenced in the technological matrix of sustainable cuisine and, on that basis, promote social innovation committed to local development.

Keywords: Sustainable food. Gastronomes training. Local development.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CSD – Collective Subject Discourse

CMMAD – Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente

DSC – Discurso do Sujeito Coletivo

GS – Gastronomia Sustentável

LDB – Lei de Diretrizes e Bases da Educação

MGSEDL – Mestrado em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local

SL – Slow Food

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 GASTRONOMIA, GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL E FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO GASTRÔNOMO	20
2.1 Matriz tecnológica e gastronomia	21
2.2 Matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica	26
2.3 Ensino-aprendizagem de gastronomia e gastronomia sustentável	31
2.4 Considerações finais	44
2.5 Referências	46
3 CONTRIBUIÇÕES DE SIMPATIZANTES E PRATICANTES PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO GASTRÔNOMO SUSTENTÁVEL.....	48
3.1 Resultados encontrados: análise e interpretação.....	52
3.2 Modos de se aprender gastronomia sustentável	53
3.3 Formas de saber se o graduando internalizou os princípios, fundamentos e conceitos da gastronomia sustentável.....	55
3.4 Como despertar o interesse dos graduandos pela gastronomia sustentável.....	56
3.5 Conteúdos da gastronomia sustentável indispensáveis ao ensino na graduação tecnológica.....	57
3.6 Como criar um ambiente acadêmico propício à aprendizagem da gastronomia sustentável.....	58
3.7 Consequências do paradigma da gastronomia sustentável para o formato das aulas nos cursos superiores de tecnologia em gastronomia.....	60
3.8 Consequências do paradigma da gastronomia sustentável para os materiais pedagógicos a serem utilizados nos cursos superiores de tecnologia em gastronomia.....	61
3.9 Consequências do paradigma da gastronomia sustentável para a	

matriz curricular dos cursos superiores de tecnologia em gastronomia	62
3.10 Dados de contexto prioritários para se ensinar e aprender gastronomia sustentável com ênfase em desenvolvimento local	62
3.11 Parcerias a serem firmadas para que a gastronomia sustentável se afirme como paradigma de cursos superiores de tecnologia em gastronomia.....	63
3.12 Como articular conteúdos de disciplinas de forma a trabalhar a gastronomia sustentável de modo interdisciplinar.....	64
3.2. O que trouxe o grupo focal	65
3.2.1 Como formar gastrônomos que pratiquem a gastronomia sustentável e realizem inovações sociais comprometidas com o desenvolvimento local	65
3.2.2 Como a matriz curricular pode contribuir para a formação integral do gastrônomo sustentável	66
3.2.3 Como a matriz curricular pode contribuir para a formação integral do gastrônomo sustentável	67
3.2.4 Como as instituições de ensino superior devem promover a capacitação do docente envolvido na formação de gastrônomos com a perspectiva da sustentabilidade.....	68
3.3 Considerações Finais	69
3.4 Referências.....	71
4 VISITAS TÉCNICAS NA FORMAÇÃO DE GASTRÔNOMOS SUSTENTÁVEIS: PROPOSTA DE INTERVENÇÃO SOCIAL E PEDAGÓGICA	73
4.1 Introdução	75
4.2 O que dizem os resultados dessas interlocuções.....	76
4.3. Descrição detalhada deste protocolo.....	81
4.3.1 Objetivos.....	81
4.3.2 Pressupostos.....	83

4.3.3 A preparação da visita técnica.....	83
4.3.4 A realização da visita técnica.....	87
4.3.5 A avaliação da visita técnica.....	89
4.4 Considerações finais.....	91
4.5 Referências.....	94
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	95
REFERÊNCIAS	102
APÊNDICES	106
ANEXO	109

1 INTRODUÇÃO

Considerando-se o cenário contemporâneo das atividades econômicas desenvolvidas sob os influxos da globalização capitalista e por estratégias cada vez mais insustentáveis do ponto de vista social e ambiental, não é difícil entender porque o processo de ensino-aprendizagem de princípios e ações de sustentabilidade gastronômica não seja nada simples.

De um lado, assiste-se a progressos na ciência e na tecnologia, mas esses se revelam impotentes quando se trata de enfrentar problemas advindos da lógica dominante de produção econômica e das culturas alimentares adversas ao bem-estar da população, que ela tem gerado. Esses, ao contrário, vêm se acentuando e adquirindo novas formas.

No campo educacional, as práticas pedagógicas dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia expressa esse problema. Elas estão cada vez mais distantes das matrizes tecnológicas que versam sobre o desenvolvimento local e sustentável.

Esta dissertação foi motivada pela constatação desses problemas. A formação acadêmica em Gastronomia, nos moldes correntes, não pode ignorar o importante e atual desafio referente às tendências de degradação das condições de vida, reflexos de uma crise ecológica e alimentar, que demandam respostas sobre como intervir para mudar as formas de pensar e agir a favor de hábitos e práticas alimentares sustentáveis.

Seu tema versa, portanto, sobre formação profissional em Gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local. Em outras palavras Machado (2006, p.8) argumenta:

A qualidade da educação é uma imposição permanente, pois representa o esforço em fazer a atualização do ser humano, de colocá-lo à altura de sua época; tem a ver com a forma de produzir a existência humana, a história da humanidade, os conhecimentos, técnicas, valores, comportamentos e atitudes. Nela se imbricam processos cognitivos, capacitação técnica, formação ética e estética, o aprendizado de relações sociais e educacionais superiores e deve

responder a compromissos complexos com o tipo de homem e de sociedade que se quer construir, com a constituição, hoje, das condições que nos permitam construir um amanhã sobre o qual pouco se sabe.

O acúmulo histórico das experiências e conhecimentos gastronômicos até os dias de hoje requer que o profissional da gastronomia desenvolva suas atividades de manuseio e de preparo dos alimentos respaldado por formação sólida e crítica.

Do ponto de vista artístico e cultural, são conhecimentos, que envolvem diferentes culturas relacionadas à gastronomia mundial e regional e habilidades criativas para uma atuação diferenciada, inovadora e propositiva de conceitos comprometidos com a conquista de uma vida melhor para todos.

No campo científico, essa formação requer o conhecimento dos alimentos, dos processos aos quais eles possam ser submetidos, das técnicas e dos procedimentos para seu manuseio.

Na área da gestão, é importante que essa formação contemple as demandas que o profissional da gastronomia tem recebido de ser capaz de gerir e administrar seu ambiente de trabalho quando atua de forma independente no próprio empreendimento ou na coordenação e assessoramento de profissionais da área ou áreas afins.

De acordo com Freixa e Chaves (2012, p.27),

Desenvolver o conceito de sustentabilidade gastronômica nas práticas de ensino-aprendizagem dos cursos de formação de tecnólogos em Gastronomia constitui um desafio importante que envolve elevação do nível de consciência, atitudes e participação, considerando que é preciso educar a população e o fazer na perspectiva do desenvolvimento sustentável local.

Para tanto, o profissional gastrônomo precisa ter uma formação integrada de conhecimentos, técnicas e valores, situando-se no seu tempo histórico, de forma a intervir no processamento dos alimentos orientado por especial atenção aos contextos locais, especialmente, aos aspectos da sua cultura e aos seus produtos.

A gastronomia sustentável apresenta um conceito amplo e promissor que abarca desde a bio construção das cozinhas com elaboração de projetos que contemplam o uso racional da água, a energia renovável, e equipamentos culinários até a reciclagem dos resíduos orgânicos e inorgânicos, quer seja do óleo de cozinha, do cultivo de hortas nas escolas, da compostagem e do aproveitamento integral de alimentos. Envolve atitudes e práticas sustentáveis que deveriam ser inerentes à formação profissional do gastrônomo.

Discentes, docentes e profissionais da área alimentícia e gastronômica têm se preocupado com a falta de conteúdos sobre Gastronomia Sustentável nas matrizes curriculares dos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. Há a necessidade de estudos acerca do desenvolvimento de situações didáticas e de conteúdos curriculares sobre tais questões de interesse fundamental para a formação do futuro profissional, especialmente, no que tange o consumo consciente e ético de alimentos.

Dar vida ao conceito de sustentabilidade em práticas de ensino-aprendizagem de cursos superiores de Gastronomia, especialmente quando se pensa na necessidade de mudança de atitudes e da participação da população no desenvolvimento local sustentável, não é um desafio para o qual as respostas estejam dadas. Contribuir para o preenchimento dessa lacuna é o que se propõe esta dissertação, que parte do pressuposto do papel fundamental da instituição escolar nesse processo formativo.

O objetivo geral desta dissertação consiste em analisar como a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, com seus referenciais teóricos e práticos, pode se traduzir em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional em Gastronomia tendo-se em vista a produção de uma contribuição técnica orientada à inovação social e ao desenvolvimento local.

Como objetivos específicos, destacam-se:

- 1º. Realizar revisão teórica sobre a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica e suas implicações para o processo de ensino-

aprendizagem em cursos de Gastronomia e para o desenvolvimento local.

2º. Relatar propostas de docentes de cursos de graduação em Gastronomia e de profissionais da área sobre práticas de ensino-aprendizagem coerentes com a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica.

3º. Desenvolver um protocolo sobre o desenvolvimento de visitas técnicas entendidas como uma importante prática de ensino-aprendizagem para a consolidação da matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica e dos compromissos da formação do gastrônomo com o desenvolvimento local.

Por se tratar de uma pesquisa sobre representações sobre a realização dos conceitos dessa matriz tecnológica em práticas de ensino-aprendizagem e com finalidade descritiva, foram adotadas técnicas de metodologia qualitativa.

Por práticas de ensino-aprendizagem, estão sendo consideradas todas as formas didáticas utilizadas na realização de princípios, fundamentos e conceitos que integram projetos políticos pedagógicos e que se proponham a educar segundo um determinado paradigma educacional.

Isso envolve ações de aplicação de regras, métodos, procedimentos, recursos e expedientes. Para tanto, a pesquisa realizada teve caráter descritivo, pois se buscou obter relatos e narrações que caracterizassem, detalhassem e especificassem essas ações, testadas ou supostas. No caso, de aplicação da matriz tecnológica da Gastronomia Sustentável em cursos de graduação tecnológica.

A relevância do estudo deriva da contribuição que os conhecimentos produzidos possam trazer para a melhoria da formação dos graduandos em Gastronomia, tornando-os mais aptos profissionalmente a exercerem seu importante papel na promoção de práticas sociais sustentáveis, especialmente as de educação gastronômica, criação de soluções para contenção de desperdícios de alimentos e participação no desenvolvimento local.

Os conceitos fundamentais que serviram de suporte ao desenvolvimento dessa dissertação foram: Prática Pedagógica, Gastronomia Sustentável, Formação do Gastrônomo, Inovação Social e Desenvolvimento Local. A metodologia de pesquisa se referenciou, como dito acima, na abordagem qualitativa com finalidade descritiva.

A Gastronomia pode ser compreendida como área do conhecimento e campo de atividade profissional que tem como objeto fundamental os assuntos referentes à alimentação humana. Eles podem abarcar aspectos culturais, de planejamento, gestão, produção e educacionais. A pesquisa desenvolvida se referenciou em conhecimentos baseados na prática da ecogastronomia e do *Slow food*. Ambos contribuem para a valorização e a utilização integral dos ingredientes, otimizando-se os recursos culinários e os meios de produção de alimentos, com foco nos aspectos sociais, ambientais, culturais e econômicos.

A investigação buscou agregar inovações às matrizes curriculares e práticas pedagógicas de cursos de Gastronomia com o sentido da afirmação do paradigma da sustentabilidade gastronômica. Tem, assim, a finalidade de contribuir para a formação de novos profissionais da Gastronomia atentos às tendências culturais e, sobretudo, comprometidos com o desenvolvimento local, com a inclusão social, ambiental, cultural e econômica.

As implicações da gastronomia sustentável para o desenvolvimento local são partes constitutivas do problema que se estudou, pois as dimensões alimentares e do bem-estar da sustentabilidade gastronômica guardam estreita relação com o espaço geográfico, a cultura alimentar de territórios e suas relações com a produção, distribuição e consumo de alimentos.

É importante considerar que identidades gastronômicas locais sofrem as injunções das relações de poder inerentes ao processo de globalização, que há uma geopolítica da alimentação e apropriações e transformações da gastronomia pelo sistema econômico. Isso requer entender como funciona o abastecimento alimentar em diversas escalas produtivas e também a valorização do produtor local.

O desenvolvimento local pode emancipar comunidades se houver o empoderamento dos cidadãos. Nesse processo participativo, a comunidade deve conhecer suas potencialidades e realizar ações propositivas para a solução de demandas locais. Tenório esclarece que:

O desenvolvimento local deve se dar por dentro de processos participativos nos quais a cidadania, de forma individual ou por meio de seus diferentes agentes da sociedade civil, em diálogo com o poder público e o mercado, propõe soluções planejadas em prol do local/regional. A preocupação, portanto, deve ser mais com o processo decisório na solução dos problemas locais, do “como” e não do “através”, da participação e não do mecanismo: de governo, da sociedade civil ou do mercado. (TENÓRIO, 2007, p. 101)

Para Tenório (2007), não existe desenvolvimento local sem participação, sociedade, autonomia, interdependência, mobilização e engajamento intersetorial, mapeamento de partes interessadas e de estratégias de relacionamento, implantação de projetos e programas de desenvolvimento econômico, social e ambiental integrados.

Trata-se da participação social ativa, sendo necessário assegurar e promover em todos os sentidos uma comunidade agente e não apenas beneficiária do desenvolvimento.

Os preceitos da sustentabilidade gastronômica precisam, porém, ser do domínio não somente dos chefes, mas sim da população ao se apoderar de seus territórios e de seus recursos próprios. Isso significa que a gastronomia deve ser democratizada, tornando-se popular e importante para a preservação da cultura dos povos. Isso requer livre apropriação de saberes e conhecimentos culinários, melhoria das condições de saúde e qualidade de vida da população em geral. A gastronomia se coloca, assim, como tema de discussão e de fóruns de debates, nos quais todos possam participar independentemente da classe social.

Esta dissertação se estrutura em três capítulos. O primeiro capítulo apresenta uma revisão bibliográfica e documental sobre gastronomia sustentável e a formação do profissional gastrônomo. Deu-se atenção à

discussão sobre a importância da matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica como fonte de referenciais teóricos e práticos fundamentais à formação profissional na área.

O segundo capítulo apresenta resultados de uma pesquisa de campo, desenvolvida com o recurso de entrevistas semiestruturadas e grupo focal, da qual participaram professores, pesquisadores e profissionais da área. Para a concretização da análise dos dados obtidos utilizou-se a técnica do discurso do sujeito coletivo (DSC), desenvolvida por Lefèvre e Lefèvre (2000, 2003, 2005, 2006).

O terceiro capítulo foi elaborado tendo por base os resultados alcançados na revisão bibliográfica e documental e na pesquisa empírica. Ele teve o propósito de oferecer uma contribuição técnica pautada na matriz tecnológica da gastronomia sustentável e destinada ao desenvolvimento de práticas de ensino-aprendizagem por cursos superiores de tecnologia em gastronomia. Escolheu-se, para tanto, apresentar um protocolo para a realização de visitas técnicas.

Na sessão dos elementos pós-textuais desta dissertação, encontram-se os anexos referentes aos roteiros para a realização das entrevistas e do grupo focal, bem como os apêndices concernentes aos documentos requeridos para o cumprimento dos protocolos da ética em pesquisa.

2. Gastronomia, gastronomia sustentável e formação profissional do gastrônomo

Resumo

Este capítulo apresenta resultados de pesquisa de revisão teórica sobre a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica e suas contribuições para a formação do gastrônomo na contemporaneidade e para o desenvolvimento local. A pesquisa realizada teve a finalidade de contribuir com a discussão desse paradigma de atuação profissional na gastronomia e sobre como ele pode orientar as discussões relativas às práticas de ensino-aprendizagem da formação do gastrônomo. Foram realizados estudos bibliográficos e documentais do tipo temático e de atualização. Por meio deles se buscou conhecer contribuições relevantes sobre o tema da gastronomia sustentável e da formação do gastrônomo. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa com finalidade descritiva.

Palavras-chave: Gastronomia Sustentável. Formação de gastrônomos. Desenvolvimento local.

Abstract

This paper presents theoretical review of search results on the technological array of gastronomic sustainability and their contribution to the formation of the gastronome in contemporary and local development. The survey aimed to contribute to the discussion of this professional performance paradigm in food and how it can guide the discussions concerning the teaching-learning practices the formation of the gastronome. Bibliographic and documentary studies the thematic type and update were performed. Through them sought to know relevant contributions on the topic of sustainable food and the formation of the gastronome. The research adopted a qualitative approach with descriptive purpose.

Keywords: Sustainable Food. Gastronomes training. Local development.

Introdução

Este capítulo apresenta resultados de pesquisa de revisão teórica sobre a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica e suas contribuições para a formação do gastrônomo na contemporaneidade e para o desenvolvimento local.

A pesquisa realizada teve a finalidade de contribuir para a discussão desse paradigma de atuação profissional na gastronomia e sobre como ele pode orientar as discussões relativas às práticas de ensino-aprendizagem da formação do gastrônomo.

Foram realizadas pesquisas, bibliográfica e documental, do tipo temático e de atualização. Por meio delas se buscou conhecer contribuições relevantes sobre o tema da gastronomia sustentável e da formação do gastrônomo. Inicialmente, se procedeu ao levantamento da obras e documentos, que tivessem relacionamento com o objeto de estudo. Para tanto, se recorreu a algumas palavras-chave, tais como gastronomia sustentável, ecogastronomia, *slow food*, formação de gastrônomos, dentre outras congêneres.

Identificados os textos, foram feitos os fichamentos contemplando a natureza, histórico e contextualizações dos problemas identificados pelos autores; as formas e perspectivas de abordagem utilizadas; a estruturação dos argumentos; os conceitos utilizados e as principais conclusões.

A pesquisa documental se apoiou em publicações do Ministério da Saúde, tais como a que trata da PNAN - Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2014a) e no Guia alimentar para a população brasileira (BRASIL, 2014b). Além disso, utilizou-se o documento da Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente (1991), propostas curriculares para cursos de gastronomia de diversas instituições de ensino, dissertações e teses, dentre outros.

Matriz tecnológica e gastronomia

Matriz tecnológica é o conceito que se utiliza para distinguir diferentes soluções para objetivos iguais ou semelhantes. (MACHADO, 2010). Por exemplo, há diferentes matrizes tecnológicas conforme a fonte utilizada para a geração de energia: a eólica, a solar, a hídrica, a que se utiliza de biomassa, a termelétrica, a nuclear etc. O grande desafio que alimentam os debates sobre o

assunto consiste em descobrir fontes de energia renováveis, baratas e não poluentes ou não agressivas ao meio ambiente.

Machado (2010) afirma que matrizes tecnológicas são elementos ou os agrupamentos ordenados de informações tecnológicas, que originam os arranjos de conteúdos e metodologias. Esta sistematização contempla os aspectos lógicos e históricos em relações dialéticas entre sociedade, trabalho, natureza, cultura, tecnologia e ciência.

Para Machado (2010) as matrizes tecnológicas caracterizam por sua coerência e pertinência, bem como pela representatividade em relação aos objetos da práxis de que trata o referido eixo tecnológico; da profundidade para dar conta da complexidade e da densidade tecnológica que fundamentam uma visão ampla e crítica das relações entre sociedade, trabalho, natureza, cultura, tecnologia e ciência. Todos estes elementos da matriz tecnológica estão comprometidos com as transformações sociais e a emancipação humana.

Na gastronomia, é possível identificar também matrizes tecnológicas e, para tanto, se consideram alguns critérios: a particularidade dos produtos ou dos serviços; os requisitos de matérias primas, insumos e acessórios empregados na produção; técnicas utilizadas; nível dos investimentos requeridos; potencial para a geração de emprego, trabalho e renda; possibilidades de se trabalhar com escalas de produção; uso das potencialidades dos territórios locais; segurança e sustentabilidade ambiental; incentivos recebidos de políticas públicas; disponibilidade de documentação técnica; aparato acadêmico necessário para a formação dos profissionais etc.

Para a realização da pesquisa de revisão teórica relatada neste capítulo partiu-se, portanto, do pressuposto de que a gastronomia sustentável se configura como uma matriz tecnológica. Para tanto, se conta com dois suportes: o conceito de sustentabilidade e os fundamentos do movimento conhecido como *Slow Food*.

Antes de se avançar nos esclarecimentos dessa matriz de tecnologia

gastronômica, é importante fazer algumas considerações sobre a gastronomia de uma maneira geral.

Como ponto de partida, é fundamental levar em conta que a cozinha é um lugar onde ocorrem transformações, soluções criativas, o encontro de pessoas e as mais diversas revelações. Mas não existe uma única forma de pensar e realizar a cozinha. Sabe-se que ela é o local onde se preparam as refeições que permitem que os seres humanos façam parte de grupos sociais, que os hábitos perpassem gerações, que a cultura se materialize e se inove. Portanto, é um local atravessado por opções culturais, sociais, econômicas, políticas e ideologias.

Por meio das refeições, essas opções são reveladas pelo conteúdo daquilo que se come, pelo modo como se alimenta e pela companhia que se tem ou se desfruta nesses momentos.

Numa visão de senso comum, o alimento pode ser considerado como tudo aquilo que abastece o indivíduo. De acordo com Savarin (1995), os alimentos são substâncias que submetidas ao estômago e pela digestão, reparam as perdas humanas sofridas durante as atividades diárias.

A palavra gastronomia tem sua origem no vocabulário grego, sendo gaster equivalente a ventre, a estômago e, nomo, equivalente a lei. A alimentação é caracterizada como conjunto de ingredientes naturais e industrializados que fazem parte do processo de digestão humana. À nutrição agregam-se os valores alimentícios segundo os aspectos sociais, religiosos, preferências e gostos locais, conhecimentos e práticas que configuram a gastronomia.

Savarin (1995) define a gastronomia como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que esse se alimenta. O autor destaca que o objetivo desse conhecimento é zelar pela manutenção dos homens, por meio da alimentação.

A importância da gastronomia relaciona-se à preservação da vida humana, sendo por isso, interligada a diversas áreas de atividade humana e de conhecimento. A gastronomia se faz presente, ainda que de maneira diversa, em todas as classes sociais, nas reuniões de pessoas, em banquetes, ou seja, do nascimento à morte dos indivíduos.

O assunto principal da gastronomia é tudo o que pode ser ingerido. Sua finalidade essencial é a conservação do ser humano. Mas ao buscar cumprir tal fim produz diferentes alternativas, nem sempre convergentes, sobre o que, quem, quando, onde e como produzir, distribuir, comercializar e consumir o alimento. SAVARIN explica:

A gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar as iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que se consome, e de oferecer o mais vantajosamente possível o que se vende; à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações. (SAVARIN, 1995, p.57-58).

É importante esclarecer que a gastronomia considera o ato de alimentar-se em todas as suas concepções, sejam elas culturais, políticas, mercadológicas, sociais, econômicas, biológicas e outras. Nesse sentido, cabe ao gastrônomo fundamentar-se em conhecimentos amplos e diversificados para que sua prática dialogue com o contexto contraditório da realidade em que vive, considerando os diferentes interesses sociais que atravessam a gastronomia ao longo dos tempos.

Alimentar-se é um ato vital, porém o ser humano cria práticas e atribui significados a essa tarefa. Assim sendo, o ato de comer vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. A cadeia de ações que integram o ato de se alimentar do ser humano, ou seja, a aquisição, a transformação e o consumo do alimento, é um ato especificamente da espécie, que pode ser realizado segundo diferentes possibilidades.

A culinária e a gastronomia estudam o que se come, como se ingere (se

alimento assado, cru, cozido, fermentado), qual a técnica de preparo utilizada para a confecção do alimento, quando se come. No entanto, tais definições estão sujeitas a critérios muito variáveis.

Além disso, é relevante compreender que a alimentação humana tem suas implicações sociais, pois o ser humano seleciona as companhias para esse momento. Isso implica divisões por classe social, sexo, idade, identidades culturais etc. Comer junto pode fortalecer a coesão social, mas também pode dar ensejo a tensões, debates e embates como todo ato social.

Para Freixa e Chaves (2012) cozinha e culinária são sinônimos. As duas referem-se a um conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de determinada região. Elas apontam a arte do preparo de diversos alimentos e técnicas específicas para finalizar o prato. Neste sentido, as práticas culinárias são cotidianas e transformam-se continuamente constituindo-se em técnicas específicas da arte de cozinhar, um elemento importante da gastronomia.

Giard (2003) aponta que por detrás da uniformidade do cotidiano e da tradição, constrói-se diariamente uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e costumes repetidos. Nesse sentido, o espaço da cozinha comum é o espaço do improvisado, e, na maioria das culturas, um espaço feminino.

Percebe-se também a associação entre a gastronomia e o turismo. Ao se considerar o turismo como uma vontade de conhecer outros locais e outras culturas, viajar torna-se uma oportunidade de ampliar os horizontes sobre o outro e de refletir sobre si mesmo. De acordo com Maciel (2001) quem viaja transforma em virtude tudo que encontra em seu caminho. Da mesma forma em que as pessoas que acolheram o turista transformam-se reciprocamente.

O turismo constitui-se numa atividade social e transformadora do cotidiano. Porém, é importante fazer uma distinção entre o turista que visita um local e alimenta-se em qualquer bar, restaurante, lanchonete local para aqueles que selecionam o destino da viagem tendo como base a relação gastronômica

local.

O turismo gastronômico vem sendo considerado na formação do gastrônomo e requer a visitação a produtores primários e secundários, a participação em festivais gastronômicos, a busca por restaurantes e lugares com degustação específica de determinado prato.

As atividades turísticas concorrem para aumentar as oportunidades de emprego, trabalho e renda dos cidadãos do território, para aumentar a arrecadação fiscal, fatores que favorecem o desenvolvimento local. No turismo cultural, a gastronomia pode ser um dos atrativos reveladores da história e cultura local.

Tendo-se em conta tais pressupostos sobre gastronomia, é fundamental avançar na discussão sobre a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica.

Matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica

O paradigma da sustentabilidade gastronômica tem por origem o *Slow Food*, movimento iniciado em 1986, na Itália, por Carlo Petrini, em cujo contexto surgiu o conceito da Ecogastronomia.

Além das propostas de educação do gosto para melhor apreciação da comida e qualidade das refeições, esse movimento busca intervir em questões estruturais, tais como a defesa da biodiversidade, do meio ambiente e de patrimônios culinários, remetendo para a valorização dos produtos locais e regionais, dos próprios produtores, das suas articulações e suas ligações com consumidores.

A palavra sustentabilidade, conforme Ehlers (2005), tem origem no latim *sus-tenere*, cujo significado é suportar ou manter. A partir da década de 1970, o tema ganhou dimensões ambientais, econômicas, financeiras, sociais, políticas, educacionais dentre outras, inclusive a gastronômica.

De acordo com esse autor (2005), a sustentabilidade ambiental envolve a interação entre crescimento populacional, uso de recursos e pressão sobre o meio ambiente. Tem sido discutida a partir de diferentes abordagens: a ecológica, a da crítica à tecnologia, o eco desenvolvimento, e as que pregam o não crescimento ou redução do crescimento econômico. O autor lembra que essa noção abriga concepções políticas e propostas de desenvolvimento diferentes e até opostas. Há os que propõem simples ajustes no modelo vigente de desenvolvimento e outros que demandam mudanças estruturais nos padrões de produção e de consumo das sociedades.

O conceito de sustentabilidade é alvo de debates por ser uma problemática complexa e fortemente dependente do contexto social. A ecogastronomia se reporta à sustentabilidade na agricultura, às políticas e práticas que levem ao desenvolvimento rural mais igualitário e ambientalmente sadio. Isso significa ser ecologicamente equilibrada, economicamente viável, socialmente justa, humana e adaptativa. Nessa plataforma política se incluem a segurança alimentar, a produtividade e a qualidade de vida. De acordo com Pedraza (2004, p.16):

Agricultura sustentável consiste em processos agrícolas, isto é, processos que envolvam atividades biológicas de crescimento e reprodução com a intenção de produzir culturas, que não comprometam nossa capacidade futura de praticar agricultura com sucesso.

São decisões sobre como administrar os recursos agrícolas e satisfazer as necessidades humanas cuidando da melhoria da qualidade ambiental e da conservação dos recursos naturais do planeta. A esse respeito o Relatório Brundtland, elaborado em 1987 pela Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (CMMAD, 1991) foi claro ao postular que o desenvolvimento sustentável significa aumentar a capacidade de produção, conservando os parâmetros de consumo, porém observando-se as potencialidades ecológicas, com vistas a atender as demandas básicas da humanidade, bem como suas metas de uma vida melhor, para a atualidade e para as gerações futuras.

A agricultura sustentável exige a conciliação entre desenvolvimento econômico e segurança alimentar. Aos governos cabe a responsabilidade por formular, introduzir e monitorar políticas públicas que efetivem esse binômio, tais como a democratização do uso da terra e o fomento das relações entre pequenos, médios e grandes produtores rurais. (PEDRAZA, 2004). Para isso ocorrer é fundamental garantir a revalorização do espaço e da família rural, oferecendo às populações rurais a possibilidade de participar efetivamente da definição das políticas macroeconômicas e da alocação dos recursos públicos. Significa romper com o pressuposto de que a agricultura familiar é um atraso e de que o desenvolvimento e o avanço tecnológico só existem em grandes empreendimentos.

A promoção da agricultura familiar não é exclusivamente um objetivo de caráter social, mas sim um elemento estratégico de um novo modelo de desenvolvimento econômico e social para o Brasil. Oferecer a oportunidade de transformar arrendatários em proprietários é prioridade na perspectiva da sustentabilidade. A promoção de um desenvolvimento agropecuário sustentável exige a afirmação da cidadania ativa dos próprios agricultores.

Por outro lado, é fundamental explicitar a questão da saúde envolvida no processo da gastronomia sustentável. Observa-se uma procura pela gastronomia funcional a partir da conscientização da população em relação aos seus resultados, aos alimentos que além das funções nutricionais básicas, produzem efeitos metabólicos e fisiológicos à saúde. Gastronomia sustentável envolve, assim, a produção e valorização de alimentos de qualidade e que contribuem para uma dieta adequada e a reeducação alimentar.

Ela também tem a ver com formas de gerenciar e controlar os resíduos e sua reciclagem, de combater os grandes prejuízos ambientais, sanitários e financeiros de descartes inadequados sem a determinação prévia para a disposição final ou armazenamentos temporários. Resíduos orgânicos podem ser reprocessados para a alimentação animal e compostagem, já os resíduos inorgânicos podem beneficiar cooperativas de reciclagem.

Desenvolvimento local, sob a perspectiva da gastronomia sustentável, significa efetividade de políticas públicas de redução das desigualdades sociais, que integrem dimensões econômicas, sociais, culturais e ambientais, nos níveis da produção, distribuição e consumo. Significa adoção de tecnologias limpas e o engajamento da população em práticas de sustentabilidade. Para Portilho (2005), o grande desafio encontra-se na efetivação do consumo sustentável, sobretudo nos países ricos, pois o que está em jogo são as possibilidades de compatibilizar necessidades humanas, sempre crescentes, e o uso de recursos naturais dentro dos limites ecológicos do planeta. Desta forma, Portilho (2005, p. 16), destaca:

A questão que continua em aberto é associada aos compromissos possíveis, às concessões dos mais predatórios e ao desafio dos países pobres de implementar políticas socioambientais que superem o círculo vicioso das polaridades tradicionais entre meio ambiente e desenvolvimento [...]. O deslocamento da crise ambiental para o campo do consumo destaca o consumidor como novo ator social na relação entre a esfera privada do consumidor e a esfera pública do cidadão. A ênfase é nas alternativas de ambientalização e politização do consumo como estratégia de enfrentamento dos problemas ambientais.

O consumo sustentável, porém, em todo o mundo, ainda é uma prática de minorias e não tem sido tratado em sua complexidade por toda a sociedade, o que representa um grande desafio para a concretização dos princípios da eco eficiência. Esse conceito envolve produtos e práticas gastronômicas e culinárias sustentados por tecnologia limpa, de redução do desperdício e aproveitamento máximo dos recursos.

Mas, a sustentabilidade não é uma questão puramente ambiental ou tecnológica. Segundo Maciel (2001, p. 25),

As causas da degradação dos recursos naturais e humanos não estão apenas relacionadas com fatores ambientais e a erros/problemas tecnológicos, mas sim a fatores socioeconômicos e políticos que determinam como e porque as pessoas utilizam os solos, os recursos naturais e as tecnologias. Isso implica em dizer que para que se tenha uma agricultura sustentável é necessário efetuar mudanças não somente tecnológicas ou ecológicas, é crucial que ocorram mudanças político-econômicas e sociais.

Pressupõe a valorização da biodiversidade, modelo agrícola de plantio diversificado e de acordo com as propriedades do solo, aberto ao diálogo e à diversidade dos produtores e das condições locais. Ehlers (2005) argumenta que a agricultura sustentável pode combinar elementos da agricultura convencional com os alternativos, pois é necessário considerar a complexidade ambiental, econômica e social de cada sistema agrícola.

Assim, o processo de desenvolvimento local alicerçado em agricultura sustentável exige a participação de um grande número de sujeitos sociais e culturais, um aprendizado amplo e constante envolvendo a integração de conhecimentos diversificados, oriundos de várias fontes, pessoas, instituições e sistemas de produção. De acordo com Ehlers (2005), a agricultura sustentável exige um processo de construção coletiva e democrática, com a participação ativa de agricultores, pesquisadores, professores, políticos, consumidores etc.

O desenvolvimento local, a gastronomia e a agricultura sustentáveis se relacionam dinamicamente, constituindo um processo complexo, caracterizado por relações dialéticas em torno de questões sociais, políticas, econômicas, culturais e ecológicas. Essas, por sua vez, envolvem decisões sobre níveis e qualidade da produção, a seleção de produtos de qualidade, a proteção e a recuperação de recursos naturais, dentre outras também dignas de reflexão e debate.

São colocados em questão os desafios de um desenvolvimento local capaz de assegurar o acesso igualitário ao solo, condições de subsistência e autonomia a todos os envolvidos no processo produtivo, relações democráticas e participativas respeitadas e cientes da importância da preservação da cultura das comunidades locais.

No interior da cozinha, se decidem limites e possibilidades do desenvolvimento local, evidenciando-se a importância estratégica que podem ter as escolhas sobre confecção de cardápios, a qualidade dos produtos a

serem utilizados, as técnicas de preparo de pratos e os processos de higienização e preservação de costumes locais. De igual relevância, também se apresentam a construção e a manutenção de relações democráticas entre gastrônomos, cozinheiros e auxiliares. São aspectos fundamentais da logística e administração de recursos produtivos, que impactam a rede de ações responsáveis por materializar as práticas sustentáveis.

Dessa forma, o desenvolvimento local não se restringe somente às dimensões econômicas, pois tem em perspectiva o desenvolvimento social que visa à satisfação de um conjunto de requisitos de bem-estar e qualidade de vida (PETRINI, 2009). É um processo endógeno de desabrochamento das capacidades humanas, com foco nas experiências, saberes e conhecimentos desenvolvidos e praticados em lugares e espaços determinados social e culturalmente. Pode ser emancipador se houver o empoderamento das pessoas advindo de processo participativo, por meio do qual a comunidade conhece suas potencialidades e realiza ações propositivas para a solução de suas demandas. Tenório (2007, p. 101) esclarece que:

O desenvolvimento local deve se dar por dentro de processos participativos nos quais a cidadania, de forma individual ou por meio de seus diferentes agentes da sociedade civil, em diálogo com o poder público e o mercado, propõe soluções planejadas em prol do local/regional. A preocupação, portanto, deve ser mais com o processo decisório na solução dos problemas locais, do “como” e não do “através”, da participação e não do mecanismo: de governo, da sociedade civil ou do mercado.

Esse “como” requer, portanto, mobilização e participação social, exercício da autonomia e cidadania ativa, estratégias e redes de relacionamento, projetos e programas que integrem todos os fatores e componentes do desenvolvimento local.

Ensino-aprendizagem de gastronomia e gastronomia sustentável

Ensinar-aprender gastronomia constitui um processo que não se reduz a transmitir técnicas culinárias e de preparação de receitas com eficiência.

A gastronomia estuda a história cultural dos alimentos. Sua essência é a

mudança, a temporalidade, a visão do processo contínuo de perspectivas sobre as tendências entre o constante e o eventual.

De acordo com Pedraza (2004), os alimentos constituem ligações entre a natureza e a cultura, fazendo parte da raiz que liga um povo, da raiz que liga uma comunidade à sua terra, à sua história. Não apenas os alimentos diferem de uma cultura para outra, mas também diferem na sua forma de cultivo, de colheita, de preparo, de serviço e de ingestão.

Quando o homem aprendeu a cozinhar os alimentos ele se distanciou dos demais animais. A descoberta do fogo contribuiu para que novos sabores fossem introduzidos ao ato de alimentar-se. Nesse processo evolutivo, o ser humano desenvolveu ferramentas e técnicas de cocção e conservação de alimentos, realizou o plantio e a domesticação dos animais, alterando o seu modo de vida nômade para sedentário. Passou da necessidade de alimentar-se para a satisfação e o prazer de comer.

De acordo com Miyazaki (2006), a arte de preparar iguarias e obter delas o máximo deleite, tornando-as mais digestivas dá origem à ideia da gastronomia. Além disso, o pensamento de que o ato de comer por prazer está mais vinculado à gastronomia do que o ato de comer por necessidade, isso fortalece ainda mais os princípios da gastronomia.

Para a sistematização do ensino-aprendizagem da gastronomia foram criadas escolas. Entre os séculos V e XI, as ordens religiosas foram guardiãs dos saberes e hábitos alimentares, que vieram da Antiguidade Clássica e que se desenvolveram na Idade Média. Os mosteiros caracterizavam-se como locais de hospitalidade, que ofereciam teto e alimento aos viajantes e peregrinos. Eles também se consolidaram como local de transmissão das tradições culinárias. (FRANCO, 2004). Porém, a maior parte do saber gastronômico era repassada através das gerações por meio verbal ou de manuais e receitas.

A partir do século XIX, com a ascensão da burguesia, o saber

gastronômico ampliou-se da compreensão da alimentação como necessidade alimentar para o entendimento da alimentação como conjunto simbólico repleto de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos e outros. (MIYAZAKI, 2006).

Em 1895, ocorre a fundação da primeira escola de Gastronomia – a *École de Cuisine du Cordon-Bleu* - na capital da França. Sua história iniciou-se quando a jornalista Marthe Distel lançou uma revista semanal de culinária francesa para mulheres. Logo em seguida, foram abertos cursos para testar e apreciar os pratos feitos pelos chefs, que sugeriram as receitas. A escola ensinava a cozinha francesa para as filhas das famílias ricas. Surgia, então, a centenária escola de gastronomia de referência mundial. Atualmente, a *Le Cordon Bleu* possui 26 escolas em 15 países, sendo reconhecida internacionalmente e procurada por amadores e profissionais de cozinha.

A partir daí, a cozinha francesa ampliou a sua divulgação e sua terminologia para o preparo dos pratos se difundiu nas formações profissionais em gastronomia em vários países. Surgiram outras escolas na França, que deram origem a diferentes *savoir-faire*, como é o caso do *Institut Paul Bocuse*, em Lyon.

Em 2003, foi criada a Universidade de Ciências Gastronômicas, na Itália. O currículo da gastronomia foi ampliado considerando temas como a biologia comparativa dos alimentos, a antropologia do sabor, história e geografia da gastronomia, psicologia do sabor e do consumo. (MIYAZAKI, 2006).

No Brasil, a primeira escola de formação para cozinheiros foi criada pelo Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, em 1964, em São Paulo. Em 1970, o Senac passou a oferecer o curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro.

Em 1994, o Senac de Águas de São Pedro passou a oferecer o curso de qualificação profissional em gastronomia, cuja nomenclatura era: cozinheiro chefe internacional. Para tanto, o Senac efetivou uma parceria com o *The*

Culinary Institute of America.

Em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores em gastronomia no Brasil. Em Santa Catarina, foi criado o curso de Turismo – modalidade bacharelado, com habilitação em Gastronomia pela Universidade do Sul de Santa Catarina. Em São Paulo, foi criado o Curso Superior em Gastronomia – modalidade sequencial e graduação, na Universidade Anhembi-Morumbi.

De acordo com Machado (2008) o aumento da demanda por cursos de graduação tecnológica ocorrem devido a fatores que mostram o afunilamento das vagas no ensino superior; às necessidades mercadológicas e econômicas que exigem aprimoramento técnico do trabalho, às políticas externas que estimulam a criação dessa modalidade de graduação, e outras.

Por outro lado, a própria dinâmica social e produtiva faz emergir inovações tecnológicas no processo produtivo, fator que exige uma qualificação profissional em curto prazo e com mais especialidades tecnológicas. Em complementação é prudente desenvolver um olhar atento sobre a qualidade de ensino-aprendizagem nestes cursos tecnológicos para se evitar a taylorização¹ do profissional e da formação deste.

As avaliações e críticas são necessárias para que os cursos tecnológicos contribuam para a evolução da sociedade e dos sistemas produtivos e não se caracterizem como uma versão superficial dos cursos de graduação já existentes. Machado (2008) afirma que a formação em cursos de graduação tecnológica pode:

¹ Significa evitar que a formação desse profissional e sua relação com o trabalho não sejam contaminados por concepções e práticas calcadas em princípios do taylorismo, sistema que preconiza, para os processos de trabalho, a separação entre planejamento e execução, a centralização do conhecimento e controle da produção na gerência, o fracionamento das tarefas, a cronometragem dos tempos e a prescrição dos movimentos executados pelos trabalhadores. Também conhecido como Administração Científica, o taylorismo é um sistema de organização do trabalho criado pelo engenheiro mecânico e economista norte-americano Frederick Winslow Taylor, no final do século XIX, com o objetivo de fazer aumentar a produtividade e eficiência do trabalho. Na gastronomia, observa-se a aplicação desses princípios de hierarquização e controle da gestão e de divisão do trabalho no interior da cozinha visando o máximo aproveitamento do tempo e dos recursos nos preparos dos pratos.

[...] formar profissionais para utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias sempre com o conhecimento das implicações daí decorrentes e de suas relações com o processo produtivo, a pessoa humana e a sociedade. Eles visam também promover uma formação básica e conceitual que assegura a possibilidade de continuidade de estudos em nível de pós-graduação, inclusive de stricto sensu, para os estudantes. Eles devem, assim, estimular o pensamento reflexivo, a autonomia intelectual, a capacidade empreendedora, a compreensão global do processo tecnológico, em suas causas e efeitos, e a capacidade de interagir e pensar de forma interdisciplinar. (MACHADO, p.21, 2008)

Em 10 de maio de 2006, foi publicado o Decreto nº. 5773, que relata sobre as funções de regulação, supervisão e avaliação das instituições de ensino superior e dos cursos superiores de graduação no sistema federal de ensino. Em junho de 2006, o MEC em cumprimento a esse Decreto, lança o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que passou a ser o guia para organização dos cursos de graduação tecnológica. De acordo com o Decreto, o curso superior de gastronomia, encontra-se no eixo hospitalidade e lazer, que reúne atividades assim descritas:

Os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia integrados ao contexto das ações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais. A pesquisa, disseminação e consolidação da cultura, ética, relações interpessoais, domínio de línguas estrangeiras, prospecção mercadológica, marketing e coordenação de equipes são elementos comuns desse eixo. (BRASIL, 2006, p. 87)

De acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, os cursos de graduação tecnológica possibilitam uma formação básica e a autonomia intelectual para que os estudantes possam prosseguir na carreira acadêmica e profissional de forma empreendedora e dialógica. Nessa formação ampla e multidisciplinar, Machado (2008) aponta que a tecnologia não se distancia da ciência. Ocorre um movimento de interação entre estas e um processo de complementação que produz novos conhecimentos tecnológicos-científicos.

A autora defende que a tecnologia não é mera aplicação de

conhecimentos científicos na resolução dos problemas que afligem a vida humana. O homem se vale da formação técnica para planejar, desenvolver, aplicar e avaliar processos continuamente. Dessa forma, a tecnologia se constitui em ciência. O conhecimento tecnológico para Machado (2008) se unifica na racionalidade presente na execução do trabalho, que articula as técnica, a cultura e a ciência. A autora explica que:

Os fenômenos tecnológicos não se encontram, de forma obrigatória, posteriormente ao fato científico, eles podem anteceder e são mediações que podem contribuir para determinar a forma de se construir a própria ciência. Podem, também, preceder e ser meio para regular as técnicas e seus saberes, com sua força de influência sobre o modo como os homens prescrevem e fazer enraizar postulados sobre a organização do espaço, do tempo, do saber, das relações humanas e com a natureza. (MACHADO, 2008, p.23).

No que se refere à formação superior em gastronomia, predominam, no Brasil, os cursos de graduação tecnológica em relação aos de bacharelado em gastronomia. O Brasil contava em 2009 com 99 cursos de Gastronomia (MEC/Inep, 2009). Desses, apenas cinco oferecem a titulação de bacharel. Quatro deles estavam em Santa Catarina e um em Pernambuco. Os cursos de formação de tecnólogos concentram-se em São Paulo. A capital conta com 18 e, o interior, com 16, num total de 34 cursos oferecidos.

O processo da globalização trouxe para os assuntos da gastronomia uma maior evidência, para a qual tem concorrido a comunicação e a mídia global. Indústrias alimentícias, algumas transnacionais, vêm fazendo a distribuição de produtos de diferentes origens nacionais e culturais. Busca, para isso, estratégias de marketing para fins de sedução dos consumidores, os quais se defrontam com uma infinidade de produtos com diferentes apresentações e sabores, nem sempre saudáveis e sustentáveis.

Em consonância, a mídia global vem ditando regras, modos e gostos alimentares transformando a culinária em tema de destaque, dando notabilidade a chefs de cozinha. Via Internet, temas sobre tendências e inovações gastronômicas se propaguem com grande rapidez.

Observam-se, assim, tendências na modificação de hábitos alimentares.

Outros processos relacionados à dinâmica da vida em grandes centros urbanos, nos quais o problema da mobilidade tem se acentuado, corroboram para que tais tendências também afetem o rito de assentar-se à mesa para apreciar uma refeição junto à família.

O que pensar sobre a formação do gastrônomo considerando tal contexto social? Para questionar e fazer contraposição aos hábitos da alimentação *fast food*, do consumo e preparo rápidos de alimentos e comida padronizada, emerge o movimento *Slow Food*. De acordo com Petrini (2009), a ecogastronomia preconiza o resgate do convívio das pessoas à mesa, o ato comer e beber devagar, a preservação das tradições de receitas e os ingredientes regionais que podem se perder com a globalização e a padronização do gosto e das refeições.

Nesse sentido, o movimento *Slow food* defende e estimula o cultivo e a valorização dos produtos locais no processo de elaboração dos pratos, a interação entre os pequenos produtores e os profissionais da gastronomia para a aquisição de produtos de qualidade, que apresentem a garantia da preservação das variedades cultivadas e da herança cultural e que tenham sido produzidos segundo os preceitos da agricultura sustentável.

Será que os cursos de formação de gastrônomos, no Brasil, se orientam por proposições curriculares e práticas pedagógicas fundamentadas em conhecimentos e referenciais políticos e técnicos, que expressem as preocupações e compromissos com a sustentabilidade, o desenvolvimento local e a formação integral dos profissionais para que possam atuar responsabilmente? O Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação² oferece algumas balizas importantes a esse respeito:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais,

2

econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte.

Essas orientações são gerais, cabendo aos cursos de gastronomia interpretá-las coerentemente e desenvolver projetos político-pedagógicos que incluam componentes curriculares e atividades didático-pedagógicas compatíveis com essas expectativas, pois o exercício profissional do gastrônomo constitui um campo vasto de possibilidades de intervenções.

Além das possibilidades relacionadas acima pelo Catálogo, também é franqueada ao profissional a possibilidade de atuar na estruturação de um negócio próprio, na qualificação de outros profissionais da área tais como as que envolvem a higienização de ambientes, a manipulação de alimentos e outras práticas do ramo. O gastrônomo pode, ainda, ser um consultor, desenvolver produtos para empresas, trabalhar para eventos e banquetes. Portanto, os elementos do seu perfil profissional são amplamente variados e amplos e o curso de gastronomia precisa oferecer formação para além do gerenciamento de uma cozinha.

É responsabilidade do gastrônomo, independentemente do espaço em que atua e das suas funções, conhecer a origem dos alimentos, sua procedência e qualidade. Para a gastronomia sustentável, os produtos desde o seu cultivo até o consumo final precisam estar em conformidade com a qualificação esperada. O gastrônomo, praticante da sustentabilidade, precisa desenvolver relacionamentos com pequenos agricultores no sentido de valorizar a produção local, obter produtos sazonais e regionais de qualidade, o que irá dar destaque à produção do prato final. Ele precisa se preocupar com o não desperdício e buscar o aprimoramento de práticas culinárias que contribuam para a sustentabilidade do planeta.

Os cursos superiores de tecnologia em Gastronomia como espaços da formação de gastrônomos, no Brasil, possuem a responsabilidade primordial na

introdução de inovações na formação desses profissionais e na produção de conhecimentos para a consolidação da matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica no país, condições fundamentais para que eles atuem como multiplicadores desse paradigma. Essa atuação é necessária para a socialização de informações e conhecimentos, promoção de valores e atitudes, cobrar de governos políticas públicas direcionadas, estabelecer diálogos, fortalecer movimentos coletivos e, com isso, contribuir para transformações sociais.

São desafios pedagógicos tão complexos quanto fundamentais, que demandam formar profissionais que saibam promover a valorização da cultura e o fortalecimento de identidades territoriais; respeitar a integridade e a autenticidade de reproduções culturais distintas; que considerem as necessidades fundamentais do ser humano e a urgência de um mundo mais justo socialmente; que exercitem sua cidadania convergindo com as demandas do desenvolvimento sustentável; que busquem a provisão dos recursos para o bem comum.

Formar profissionais na perspectiva da gastronomia sustentável significa desenvolver capacidades de mobilizar muitas ações de desenvolvimento local, tais como: a formação de associações, a organização de práticas gastronômicas sustentáveis, a aglutinação de interesses, o favorecimento da troca entre os participantes como os núcleos de produtores rurais e familiares, pescadores locais, hotéis, pousadas e restaurantes. Profissionais que se comprometam com a geração de significados pela gastronomia sustentável para as comunidades, como aquelas com forte protagonismo feminino na produção rural, na culinária e no extrativismo consciente da importância da sustentabilidade.

Percebe-se, assim, a importância das proposições da gastronomia sustentável com relação às práticas dentro e fora do espaço culinário que valorizem o consumo sustentável e o desenvolvimento local. Nota-se a necessidade urgente de transformação do sistema alimentar global, como forma de contribuir para um futuro mais justo e sustentável para o planeta. O

gastrônomo é um dos protagonistas nesse processo de tomada de consciência e de ação em torno da comida boa, limpa e justa. Isso evidencia a necessidade de uma formação de gastronomia com o viés da sustentabilidade, capaz de promover e participar do diálogo entre os diversos setores produtivos, os consumidores, as indústrias alimentícias e outros segmentos sociais.

Trata-se da capacidade de participar de uma rede de saberes e conhecimentos, que se mostre comprometida com a construção de um mundo mais respeitoso da vida humana. Trata-se de resgatar tradições e de elencar alternativas para a valorização da cultura local e o respeito à diversidade culinária.

A noção de sustentabilidade emerge a partir do consenso de que o modelo de desenvolvimento vigente causa graves crises ambientais e sociais. O relatório de Brundtland (CMMAD, 1991) coloca a sustentabilidade no centro das atenções e resgata a ideia de que progresso e avanço tecnológico demanda repensar como a economia pode ser fator propulsor de desenvolvimento. Nesse sentido, a sustentabilidade incorpora conceitos ligados à preservação do meio ambiente, à não utilização de agrotóxicos, ao não cultivo de alimentos transgênicos, à redução de herbicidas e à preservação da agricultura familiar.

A agricultura familiar, para Abramovay (1992) tem condições de responder demandas do mercado mostrando-se em sintonia com avanços técnicos e com as políticas governamentais de desenvolvimento. Ela tem o potencial de gerar empregos com um baixo custo de investimentos e com os menores danos ambientais. A formação do gastrônomo na perspectiva da integralidade demanda que ele se conscientize da importância dessa agricultura, de todos os fatores imbricados no processo produtivo de alimentos de qualidade, da importância de empenhar pela soberania alimentar dos povos.

A formação profissional pautada na gastronomia sustentável requer o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e valores que se contraponham aos impactos negativos da cadeia alimentar sobre o meio

ambiente e que estimulem atitudes de consumo responsável. O profissional assim formado saberá respeitar os ritmos da natureza e, por isso, promover cardápios sazonais, feitos de acordo com os produtos da época. Saberá valorizar combinações gastronômicas usando produtos locais da terra.

O profissional da gastronomia sustentável precisa ser formado de modo a compreender que os instrumentos de desenvolvimento local não podem ser simplesmente replicados em qualquer contexto. Ele precisa assumir o desafio de encarar o local como campo de possibilidades e de experimentações, mas sempre com o propósito de promover o empoderamento da comunidade e seu desenvolvimento.

Esse profissional precisa valorizar o saber-fazer local, as diferenças culturais, resgatando formas tradicionais de produção associadas às práticas ambientalmente corretas e socialmente justas. Dowbor (2011) ressalta o desenvolvimento local como uma alternativa à centralização de processos decisórios, maior capacidade de governança e controle social do desenvolvimento. No mesmo sentido, Freire (1989, p.25) diz:

Antes de tornar-me um cidadão do mundo, fui e sou um cidadão do Recife, a que cheguei a partir de meu quintal, no bairro da Casa Amarela. Quanto mais enraizado na minha localidade, tanto mais possibilidades tenho de me espraiar, me mundializar. Ninguém se torna local a partir do universal.

Os gastrônomos, com sua prática pedagógica voltada para a educação alimentar sustentável, podem contribuir para reduzir grandes problemas sociais, ambientais e econômicos recorrentes hoje em dia. Lerrer (2011) entende por educação ambiental e práticas sustentáveis os processos por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades e atitudes de proteção ao meio ambiente.

Um dos espaços a serem conquistados pelos gastrônomos na sua tarefa educativa é a escola. Em quaisquer dos seus níveis, ela é local privilegiado para se promover a articulação das ações educativas de proteção, recuperação

e melhoria socioambiental, para potencializar a função da educação no que diz respeito às mudanças culturais e sociais. Os gastrônomos têm a tarefa de oferecer contribuições para uma verdadeira educação alimentar e ambiental, divulgando os conceitos da sustentabilidade gastronômica e fornecendo elementos de conteúdo para matrizes curriculares das escolas.

A Gastronomia é em si uma ciência interdisciplinar, pois precisa do concurso de outras disciplinas (nutrição, economia, biologia etc.). É também intercultural e intersetorial, pois pressupõe o diálogo com culturas e diferentes setores. Na formação do gastrônomo, é fundamental que ele seja preparado para realizar o diálogo entre a cozinha e o mundo. Segundo Morin (2008, p.25), “Não se pode conhecer as partes sem conhecer o todo, nem conhecer o todo sem conhecer as partes”.

Desafios interculturais se colocam aos que se formam em gastronomia sustentável: disseminar alimentos dos biomas nacionais, valorizar hábitos alimentares regionais, incentivar e apoiar pequenos produtores rurais, promover a troca entre conhecimentos populares e científico-técnicos, realizar parcerias e articulações (com instituições de ensino, produtores, ambientalistas, pesquisadores, publicitários, órgãos governamentais e não governamentais).

Freixa e Chaves (2012) consideram que o gastrônomo, ao longo da sua formação, deve adquirir bases e rigor técnicos, primar pela qualidade do ingrediente e pela higiene, entender os custos dos produtos, ter disciplina rigorosa, ter liderança, ser criativo na elaboração de cardápios sazonais, estar sempre atualizado e conectado com seu entorno e realidade local.

De maneira geral, pode-se afirmar que é essencial ao gastrônomo conhecer o alimento que ele trabalha; conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento; preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso integral e saudável; proceder a reciclagens sustentáveis e compostagens; remunerar adequadamente os produtores do alimento; aplicar conhecimentos e tecnologias inovadores para valorizar a diversidade e a qualidade do ingrediente, assim como de suas utilizações.

A gastronomia sustentável requer, portanto, que a formação profissional esteja assentada em sólidas e congruentes bases tecnológicas, pois valorizar a cozinha regional, preservar o patrimônio cultural de comunidades e promover o desenvolvimento local demandam do gastrônomo capacidade de liderança, trabalho em equipe, agir como educador de seus auxiliares e dos próprios consumidores, ser sensível à evolução dos conhecimentos de sua área, produzir pratos equilibrados com relação aos sabores, valores nutricionais e aparência estética, mas, sobretudo, temperados com o compromisso social e a ética da cidadania planetária.

Os gastrônomos podem, assim, muito contribuir com a socialização de informações e conhecimentos, a promoção da conscientização das novas atitudes da sociedade, o poder público e organizações. Podem somar esforços e estabelecer diálogos em busca de mudanças de valores e comportamentos, atitudes individuais e coletivas fundamentadas em princípios ambientalmente corretos e responsáveis. As ações desses profissionais têm o potencial de poder desencadear ações coletivas e transformações sociais. Mas, é preciso ter claro como formá-los com tal perspectiva e compromisso social. Sob este enfoque, reitera Freire (1989):

Quando falo em educação como intervenção, me refiro tanto à que aspira a mudanças radicais, na sociedade, no campo da economia, das relações humanas, da propriedade, do direito ao trabalho, à terra, à educação, à saúde, quanto a que, pelo contrário, reacionariamente pretende imobilizar a História a manter a ordem injusta. (FREIRE, 1989, p.123).

Tal perspectiva exige uma abordagem interdisciplinar, que integre várias dimensões do conhecimento: sociais, políticas, ambientais, econômicas, culturais, históricas e outras, de forma que se evidencie a interdependência entre as pessoas e dessas com a natureza.

Isso requer do gastrônomo iniciativa e pensamento crítico no exercício de sua atividade profissional para que possa participar com proposições criativas e responsáveis do diálogo interdisciplinar e intersetorial, do trabalho em equipes. Portanto, falar em formação integral do gastrônomo significa falar

em promoção da alimentação saudável. Essa pressupõe a escolha de alimentos adequados comprometida com a defesa da biodiversidade das espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico dos alimentos. (BRASIL, 2014b).

Torna-se, portanto, um gastrônomo sustentável aquele profissional que se mostre efetivamente comprometido com o estímulo às cozinhas típicas locais, o resgata de tradições culinárias e do prazer da alimentação, a valorização da agricultura sustentável mantenedora do equilíbrio do ambiente, o respeito dos conhecimentos locais, que incorpore concretamente ao seu fazer profissional as práticas da sustentabilidade planetária.

O gastrônomo tem a responsabilidade de buscar tecnologias que contribuam para a geração de novos conhecimentos orientados para o desenvolvimento de uma agricultura com bases tecnológicas, com produtos sazonais e com o beneficiamento artesanal dos produtos. Todas essas ações corroboram para o desenvolvimento local e para a soberania alimentar. Machado (2006, p.8) argumenta que:

A qualidade da educação é uma imposição permanente, pois representa o esforço em fazer a atualização do ser humano, de colocá-lo à altura de sua época; tem a ver com a forma de produzir a existência humana, a história da humanidade, os conhecimentos, técnicas, valores, comportamentos e atitudes. Nela se imbricam processos cognitivos, capacitação técnica, formação ética e estética, o aprendizado de relações sociais e educacionais superiores e deve responder a compromissos complexos com o tipo de homem e de sociedade que se quer construir, com a constituição, hoje, das condições que nos permitam construir um amanhã sobre o qual pouco se sabe.

Considerações finais

A pesquisa bibliográfica e documental realizada permitiu sistematizar elementos da matriz tecnológica da gastronomia sustentável e suas contribuições para a formação do gastrônomo na contemporaneidade.

Neste capítulo foram abordados os princípios que orientam essa matriz

tecnológica, o perfil e a formação do gastrônomo considerando os desafios apresentados e a importância de considerá-los tendo em vista a efetivação dos compromissos sociais desse profissional, especialmente com o desenvolvimento local.

Nesse sentido, correlacionou a importância da formação de gastrônomos com as necessidades do turismo culinário, da preservação sociocultural de identidades coletivas e da valorização dos produtos de comunidades locais.

Discutiu também a importância dos profissionais da gastronomia com divulgadores e propagadores das práticas da sustentabilidade, considerando que os preceitos dessa matriz tecnológica precisam ser também do conhecimento da população em geral, que no cuidado de seus territórios e de seus recursos podem se empoderar e atuar positivamente na construção de um mundo melhor.

A gastronomia deve ser democratizada, pois é um fator importante para a soberania dos povos, a autonomia que devem ter para definir suas políticas agrárias e alimentares em consonância com os objetivos do desenvolvimento sustentável e de segurança alimentar.

Isso requer livre acesso e apropriação de saberes e conhecimentos culinários, que resultem em melhoria das condições de saúde e de qualidade de vida da população em geral.

A gastronomia se coloca, assim, como tema de discussão e de fóruns de debates, nos quais todos possam participar. A apropriação da cozinha pela população é uma das últimas barreiras para se concretizar a gastronomia inclusiva e participativa, num processo que tem o potencial de gerar benefícios culturais, sociais, econômicos e ambientais.

Cabe, portanto, aos cursos de gastronomia enfrentar o complexo e fundamental desafio de formar profissionais com perspectiva interdisciplinar, intercultural e intersetorial, que considerem e interajam com seu contexto sócio-

cultural-histórico de atuação e que possam produzir conhecimentos necessários ao avanço da gastronomia sustentável e da efetividade do desenvolvimento local.

Referências

ABRAMOVAY, Ricardo. **Muito além da economia verde**. Planeta Sustentável: 1992. 248 p.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF, 2010. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12503&Itemid=841. Acesso em 2 dez. 2014.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2014.

_____. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014b.

CMMAD - Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente – **Relatório Brundtland “Our Common Future”**. 2a ed. Rio de Janeiro: FGV, 1991.p.15.

DOWBOR, Ladislau. **Educação e Desenvolvimento Local**. Abr. 2006. Disponível em: <http://ebookbrowse.com/desenvolvimento-educacao-e-desenvolvimento-local-ladislau-dowbor-pdf-d43420498>. Acesso: em 29 Ago. 2011.

EHLERS, E. A agricultura alternativa: uma visão histórica. **Estudos Econômicos**, São Paulo, v. 24, especial, p.231-262, 2005.

FRANCO, A. O alimento no século XX. Internacionalização – mcdonaldização. In: _____. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 19 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 304p.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano 2: morar,cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2003.

LERRER, Sérgio. **Gastronomia Sustentável**. São Paulo: Portal Gastronomia Sustentável, 2011.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. A Carta de 1988 e a educação profissional e tecnológica: interpretação de um direito e balanço aos vinte anos de vigência. **Competência: Revista da Educação Superior do Senac-RS**, v. 1, p. 11-28, 2008.

_____, Lucília Regina de Souza. **Diferenciais inovadores na formação de professores para o ensino profissional**. Revista Brasileira de Educação Profissional e Tecnológica. Brasília: 2008. v.1, n.1, p. 8-22.

_____, Lucília Regina de Souza. **Instituições de Educação Superior com Qualidade Social**. In: Irene Jeanete Lemos Gilberto. (Org.). Universidade em Tempos de Desafio. Santos: Editora Universitária Leopoldianum, 2006, p. 1-27.

_____, Lucília Regina de Souza. **Organização da Educação Profissional e Tecnológica por Eixos Tecnológicos. Linhas Críticas**: Revista da Faculdade de Educação UNB. v. 16, n. 30, jan jul 2010, p. 1-22.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores**. Dissertação de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006.

MORIN, E. **Introdução ao pensamento complexo**. Porto Alegre: Sulina, 2008.

PEDRAZA, D. F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. **Revista Virtual de Humanidades**. São Paulo, v.9, 3, 1-25, 2004

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: Princípios de uma nova gastronomia. São Paulo: Editora Senac, 2009. 245 p.

PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania**. São Paulo, Cortez Editora, 2005, 255p.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

TENÓRIO, Fernando G. Gestão social: uma perspectiva conceitual. **RAP**, Rio de Janeiro: FGV, v. 32, n. 5, p. 7-23, set./out. 2007.

3. CONTRIBUIÇÕES DE SIMPATIZANTES E PRATICANTES PARA A FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO GASTRÔNOMO SUSTENTÁVEL

Rosilene de Lima Campolina³

Lucília Regina de Souza Machado⁴

Resumo

Este capítulo relata resultados de uma pesquisa empírica, de abordagem qualitativa e descritiva, que teve o propósito de colher subsídios sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos. A experiência desenvolvida em práticas sustentáveis no contexto da gastronomia e a diversidade de experiências foram os critérios utilizados para a seleção dos sete profissionais participantes dessa pesquisa: um coordenador de curso de gastronomia, uma nutricionista e professora universitária de curso de gastronomia, um produtor rural, um chef e dono de restaurante, um aluno de gastronomia, um agricultor familiar e um engenheiro agrônomo e ambientalista. Inicialmente, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com eles, que posteriormente participaram de um grupo focal. Além dos resultados obtidos nessa consulta, a análise apresentada neste texto se beneficiou também de contribuições de estudiosos sobre o tema da formação de gastrônomos.

Palavras-chave: Gastronomia sustentável. Formação de gastrônomos. Desenvolvimento local.

Abstract

This paper reports results of an empirical research, qualitative and descriptive approach, which aimed to gather input on how to translate the technological array of gastronomic sustainability in teaching and learning practices in vocational training gastronomes. The experience developed in sustainable practices in the context of food and the diversity of experiences were the criteria used for the selection of seven professional members of this research: A gastronomic course coordinator, a nutritionist and professor course of gastronomy, a farmer, a chef and owner of restaurant, a gastronomy student, a

³ Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local pelo Centro Universitário UNA e professora dessa Instituição. E-mail: rosileneamil@globo.com.

⁴ Doutora em Educação e professora do Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA. E-mail: lsmachado@uai.com.br.

family farmer and an agronomist and environmental engineer. Initially, semi-structured interviews were held with them, which also participated in a focus group. In addition to the results of this consultation, the analysis presented in this paper also benefited from contributions of scholars on the subject of gastronomes training.

Keywords: Sustainable Food. Gastronomes training. Local development.

1. Introdução

Este capítulo relata resultados de uma pesquisa empírica, que teve o propósito de colher subsídios sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos.

Considerou-se existente um conjunto de motivações, fundamentos e princípios que orientam o paradigma da gastronomia sustentável. Porém, avaliou-se ser importante avançar na compreensão de processos de ensino-aprendizagem voltados à formação desses profissionais com essa perspectiva, especialmente quando orientados a potencializar inovações sociais e o desenvolvimento local.

No capítulo anterior, buscou-se caracterizar a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica por meio de elementos e critérios relativos à particularidade dos seus produtos ou serviços, matérias primas e insumos, acessórios empregados na produção, potencial para a geração de desenvolvimento local, compromissos com a segurança e soberania alimentar, sustentabilidade ambiental, dentre outros. Essa discussão também pode ser encontrada em Campolina e Machado (2015).

A pesquisa empírica da qual trata este capítulo buscou, portanto, colher propostas de docentes de cursos de graduação em Gastronomia e de profissionais da área sobre práticas de ensino-aprendizagem coerentes com a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica. Ela foi orientada pela seguinte questão central: como formar gastrônomos que pratiquem a gastronomia sustentável e realizem inovações sociais comprometidas com o

desenvolvimento local?

Selecionou-se, para tanto, uma amostra a partir de dois critérios: a experiência desenvolvida em práticas sustentáveis no contexto da gastronomia e a diversidade das experiências dos profissionais a serem consultados. A amostra foi, então, composta por sete integrantes: um coordenador de curso de gastronomia, uma nutricionista e professora universitária de curso de gastronomia, um produtor rural, um chef e dono de restaurante, um aluno de gastronomia, um agricultor familiar e um engenheiro agrônomo e ambientalista.

Inicialmente, foram realizadas entrevistas semiestruturadas com cada integrante da amostra. Num segundo momento, eles participaram de um grupo focal, que teve o propósito de avançar em questões relacionadas à formação do gastrônomo com o viés da sustentabilidade e do desenvolvimento local.

Com base em Minayo (2005), visou-se com essa amostra priorizar sujeitos que pudessem oferecer subsídios para a resposta à questão central da pesquisa. Os resultados obtidos indicaram que o tamanho da amostra e a diversificação das experiências dos participantes se mostraram suficientes para a obtenção das informações pretendidas.

É importante esclarecer que a realização dessa pesquisa foi precedida da autorização do Comitê de Ética em Pesquisa e que todos os entrevistados concordaram em assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Trata-se de pesquisa qualitativa descritiva, assim considerada por sua finalidade relacionada ao esclarecimento, desenvolvimento e modificação de conceitos, ideias e práticas sociais. (GIL, 1991). No caso, práticas educacionais desenvolvidas em cursos superiores de formação de gastrônomos.

Como dito acima, a coleta de dados foi precedida de pesquisa bibliográfica e documental sobre práticas gastronômicas, formação de gastrônomos, ecogastronomia e gastronomia sustentável. Buscou-se considerar tais temas à luz do contexto brasileiro. Na análise dos materiais

colhidos nas entrevistas e grupo focal, buscou-se resgatar as contribuições dessa pesquisa bibliográfica e documental.

O tratamento do material empírico se beneficiou da metodologia de análise do discurso do sujeito coletivo (DSC). Desenvolvida por Lefèvre e Lefèvre (2000, 2003, 2005, 2006), essa metodologia se propõe a exprimir pensamentos coletivos por meio da construção de um discurso síntese a partir de fragmentos de discursos individuais, que tenham sentidos compartilháveis e complementares.

O DSC é estruturado pelo pesquisador e analista dos discursos individuais. Ele assim o faz utilizando-se da primeira pessoa do singular visando dessa forma dar expressão ao pensamento de um hipotético sujeito coletivo único.

Essa metodologia visa, assim, apresentar construções do pensamento coletivo, buscando revelar os sentidos que participantes de pesquisas tenham sobre determinado assunto. No caso, a formação do gastrônomo em conformidade com a matriz tecnológica da sustentabilidade e com propósitos do desenvolvimento local.

Metodologicamente, o discurso do sujeito coletivo é uma proposta de organização de dados qualitativos de natureza verbal. Para sua construção são utilizadas como figuras metodológicas as expressões-chave (ECH), as ideias centrais (IC) e as ancoragens (LEFÈVRE; LEFÈVRE, 2005).

Para formular o DSC, o pesquisador, respeitando a literalidade dos discursos individuais, identifica as expressões-chave (ECH) por eles utilizadas. Em seguida, cria uma expressão linguística capaz de descrever sinteticamente os sentidos dessas expressões-chave, dando origem às ideias centrais (IC). Para tanto, utiliza-se de ancoragens para dar coerência ao processo de aglutinação dos fragmentos dos discursos individuais. As ancoragens dizem respeito aos princípios, hipóteses e teorias que, provavelmente, serviram de sustentação a esses discursos.

Os sete entrevistados também participaram de um grupo focal após a realização das entrevistas. Essa técnica é aplicada na pesquisa qualitativa com o objetivo de pesquisar a percepção de aspectos valorativos e normativos que são referência de um grupo específico. No caso, o da gastronomia sustentável.

De acordo com Barbour (2009), o grupo focal não se presta a indicações de atitudes individuais e sim a analisar como os indivíduos por meio da participação no grupo enunciam seus posicionamentos e percepções em relação ao que se deseja investigar. Por meio da participação em grupo focal, podem ser revelados aspectos que não seriam acessíveis sem a interação grupal.

2. Resultados encontrados: análise e interpretação

O roteiro das entrevistas constou de doze perguntas. Com base na metodologia acima referida, foram sistematizados doze DSCs, um pertinente a cada pergunta, que são a seguir apresentados.

Para a análise e interpretação de cada um, buscou-se cotejar as ideias do discurso síntese dos participantes da pesquisa com algumas encontradas em publicações sobre formação em gastronomia.

Para tanto, se recorreu a Abreu (2015), Gohn (2001), Magalhães (2011), Martins (2011), Menezes (2005), Minasse (2015), Miyazaki (2006), Toledo (2010) e Ventura (2008). Frisa-se, porém, que os estudos de tais autores não tiveram necessariamente o foco na formação do gastrônomo em conformidade com a matriz tecnológica da gastronomia sustentável.

2.1. Características a serem desenvolvidas no profissional tecnólogo que o identificam com a gastronomia sustentável:

Do material obtido foi estruturado esse primeiro DSC:

Entendo que esse profissional deva ter conhecimentos básicos de sociologia rural, de tipologias de alimentos, dos ingredientes na sua integralidade, de práticas agrônômicas, da sazonalidade dos produtos, de como usar integralmente os alimentos e de técnicas gastronômicas sustentáveis. Ele deve ter habilidades que o possibilitem a atuar de forma inovadora e empreendedora e a trabalhar em equipe. Com relação às suas atitudes, ele precisa adotar medidas que minimizem desperdícios e impactos sociais e ambientais causados pela atividade gastronômica e ter atenção à origem e à qualidade dos produtos. É importante que ele dê atenção preferencial aos produtos regionais e esteja engajado nos processos da gastronomia sustentável. É fundamental também que seja um profissional que trabalhe em sintonia com as tradições, a memória e a história. Nesse sentido, que tenha o sentido de resgatar a dimensão humana no exercício da sua responsabilidade social e que se mostre comprometido com o tratamento adequado aos resíduos e com o estímulo à economia local.

De forma convergente com tal pensamento, Abreu (2015) e Minasse (2015) concluíram, com suas pesquisas, que os cursos de gastronomia estão desafiados a oferecer uma formação profissional abrangente integrando a capacitação técnica para o trabalho e desenvolvimento da cidadania, de forma a contribuir positivamente com a sociedade.

Por sua vez, Mendes e Faleiros (2013) chamaram mais a atenção para a necessidade mercadológica da gastronomia como fator da criação e expansão vertiginosa dos cursos de gastronomia nos grandes centros urbanos. Em vista disso, tem-se uma escassez de profissionais capacitados para atender a essa demanda, o que justifica a oferta dos cursos de qualificação profissional e de cursos técnicos em cozinha.

Percebem-se, assim, forças que disputam o terreno da formação profissional em gastronomia. De um lado, interesses empresariais que reclamam por uma força de trabalho constituída por operadores e técnicos em cozinha com um perfil mais limitado. Por outro, a necessidade de cursos superiores de gastronomia definidos com base em proposições e matrizes

tecnológicas comprometidas com a formação gastronômica ampla e atenta ao desenvolvimento local integrado e sustentável.

2.2. Modos de se aprender gastronomia sustentável:

Penso que se pode aprender gastronomia sustentável abordando, discutindo e analisando as análises teóricas e práticas sobre o assunto. Isso pode ser feito incluindo o tema da sustentabilidade em todas as linhas de estudo e adotando temas transversais relacionados a esse assunto em todas as disciplinas, incluindo os conhecimentos sobre usos e costumes locais. Mas também é importante o desenvolvimento de práticas para a consolidação da teoria. Elas devem ser direcionadas ao desenvolvimento da experiência e da vivência. Por exemplo, com relação à transformação dos alimentos. Podem ser também utilizadas as simulações em laboratórios para o desenvolvimento dessas práticas. O importante é que se faça a ligação do que se estuda com a realidade ambiental, social e alimentar. Entretanto, é fundamental que se aprenda gastronomia sustentável mediante a ampliação do espaço e dos recursos para a formação. O ideal seria ter formação dentro e fora do país. Entretanto, essa ampliação pode ser feita também tendo contato com material de estudo diversificado, tendo aulas e seminários com especialistas no assunto, realizando visitas técnicas em propriedades rurais e em restaurantes, realizando estágios supervisionados com orientação teórica, técnica e prática e participando de congressos e feiras. Por fim, destaco a importância de se aprender por meio da pesquisa. Por exemplo, na busca de alternativas sobre como exercer a atividade sem agredir o meio ambiente, sobre ações e demandas latentes e sobre novos conhecimentos sobre o tema.

O que foi manifestado pelos entrevistados nesse discurso síntese vai ao encontro do preconizado por Magalhães (2011), quando afirma a necessidade de uma práxis pedagógica capaz de viabilizar a construção de uma educação transdisciplinar na formação em gastronomia. A autora compreende que tal educação requer a perspectiva libertadora e sua inserção na construção de um novo projeto histórico. Destaca a possibilidade que a educação transdisciplinar pode ter na superação dos problemas lógicos do conhecimento gastronômico e de dinamizar o processo de ensino-aprendizagem, ao considerar o ser humano em seus diferentes aspectos, particularmente os afetivos e sociais.

Já para Mendes e Faleiros (2013) a aprendizagem em gastronomia se faz ao se atender as demandas do mercado. Consideram que devam ser buscados professores com intensa vivência mercadológica, que consigam conciliar as exigências do mercado com as da legislação pertinente à área.

Tais convergências e diferenças de ideias colocam em questão a função social e política da escola e da universidade. Por certo, a compreensão das contradições envolvidas na aprendizagem em gastronomia dá oportunidade ao estudante de desenvolver uma visão crítica. Essa é fundamental para que ele possa se apropriar de saberes e construir conhecimentos como membro ativo da produção de uma qualidade de vida melhor para todos.

Esse aprendizado crítico e ativo como exigência do exercício da cidadania se defronta com a complexidade crescente das sociedades. Esse ainda é um desafio para as escolas brasileiras de gastronomia, requer mais estudos e formação pedagógica de seus professores. Ao enfrentá-lo, tem-se a oportunidade de estreitar os laços, na concretude da sala de aula, entre professores e alunos na produção de conhecimentos científicos.

2.3. Formas de saber se o graduando internalizou os princípios, fundamentos e conceitos da gastronomia sustentável:

Para se saber se o graduando internalizou os princípios, fundamentos e conceitos da gastronomia sustentável, acredito que se deva, em primeiro lugar, observá-lo de forma sistemática e global verificando suas atitudes diárias, se essas atitudes estão voltadas à sustentabilidade e à minimização dos impactos ambientais gerados pela gastronomia, o interesse pessoal dele, se ele compreendeu diferenças entre sabores e aromas, como participa dos processos de sua formação profissional, como tem sido sua produção teórica em seminários e discussões em classe. Em segundo lugar, vêm as avaliações processuais da aprendizagem do aluno, que podem ser pontuais ou gerais. Para tanto, é preciso examinar seus relatórios sobre os estudos e ensaios trabalhados nos laboratórios de simulação da prática, seu Trabalho de Conclusão de Curso e o material técnico que produziu voltado à aplicação prática, como, por exemplo, um manual/roteiro para ser divulgado nos restaurantes.

O conjunto das mediações propostas pelos entrevistados converge para os critérios estabelecidos por Gohn (2001), para quem a aquisição de conhecimentos pelos profissionais da área requer prática profissional, o desenvolvimento do autodidatismo e a experiência empírica. Gohn (2001) chama a atenção para os aspectos não-formais do aprendizado gerado pela experiência cotidiana, aquele que se dá no mundo da vida, que articula intencionalidades e objetividades e, por isso, carregado de valores e representações.

Abreu (2015) ressalta, por outro lado, que a base da atuação profissional do gastrônomo precisa estar assentada em conhecimentos formais de diversas áreas e na sua relação com a gastronomia. Salaria que essa formação acadêmica precisa ter o foco no mercado de trabalho e ser ampliada para se atender às demandas atuais, critério essencial para os processos de avaliação da aprendizagem.

As formas de identificar as aprendizagens dos alunos apresentaram com esses autores diferentes perspectivas. Apesar disso, é possível constatar consensos sobre a necessidade de uma formação ampla. Percebe-se, contudo, diferenças de ênfase entre uma posição que valoriza a experiência individual e outra que dá primazia às expectativas e determinações do mercado.

2.4. Como despertar o interesse dos graduandos pela gastronomia sustentável:

No meu entendimento, é preciso, primeiro, incorporar conteúdos da gastronomia sustentável na matriz curricular, considerando que o tema da sustentabilidade deve ser desenvolvido de forma ampla desde o ingresso do aluno no curso e na disciplina de projeto aplicado. Isso deve ser feito mostrando a gravidade da situação em que se encontra o meio ambiente e estimulando os alunos a transformarem essa realidade. Esses conteúdos devem ser abordados por meio de experiências teóricas e práticas e a incorporação de conhecimentos diferentes em sua natureza, de novos e antigos conhecimentos e modos de vida, salientando que um não é superior ao outro. Com isso, também se dará atenção ao desenvolvimento da capacidade dialógica do aluno, possibilitando-o a resgatar conhecimentos existentes e muitas receitas. Para despertar o interesse dos alunos pela gastronomia sustentável, é muito importante lançar mão de metodologias de ensino focadas na produção de pratos sustentáveis e na experimentação dos sabores dos alimentos sustentáveis. São fundamentais as visitas técnicas a propriedades rurais de agricultura familiar e em locais onde são produzidos ou há processamento de produtos de origem vegetal ou animal. Ou seja, metodologias focadas na prática do conceito de ecologia de saberes. Isso tudo tendo como perspectiva o desenvolvimento do pensamento crítico do aluno com relação à sua futura atuação profissional; às suas relações com o meio ambiente, produtores rurais, estabelecimentos comerciais, restaurantes e às emergentes necessidades dos clientes e da sociedade.

Em conexão com tais proposições Ventura (2008) advoga o envolvimento do estudante com atividades socioambientais durante sua

formação acadêmica. Trata-se de promover, por meio desse engajamento, o desenvolvimento do espírito crítico, a capacidade de gerar novos conhecimentos e de agir de forma criativa na resolução de problemas, tendo em vista a busca pela melhoria da qualidade de vida.

Martins (2011) toma outro viés para defender o desenvolvimento do interesse pelo aprendizado da gastronomia: desde o nível mais elementar, ele aconteceria no dia a dia da cozinha, no contato com os conhecimentos repassados pelos mais antigos, nos treinamentos realizados de forma pontual, no cumprimento da legislação sobre a segurança de alimentos. Para tanto, enfatiza o papel das empresas e dos responsáveis pelos serviços de alimentação de modo geral na reestruturação das atividades gastronômicas observando-se as exigências da vigilância sanitária para que haja de fato o empenho dos profissionais com a segurança do alimento preparado.

Embora variem as estratégias apregoadas, considera-se que o interesse do gastrônomo pela sustentabilidade é despertado pela importância dada à garantia do direito de todos a uma alimentação que respeite a cultura alimentar local, que atenda a normas sanitárias e as recomendações nutricionais, preservando e mantendo a saúde coletiva e a sobrevivência planetária.

2.5. Conteúdos da gastronomia sustentável indispensáveis ao ensino na graduação tecnológica:

Para mim, alguns conteúdos de gastronomia sustentável precisam compor a formação do graduando em gastronomia. Cito, por exemplo, os relacionados à produção agrícola, incluindo aqui noções básicas de fitotecnia e dos ciclos dos vegetais mais utilizados na gastronomia. É muito importante incluir conteúdos relacionados à nutrição, especialmente os que tratam das características e composição nutricional dos vegetais, os conceitos de segurança alimentar e nutricional (SAN), sobre procedências de produtos e, naturalmente, as questões sobre transgênicos e alimentos contaminados com agrotóxicos. Conteúdos relacionados ao uso racional dos recursos também não podem ficar de fora, tais como os que abordam o aproveitamento integral dos alimentos em todos os segmentos da gastronomia, produtos que resultam em rejeitos com menor quantidade, produtos que gastam menos tempo de cocção, compostagem orgânica e o uso de tecnologias que economizem água, energia e gás. Quanto aos conteúdos relacionados ao manejo e produção de alimentos, é preciso incluir os princípios da

sustentabilidade no processo produtivo, os conceitos dos processos de fabricação e de higiene alimentar na manipulação de alimentos, os modos de preparo de alimentos. Por fim, os necessários conteúdos de contextualização histórica e social para destacar as dimensões humana, cultural e ancestral contidas na gastronomia sustentável.

De forma correspondente com tais preocupações, Martins (2011) ressalta que os gastrônomos são responsáveis pelas boas práticas de manipulação de alimentos de forma que elas possam ser adotadas por todos os serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos segundo a legislação vigente. Para tanto, os cursos de gastronomia não podem deixar de incluí-los nos conteúdos a serem ministrados. Dentre os procedimentos importantes, cita os relacionados à higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, ao controle da saúde dos funcionários, da água para consumo e das matérias-primas, à adequação estrutural do estabelecimento, à manipulação e processamento de alimentos.

Toledo (2010) adverte, porém, que a formação dos docentes dos cursos de gastronomia está deficitária e que eles necessitariam de contar com espaços formativos que os acolhessem em suas dúvidas e para que possam ir para além nos seus conhecimentos específicos e pedagógicos.

O fato é que há necessidade de se formar um profissional gastrônomo que tenha possibilidades amplas de atuação, e não somente no campo dos restaurantes, o que requer um leque de conteúdos bem abrangente. Do ponto de vista da sustentabilidade, é preciso incorporar conteúdos de gestão em sua formação e todos aqueles que lhe darão substrato para o exercício da sua profissão com responsabilidade e compromisso com o desenvolvimento local.

2.6. Como criar um ambiente acadêmico propício à aprendizagem da gastronomia sustentável:

Destaco, em primeiro lugar, a criação de um ambiente científico e cultural global do curso que dê suporte e inspiração à aprendizagem da gastronomia sustentável. Isso tem por base a disponibilidade de um excelente corpo docente e ações da gestão acadêmica comprometidas com a ampliação do espaço de formação do aluno, o que é muito importante para valorizar sua criatividade na implantação

de novas ideias sobre o tema. Nesse sentido, o curso deve trazer palestrantes comprometidos com a gastronomia sustentável, estar atento às publicações da área, promover visitas técnicas, oferecer disciplinas optativas sobre gastronomia e sustentabilidade e campos de estágios curriculares e extracurriculares (principalmente em locais já atuantes no mercado de trabalho). Deve oferecer, também, um ambiente físico adequado, com laboratório para aulas práticas e material didático de boa qualidade. Com relação ao ambiente de sala de aula, considero fundamentais aulas práticas, a interlocução docente / discente aberta e discussões que explorem a transdisciplinaridade. É importante que os professores ofereçam exemplos práticos de gastronomia sustentável incentivando o uso de diversas tecnologias alternativas, mostrando experiências mundiais, fazendo o discernimento entre as estratégias comerciais de venda com o produto originalmente agrário.

Abreu (2015) também ressaltou a necessidade da ampliação da visão sobre o ambiente de formação do gastrônomo, que deve estar atento aos saberes que lhe servem de apoio e que em interação compõem o aprendizado do aluno. Considera que é preciso fazer com que as aulas práticas possam efetivamente ajudar no desenvolvimento dos conceitos científicos. O contexto do curso precisa permitir ao futuro profissional a compreensão das diferentes abordagens de atuação no mercado de trabalho. Enfatiza ainda a criação de meios favoráveis ao desenvolvimento pelo aluno da capacidade de tomada de decisões e de propor soluções para problemas complexos oriundos da gastronomia sustentável.

Já Menezes (2005) chama a atenção para a urgência da percepção pelas instituições de ensino superior do nível de consciência dos futuros gastrônomos, das representações que eles têm do mercado de trabalho, da formação que recebem na escola e da sua vivência cotidiana. Tais questões seriam, no seu entendimento, fundamentais para a organização curricular. Para a autora, é preciso que o ambiente escolar esteja comprometido com a qualificação das pessoas para o trabalho de forma que elas sejam capazes de exercitar a inteligência na construção de conhecimentos e que encontrem sentido na profissão pelo seu valor intrínseco.

Todas essas propostas extrapolam o ambiente escolar da formação inicial em gastronomia e estão associadas a aquisições ao longo da vida que o profissional precisa fazer, pois dizem respeito a fontes diversas e ao convívio

social.

2.7. Consequências do paradigma da gastronomia sustentável para o formato das aulas nos cursos superiores de tecnologia em gastronomia:

Para mim, as consequências do paradigma da gastronomia sustentável para o formato das aulas são muito claras. Em primeiro lugar, elas devem ser estimuladoras de comportamentos adequados. Nesse sentido, elas devem abordar a importância da adoção do paradigma da sustentabilidade mesmo considerando seu custo habitualmente mais alto. Elas devem estimular alunos e docentes à prática constante do estudo e da aplicação dessa gastronomia; à realização de novas leituras sobre as diversas preparações nela fundamentadas; à criação de receitas que economizem recursos; à prática de ações concretas de redução do consumo de água, coleta do óleo de cozinha (reaproveitado para a fabricação de biodiesel), de plantio de árvores, para compensar a emissão de carbono dos restaurantes. Nessa esfera do estímulo a comportamentos adequados, também é importante que as aulas abordem a importância de se remunerar justamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade. Além da dimensão comportamental, devem ser aulas agregadoras de conhecimentos sobre a gastronomia sustentável: que levem ao conhecimento do alimento que adquirimos, processamos e comemos; que ensinem a conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento; que ensinem a preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável; que ensinem a utilizar todo o alimento que adquirimos; que tratem da aplicação do conhecimento e da tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos. As aulas devem também ter uma perspectiva integrativa e, nesse sentido, explorar outros locais de discussão dos temas tratados, o formato horizontalizado dos processos de ensino-aprendizagem e os "cases", experiências relevantes e temas atuais, os quais devem entrar na elaboração dos materiais didáticos a serem utilizados. Por fim, as aulas devem se mostrar comprometidas com o desenvolvimento local e, nesse sentido, serem desenvolvidas com o sentido de contribuir com a economia local, com a diminuição de poluentes, com a promoção de mudanças no comportamento social e com melhorias para os materiais, insumos e novas formas de praticar a gastronomia.

Na mesma direção do discurso síntese dos entrevistados, Martins (2011) propõe que as aulas práticas de gastronomia ofereçam aos alunos oportunidades para vivenciar práticas saudáveis de manipulação de alimentos, de controle das condições higiênicas, de atendimento à legislação da área.

Miyazaki (2006) pondera, porém, a necessidade da formação contínua do corpo docente dos cursos de gastronomia, da reflexão coletiva sobre o

trabalho pedagógico e sua problematização. Considera ser essa uma condição indispensável para o aprimoramento das práticas pedagógicas, para o exercício crítico e consciente da docência na construção de uma educação emancipadora.

2.8. Consequências do paradigma da gastronomia sustentável para os materiais pedagógicos a serem utilizados nos cursos superiores de tecnologia em gastronomia:

Os materiais pedagógicos a serem utilizados devem fornecer subsídios para a ampliação das discussões acerca do tema da gastronomia sustentável e contribuir para fazer avançar os estudos nesse campo e, com isso, ajudar a promover melhorias em materiais, insumos e formas de praticar essa gastronomia. Eles devem trazer informações importantes. Por exemplo, que o aproveitamento criativo dos alimentos pode favorecer a redução do valor dos pratos, que produtos peculiares a microclimas ou de determinado produtor podem enriquecer as experiências, que é necessário valorizar a memória cultural e a convivência de culturas. Penso que os materiais pedagógicos devem visar a uma verdadeira revolução no interior de cada aluno. Eles devem contribuir para o aluno saber formular e responder perguntas. Por exemplo: Como foi preparado o solo para o plantio? Qual adubação foi aplicada? Qual a dose utilizada? Foi utilizado agrotóxico? Qual a qualidade da água utilizada na irrigação? Tem licença ambiental? Os produtores são assalariados? Qual é o destino dos rejeitos? Como foram transportados os produtos? Todos os impostos foram recolhidos?

Martins (2011) argumenta que a formação do gastrônomo demanda investimentos em recursos pedagógicos específicos. Por exemplo, na estrutura física da cozinha, em utensílios, em adaptações que atendam as exigências da vigilância sanitária, em meios que garantam a qualidade dos alimentos preparados, no controle de qualidade, em práticas higiênicas e sanitárias.

Abreu (2015) lembra a necessidade de uma formação abrangente do gastrônomo. Isso significa contar com materiais pedagógicos que ajudem a promover a capacitação técnica para o trabalho amparada na formação cidadã, crítica e reflexiva. São recursos que contribuam para atender a essa perspectiva epistemológica, que apóiem o desenvolvimento de habilidades de intervenção e a produção de conhecimentos significativos.

2.9. Consequências do paradigma da gastronomia sustentável para a matriz curricular dos cursos superiores de tecnologia em gastronomia:

Podem ocorrer modificações na matriz curricular se a decisão for pela implantação de disciplinas relacionadas à sustentabilidade e caso ela não as tenha. Mas, se for pela adoção de temas transversais relacionados à gastronomia sustentável, aí não há mudanças em disciplinas. A transversalidade é interessante no sentido de fazer a contextualização dos assuntos tratados e ampliar o alcance do conhecimento. Ela também permite dar permeabilidade e flexibilidade à matriz curricular. De qualquer forma, matriz focalizada em gastronomia sustentável tem implicações importantes: leva a releituras de preparações e requer atenção à criatividade. Pode também resultar em arejamento, em estímulo ao aluno e sua conscientização de que ele é responsável por preservar a memória e inventar o futuro ao mesmo tempo. Um ponto importante não pode ser esquecido: a matriz curricular precisa estimular a prática da interdisciplinaridade, pois o curso de gastronomia é bastante eclético e requer a interação de várias disciplinas, tais como economia, administração, agronomia, arquitetura, nutrição, engenharia de alimentos, engenharia ambiental etc.

De modo complementar ao que propõe o discurso síntese dos entrevistados, Martins (2011) defende a necessidade de inclusão do tema da segurança alimentar nas matrizes curriculares dos cursos de gastronomia. Argumenta que as questões relativas às condições de trabalho e à responsabilidade com a saúde do consumidor são assuntos obrigatórios desses cursos.

Mendes e Faleiros (2013) defendem que as matrizes curriculares da formação de gastrônomos devem considerar também as rápidas mudanças no mercado, contemplar novidades sem se esquecerem das raízes que as geraram, que distingam o que é permanente dentro do transitório.

2.10. Dados de contexto prioritários para se ensinar e aprender gastronomia sustentável com ênfase em desenvolvimento local:

Acho que é fundamental conhecer com profundidade a cultura alimentar do contexto local e da sua comunidade, compreendendo seus costumes, tradições, vocações, religiosidade, valores, suas necessidades e perspectivas. Para tanto, é importante que os estudantes façam pesquisa de campo para conhecer a realidade do entorno, estabelecer conexões com ela e verificar como contribuir com ela e com o futuro do planeta. São pesquisas para se obter conhecimentos da atualidade local e que contribuam para o

estabelecimento de articulações com o social e com políticas públicas que favoreçam a equalização das relações comerciais ao longo de cadeias produtivas, práticas mais eficientes de distribuição e logística. Formas de manejo na produção, sazonalidade de produtos, produtores próximos com os quais se pode fazer parceria, como a sustentabilidade se apresenta em todos os segmentos da cadeia produtiva são também aspectos de contexto que devem ser considerados quando se trata da promoção do desenvolvimento sustentável.

Toledo (2010) nota que os saberes mobilizados pelos professores nas atividades acadêmicas são também construções que ocorrem durante suas vidas, em diferentes momentos da história pessoal e profissional e fazem parte do processo de ensino-aprendizagem, refletindo nas ações pedagógicas formativas dos estudantes de gastronomia. Professores e alunos atuam em contextos historicamente determinados, suas ações derivam de experiências vividas no plano intersubjetivo. Trazem saberes adquiridos nas suas trajetórias de vida e de trabalho, que se reportam a diversos setores produtivos. São conhecimentos técnicos e científicos que auxiliam na compreensão dos conteúdos que são desenvolvidos em sala de aula.

Martins (2011) ajuíza que processos de profissionalização envolvem diferentes atores sociais: as instituições de ensino, o Estado, seus próprios praticantes e a sociedade. Assim, a profissionalização do gastrônomo se forma no contexto da realidade em que vive, sendo importante incorporar as questões do desenvolvimento local nas práticas interdisciplinares que essa requer.

2.11. Parcerias a serem firmadas para que a gastronomia sustentável se afirme como paradigma de cursos superiores de tecnologia em gastronomia:

Entendo que devam ser estabelecidas parcerias diversas. Em primeiro lugar, com os produtores locais, principalmente com os de médio ou pequeno porte. Por um lado, os estudantes se beneficiariam do conhecimento dos produtos, das formas de manejá-los e dos resultados por elas gerados. Por outro lado, os produtores teriam seus produtos valorizados e usados, inclusive os considerados “fora do padrão”, que muitas vezes são descartados. As parcerias com empresas também são importantes, especialmente as aliadas do meio ambiente e as públicas, como a Emater. Destaco, também, a importância da parceria com o Sebrae e com as fábricas de equipamentos e acessórios para cozinhas industriais. Um aspecto importante da parceria com empresas tem a ver com a destinação do

óleo de cozinha. Lembro-me também de citar as parcerias com organizações do terceiro setor, mas é importante que essas sejam sérias. Com os movimentos sociais, sobretudo com os ambientalistas. É preciso também cuidar das parcerias com outras instituições de ensino. Nesse caso, destaco as universidades que têm como base as ciências agrárias, como a Universidade Federal de Lavras e a Universidade Federal de Viçosa, cursos de ciências biológicas, o Senar e o Senac. Por fim, mas não menos importantes, os setores governamentais, especialmente as secretarias de meio ambiente.

Minasse (2015) recorda que a gastronomia está em evidência atualmente, fazendo-se presente em revistas especializadas, livros com os mais diferentes enfoques, Web, programas de televisão, filmes, jogos, guias, dentre outros veículos. Com isso, há margem para o estabelecimento de parcerias dos cursos de gastronomia com diversos setores da sociedade, o que pode favorecer suas práticas de formação profissional.

Minasse (2015) argumenta que as parcerias vêm ao encontro das exigências da formação do gastrônomo com relação a conhecimentos de diversas origens (culturais, econômicos, históricos e sociais) e fundamentais à concepção, ao planejamento, ao gerenciamento e à operacionalização das produções culinárias.

2.12. Como articular conteúdos de disciplinas de forma a trabalhar a gastronomia sustentável de modo interdisciplinar:

Tomando algumas questões como eixos articuladores desses conteúdos. Por exemplo: as dificuldades dos produtores na obtenção de produtos de qualidade e a construção da sustentabilidade valorizando aquilo que está em harmonia com a natureza. Além disso, seria importante resgatar experiências práticas e inovadoras proporcionadas pelos estágios na articulação interdisciplinar dos conteúdos ministrados.

A esse respeito, Magalhães (2011) propõe a alteração da forma como as disciplinas são desenvolvidas: de forma estanque, sem conexão entre si e com o mundo concreto e a experiência vivida. Argumenta que a formação interdisciplinar deva também ser estendida ao corpo docente e que esse é um desafio para a educação, pois requer reaprendizados sobre o sentir, o pensar, o interagir e a criação de condições para a transformação da realidade escolar.

A formação do gastrônomo na perspectiva da sustentabilidade requer do estudante e também do professor a prática da interdisciplinaridade, a capacidade de dialogar com saberes de diferentes estatutos epistemológicos e de diferentes origens. Para tanto, os cursos de gastronomia devem criar mecanismos para que estudantes e professores exercitem essa forma de produzir conhecimentos.

2.2. O que trouxe o grupo focal:

Com a realização do grupo focal procurou-se promover trocas e discussão de experiências visando obter novos elementos sobre a percepção dos entrevistados sobre conceitos e crenças ligadas à formação do gastrônomo sustentável.

Essa discussão teve a duração de duas horas, durante as quais também foi despertado o interesse do grupo com relação à construção de parcerias para a implementação da gastronomia sustentável. O conteúdo dessa discussão foi sistematizado de acordo com a ordem das questões colocadas para debate e essa síntese é apresentada a seguir.

2.2.1. Como formar gastrônomos que pratiquem a gastronomia sustentável e realizem inovações sociais comprometidas com o desenvolvimento local:

Os participantes do grupo focal consideraram que, para isso, é necessário que as instituições de ensino superior desenvolvam programas de convivência e inclusão destinados a formar cidadãos aptos a interagirem uns com os outros, de modo a tornar a convivência mais pacífica e harmoniosa.

Nesse sentido, os cursos deveriam explorar as habilidades de comunicação dos alunos, encorajando-os a darem suas opiniões e a respeitarem as dos demais, além de desenvolver as responsabilidades cívicas de cada um. O ensino de leis locais se faria, assim, necessário.

Os participantes disseram que os cursos de gastronomia deveriam inserir ações sustentáveis nas aulas práticas e agir de forma sustentável, divulgando amplamente essas práticas.

Deveriam dar prioridade à prática do conceito de ecologia de saberes, entendendo que os conhecimentos, ainda que diversos e diferentes em sua natureza e origem, não teriam superioridade uns em relação a outros, e que os graduandos deveriam desenvolver a capacidade dialógica que os possibilita resgatar saberes variados e receitas de diferentes origens.

Os cursos precisariam oferecer subsídios teóricos e práticos necessários ao desenvolvimento do pensamento crítico do aluno tendo em vista sua futura atuação profissional. Isso incluiria questões a respeito das relações com o meio ambiente, produtores rurais, estabelecimentos comerciais, restaurantes, clientes e sociedade.

Os alunos deveriam ser motivados à identificação de temas paralelos sobre a sustentabilidade, a brasilidade, o desenvolvimento sustentável, políticas públicas e produção de material que favoreça processos de inovação social como a perspectiva de contribuir com o desenvolvimento local.

Enfim, para os participantes do grupo focal, forma-se um gastrônomo sustentável praticando, exercitando, tomando-se consciência e desenvolvendo a sensibilidade com respeito às questões socioambientais.

2.2.2. Como promover a aproximação entre as práticas gastronômicas e a produção acadêmica na formação do profissional com o perfil da sustentabilidade

Os participantes do grupo focal discutiram tal questão abordando o processo da construção do conhecimento a partir da atividade prática, levando-se em conta a vivenciada em sala e a que se verifica no cotidiano do grupo

social em que cada aluno se insere.

Discutiram a importância do desenvolvimento de projetos, estudos e pesquisas que busquem favorecer processos de inovação sustentáveis e a mudança da percepção e das atitudes de cada um em face de todas as suas esferas de atuação.

Consideraram a necessidade de maior aproximação possível entre práticas profissionais e produção acadêmica. Especificamente, a necessidade do contato com materiais acadêmicos que tratem da sustentabilidade na gastronomia por aqueles profissionais que ainda não atuam à luz desse conceito.

Por outro lado, destacaram que determinadas experiências concretas, desenvolvidas por profissionais da área e envolvendo gastronomia sustentável, precisam ser observadas pela academia, pois submetidas ao método científico podem subsidiar reflexões e a geração de materiais didáticos fundamentais à produção acadêmica.

Essa relação entre mundo acadêmico e mundo profissional poderia ser incrementada por meio de gestos simples que levem em conta, por exemplo, os impactos da compra, uso ou descarte de produtos; a escolha dos produtos, ingredientes e insumos a serem comprados; os compromissos com o desenvolvimento socioambiental etc.

2.2.3. Como a matriz curricular pode contribuir para a formação integral do gastrônomo sustentável:

A esse respeito, os participantes do grupo focal discutiram a adoção de currículos alternativos ao currículo convencional, a inserção de disciplinas ou de noções sobre ecologia, educação ambiental, sociologia rural e outras que possam otimizar a formação dos futuros gastrônomos com o veio da sustentabilidade.

Disseram que o conhecimento tem que ser construído a partir do ambiente concreto em que a escola se insere. Vale dizer: aprender com a ancestralidade e a ter orgulho do que cada um é, da sua identidade local.

Eles ressaltaram que a matriz curricular precisa tomar como premissa a prática futura do aluno como profissional. Para isso, precisa acenar para o acesso a informações e conhecimentos que integrem as disciplinas com o fio condutor da sustentabilidade.

Falaram que ela deve contemplar temas como o aproveitamento integral dos alimentos e a inovação com e para a sustentabilidade. Enfim, uma matriz curricular que efetivamente contribua para a formação integral do gastrônomo sustentável.

2.2.4. Como as instituições de ensino superior devem promover a capacitação do docente envolvido na formação de gastrônomos com a perspectiva da sustentabilidade:

Os participantes do grupo focal ressaltaram a importância de se estimular e apoiar a participação dos docentes em seminários, congressos, dias de campo, *workshops*, cursos, capacitações e outros meios que possam contribuir para ampliar seu aperfeiçoamento profissional.

Consideraram a atenção da instituição com a educação permanente de seus educadores, oferecendo-lhes apoio à realização dessas capacitações e de viagens, como de extrema importância.

Ela deveria, ainda, promover uma maior proximidade possível dos docentes com espaços do mundo profissional, estimulando a abertura da academia às observações sistemáticas no campo da prática gastronômica. Isso significa, segundo os participantes do grupo focal, promoção do contato direto do docente com o campo profissional.

Ressaltaram a riqueza que o espaço universitário tem para a formação

continuada do docente por ser de natureza interdisciplinar e que também cabe ao professor ter o compromisso pessoal com sua aquisição contínua de conhecimentos.

Dessa forma, o grupo focal realizado reforçou posicionamentos e percepções dos entrevistados com relação à importância da formação do gastrônomo na perspectiva da sustentabilidade e serviu para ampliar suas contribuições com respeito aos meios e recursos a serem mobilizados nesse sentido.

3. Considerações finais

A pesquisa relatada neste texto teve o propósito de colher subsídios sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos.

Para tanto foram realizadas sete entrevistas com praticantes e simpatizantes desse referencial e uma seção de grupo focal com os entrevistados. As contribuições recebidas foram diversas e foram confrontadas com resultados de pesquisas sobre a formação em gastronomia. Em resumo, pode-se considerar que:

O currículo na formação do gastrônomo sustentável precisa expressar a vontade acadêmica e política de se formar profissionais com tal perspectiva. Ela pressupõe o diálogo interdisciplinar para fazer jus à realidade complexa da gastronomia sustentável. Nesse diálogo interdisciplinar é importante incluir a participação de parceiros não acadêmicos, os diversos setores que integram a cadeia produtiva da gastronomia. Esse exercício seria fundamental para consolidar a gastronomia como ciência.

Na formação do gastrônomo, os conhecimentos técnicos são aprofundados quando se fazem as aproximações entre a cultura local e a global contemplando as dimensões científica, ética, estética e produtiva. Essa formação, quando comprometida com o desenvolvimento local, visa à

satisfação do bem-estar social, à qualidade de vida e ao desabrochamento das capacidades humanas, com foco em experiências, saberes e conhecimentos desenvolvidos e praticados localmente. Daí, a importância de ser realizada com tais vínculos e participação, valendo-se das diversas dimensões territoriais de interesse da comunidade.

Nesse sentido, a formação do gastrônomo compreende a expansão das fronteiras do conhecimento, da relação entre o intelecto e o sensorial, da valorização da cultura e da identidade territorial.

A formação de profissionais na perspectiva da gastronomia sustentável pressupõe o desenvolvimento das capacidades de mobilizar ações de desenvolvimento local, tais como a formação de associações, a organização de práticas gastronômicas sustentáveis, a aglutinação de interesses, o favorecimento da troca entre os participantes como os núcleos de produtores rurais e familiares, pescadores locais, hotéis, pousadas e restaurantes.

Significa se envolver com comunidades com forte presença feminina (produtoras rurais, cozinheiras, chefes, pesquisadoras) dedicadas, por exemplo, a projetos ecossociais do extrativismo consciente.

Portanto, a formação do gastrônomo sustentável requer práticas de ensino-aprendizagem interdisciplinares com abordagem integral de um conhecimento complexo. Isso demanda formação pedagógica dos professores dos cursos de gastronomia, uma infraestrutura condizente com as necessidades dessa abordagem e, de igual modo, suprimentos com origem controlada e atividades pedagógicas práticas orientadas pelos seus princípios e fundamentos.

Assim, coloca-se a importância do fomento de algumas interações didáticas: a relação pedagógica dialógica e democrática; a estabelecida entre as ciências humanas, sociais e as da natureza; a dos graduandos com o processo de formação de cidadãos com relação a atitudes alimentares saudáveis.

Isso requer recursos e procedimentos metodológicos diversificados, o envolvimento dos alunos com experiências concretas e com pesquisas e trabalhos que integrem várias disciplinas. A formação profissional do gastrônomo sustentável sendo ampla, sólida e crítica é uma condição fundamental para que a produção de conhecimentos com esse enfoque se frutifique em todos seus aspectos culturais, históricos, sociais, econômicos, políticos e produtivos.

Referências

ABREU, Luciana. O Ensino Superior Tecnológico em Gastronomia em São Paulo: Um Estudo sobre Formação, Perfil do Egresso e Áreas de Atuação. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 1, p. 4-19, janeiro, 2015.

BARBOUR, R. **Grupos Focais**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima; MACHADO, Lucília Regina de Souza. Gastronomia Sustentável, Formação do Gastrônomo e Desenvolvimento Local. **Competência: Revista da Educação Superior do Senac-RS**, v. 8, p. p. 125-144, jul/dez 2015.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1991.

GOHN, Maria da Glória. **Educação não-formal e cultura política: impactos sobre o associativismo do terceiro setor**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2001

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria Cavalcanti; TEIXEIRA, Jorge Juarez Vieira. **O Discurso do Sujeito Coletivo**. Uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa. Caxias do Sul, RS: Educs, 2000.

_____, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria. **O discurso do sujeito coletivo**. Um novo enfoque em pesquisa qualitativa (Desdobramentos). Caxias do Sul, RS: Educs, 2003.

_____, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria. **Depoimentos e discursos – uma proposta de análise em pesquisa social**. Série Pesquisa, v. 12. Brasília: Liberlivro, 2005.

_____, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria. O sujeito coletivo que fala. **Interface. Comunicação, Saúde e Educação**. v. 10, n. 20, p. 517-524, 2006.

MAGALHÃES, Amanda. **A formação do professor no curso de gastronomia:**

reflexões transdisciplinares. IV EDIPE Encontro Estadual de Didática e Prática de Ensino. Goiânia, 18-20 de maio, 2011.

MARTINS, Lidiane Amaro. **Formação Profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos** – Um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro. 2011, 185 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde) - Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Rio de Janeiro, 2011

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade.** São Paulo, v. X, n. 1, p. 121 - 146, jun. 2013.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. **A formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia:** aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. 243 f. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Educação) – Universidade Nove de Julho, São Paulo.

MINASSE, Maria Henriqueta S. **A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil.** Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo. São Paulo, v. 9, n. 1,, p. 156-173, jan./abr. 2015.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo – Rio de Janeiro: HUCITEC-ABRASCO, 2005.

MIYAZAKI, Márcia. **Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores.** Dissertação [mestrado]. Universidade Metodista de Piracicaba – Faculdade de Ciências Humanas. Piracicaba: 2006.

TOLEDO, Rosana. **De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de gastronomia.** Dissertação [mestrado]. Universidade Cidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

VENTURA, Simone. **Educação ambiental: uma aplicabilidade no curso de gastronomia.** Dissertação [mestrado]. Universidade de Taubaté. São Paulo, 2008.

3. VISITAS TÉCNICAS NA FORMAÇÃO DE GASTRÔNOMOS SUSTENTÁVEIS: PROPOSTA DE INTERVENÇÃO SOCIAL E PEDAGÓGICA

Rosilene de Lima Campolina⁵

Lucília Regina de Souza Machado⁶

Resumo

Este capítulo apresenta proposta de intervenção social e pedagógica - um protocolo para a realização de visitas técnicas - destinada a cursos superiores de tecnologia em gastronomia. Foi desenvolvido a partir de resultados de pesquisas, bibliográfica e empírica, destinadas a colher subsídios sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos. A visita técnica se evidenciou como um dos instrumentos pedagógicos valorizados pelos estudiosos do tema da formação de gastrônomos e pelos participantes da consulta realizada, praticantes e simpatizantes da gastronomia sustentável. Esta proposta de intervenção é também destinada a todos aqueles que se interessam pela divulgação e prática desse paradigma.

Palavras-chave: Visitas técnicas. Gastronomia sustentável. Formação de gastrônomos. Desenvolvimento local.

Abstract

This paper presents social and educational intervention proposal - a protocol to carry out technical visits - aimed at higher education courses in food technology. It was developed from research results, literature and empirical, designed to gather input on how to translate the technological array of gastronomic sustainability in teaching and learning practices in vocational training gastronomes. The technical visit is revealed as one of pedagogical tools valued by theme scholars gastronomes training and the consultation participants held, practitioners and supporters of sustainable cuisine. This policy proposal is also aimed at those interested in the dissemination and practice of this paradigm.

5

Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local pelo Centro Universitário UNA e professora dessa Instituição. E-mail: rosileneamil@globo.com.

6 Doutora em Educação e professora do Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA. E-mail: ismachado@uai.com.br.

Keywords: Technical visits. Sustainable food. Gastronomes training. Local development.

APRESENTAÇÃO

O presente documento constitui-se como um protocolo didático-educacional para a formação docente e discente na área da gastronomia sustentável. Foi elaborado a partir de reflexões históricas, práticas, teóricas e pedagógicas significativas para a formação do gastrônomo sustentável comprometido com a inovação social e o desenvolvimento local.

Essas reflexões se pautaram nas contribuições obtidas de um grupo de pessoas entrevistadas sobre o tema e nas considerações de autores de trabalhos que abordaram a formação do gastrônomo.

Por oferecer possibilidade de realização de prática de ensino-aprendizagem contextualizada, a visita técnica pode contribuir para redimensionar questões da formação do profissional da área. Se bem conduzida, pode possibilitar a articulação entre teoria e prática no contexto da prática profissional. A visita técnica pode, assim, amplificar os processos de ensino-aprendizagem ao fazer a coadunação das dimensões sensoriais, estéticas, cognitivas, sociais e outras na construção de conhecimentos em gastronomia. A visita técnica tem potencial para ser considerada uma inovação social na formação de gastrônomos, mas para que isso se efetive é preciso que seja resultado de um processo construído coletivamente com o envolvimento de docentes e discentes, mas também da comunidade ou setor a ser visitado.

Ela precisa romper, de fato, com a lógica expositiva de temas e permitir que o educando vivencie os conhecimentos teóricos em sua aplicabilidade na vida cotidiana. Ela precisa se constituir como atividade por meio da qual os futuros gastrônomos possam caminhar com liberdade na produção de saberes e conhecimentos relevantes considerando-se o contexto social em que estão inseridos e com o qual realizam o diálogo.

Para ser de fato uma inovação social, é preciso que a visita técnica se realize como prática de autonomia e aprendizagem transformadora, comprometida com o desenvolvimento local e com a sustentabilidade gastronômica.

Espera-se que este produto didático educacional contribua para a formação de qualidade do gastrônomo sustentável comprometido com a sociedade, com o empoderamento dos cidadãos, com a valorização da cultura tradicional, com a inovação tecnológica emergente na gastronomia, com a alimentação de qualidade.

3.1. Introdução

Esta proposta de intervenção, um Protocolo para Visitas Técnicas, é destinada a Cursos Superiores de Tecnologia em Gastronomia, mas está aberta ao conhecimento e utilização de todos aqueles que se interessam pela divulgação e prática da gastronomia sustentável.

Ela trata de princípios, diretrizes, ações e aspectos da estrutura física, institucional e social para a realização de visitas técnicas fundamentadas na matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica tendo em vista a formação de gastrônomos comprometidos com esse paradigma e a promoção do desenvolvimento local.

Ela integra a dissertação de mestrado *Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local* apresentada ao Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário, em fevereiro de 2016, produzida na linha de pesquisa Educação e Desenvolvimento Local.

Busca contribuir para responder à questão central que deu origem a essa dissertação: De que forma a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, com seus referenciais teóricos e práticos, pode se traduzir em

práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional em Gastronomia?

A visita técnica se evidenciou como um dos instrumentos pedagógicos valorizados pelos estudiosos do tema da formação de gastrônomos e pelos participantes da pesquisa realizada, um grupo de praticantes e simpatizantes da gastronomia sustentável.

Esta proposta de intervenção foi construída a partir das seguintes interlocuções:

- a) com a produção acadêmica expressa na revisão teórica sobre a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica;
- b) com praticantes e simpatizantes da gastronomia sustentável e estudiosos que pesquisaram assuntos referentes à formação de gastrônomos;
- c) com reflexões sobre a realização de visitas técnicas em cursos de educação profissional e tecnológica.

3.2. O que dizem os resultados dessas interlocuções

A recuperação da produção acadêmica sobre a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica permitiu reafirmar a gastronomia como ciência da alimentação humana. Ela evidenciou que a sustentabilidade gastronômica se constitui como uma matriz tecnológica importante se apresentando como um novo paradigma de atuação profissional e, conseqüentemente, de formação do profissional da área.

Constatou-se a carência de estudos e de práticas educacionais que fomentem a produção de conhecimentos nesse campo, especialmente sobre a relação entre gastronomia sustentável, inovações sociais e desenvolvimento local. Verificou-se, também, a necessidade de revisão das matrizes curriculares e de abordagens didático-metodológicas, que servem de base à formação de gastrônomos para dar a acolhida merecida ao paradigma da gastronomia sustentável comprometida com o desenvolvimento local.

A interlocução com praticantes e simpatizantes da gastronomia sustentável e com a produção teórica de estudiosos da formação de gastrônomos trouxe também algumas considerações importantes. Destaca-se, primordialmente, o distanciamento entre a teoria e a prática gastronômica na formação de gastrônomos, especialmente quando se trata do paradigma da sustentabilidade. Para todos os efeitos, percebeu-se a necessidade de aperfeiçoamentos nas matrizes curriculares e nas abordagens didático-pedagógicas com o objetivo de se formar gastrônomos críticos, reflexivos e capazes de promover transformações sociais.

Dentre elas, as visitas técnicas foram mencionadas como instrumento pedagógico fundamental para aproximar conhecimentos acadêmicos e necessidades sociais no campo da gastronomia sustentável. Elas seriam também importantes na busca do estreitamento dos laços entre produtores rurais e instituições de ensino superior na criação de um ambiente propício à produção de conhecimentos sobre gastronomia sustentável e que oportunizem o desenvolvimento local. Tais indicações levam à consideração sobre a necessidade de ampliação e fortalecimento da formação dos docentes dos cursos de formação de gastrônomos.

A atividade docente contempla muitas ações que transcendem o espaço da sala de aula, pois ensinar e aprender envolve diversos ambientes de ensino-aprendizagem. Frente a eles, cabe ao professor definir as metas e as estratégias de construção de conhecimentos, sendo o responsável pela condução da aprendizagem dos alunos. Nesse sentido, cabe-lhe definir previamente os objetos de estudo na realização da visita técnica, seus objetivos e elementos constitutivos.

Nas visitas técnicas, é importante desafiar os estudantes ao exercício da autonomia cognitiva, a aprenderem por meio da observação, da discussão, da interação com as pessoas e com os objetos. Explorar as relações entre as dimensões cognitivas e as afetivas da aprendizagem pode criar condições para uma dinâmica mais significativa a cada um elucidando o pensamento com valores importantes para a formação acadêmica.

A visita técnica se constitui como estratégia didática de processos de ensino-aprendizagem utilizada em cursos de graduação de modo geral. Segundo Siqueira (2011), trata-se de prática interdisciplinar de campo com vista a contemplar teoria e prática em contextos, que incluem a sala de aula e outros externos a ela. É uma atividade, que necessita de planejamento prévio, logística, equipe de apoio e organização.

A escolha do local para a realização da visita técnica demanda certos critérios. Quanto maior a diversidade do ambiente a ser visitado, maiores serão as possibilidades de conteúdos a serem contemplados no estudo. Os alunos podem participar do processo de seleção do local a ser visitado, mas é fundamental que o professor avalie criteriosamente o ambiente e tenha conhecimento do que pode ser trabalhado ali, orientando e explorando a atividade antes, durante e após a realização da visita.

No caso de cursos de gastronomia, a visita técnica pode ser realizada em empreendimentos rurais, comunidades que adotam produções sustentáveis, indústrias alimentícias, restaurantes com práticas ambientais e culinárias em conformidade com preceitos legais, mercados de distribuição de alimentos e outros. Os procedimentos da visita técnica englobam a observação, o tratamento e a discussão de problemas concretos do cotidiano da gastronomia. Assim, é fundamental que sejam bem analisados e escolhidos os locais de modo a favorecer a formação ampla e interdisciplinar do gastrônomo sustentável.

Na visita técnica, é importante explorar o caráter interdisciplinar da gastronomia, estimular a motivação dos alunos para a aprendizagem da sustentabilidade, recorrer a inúmeras variáveis para a construção do conhecimento, oportunizar a compreensão mais profunda dos temas de estudo.

A visita técnica também se constitui como uma prática pedagógica que permite o aprimoramento docente, pois exige que os professores estejam bem preparados para explorar adequadamente todos os recursos que ela oferece,

inclusive a abordagem interdisciplinar.

A visita técnica caracteriza-se como uma atividade complexa. Sua realização requer especial atenção para que não se verifiquem confusões ou observações equivocadas. Requer preparo prévio de todos, docentes e discentes, acerca do processo e do produto da aprendizagem sobre os quais trata a visita técnica.

Nesse sentido, é importante estabelecer com clareza os conteúdos conceituais, procedimentais e atitudinais, que deverão ser intencionalmente focalizados. Referenciais teóricos devem ser explorados previamente em sala de aula, compreendendo, especialmente, os conceitos da gastronomia sustentável em articulação com concepções de homem, de mundo, de sociedade, de cultura, de conhecimento, dentre outras de importância para o tema em estudo.

É preciso levar em conta com a visita técnica a ser realizada poderá favorecer a contextualização dos conteúdos estudados nas disciplinas do curso de gastronomia, como os estudantes poderão interagir com o espaço de visitação e explorar seus aspectos naturais, sociais, históricos, culturais, políticos e outros. É importante identificar as oportunidades a serem dadas aos graduandos de experimentar e enfrentar novos desafios, de contato direto com o ambiente e de envolvimento com situações e conflitos reais da profissão de gastrônomo, estimulando a curiosidade dos discentes, confrontando a teoria e a prática. É fundamental colocar o aluno como protagonista do seu processo de construção de conhecimentos para que haja a maturação cognitiva, uma aprendizagem mais significativa.

É preciso que essa atividade acadêmica se integre às práticas sociais de desenvolvimento local para que os discentes ampliem suas capacidades de aprender e intervir nos lugares. Carbonell (2000) ressalta o valor dos espaços físicos, simbólicos, mentais e afetivos na construção da aprendizagem. Ao se visitar ambientes que praticam e promovem o desenvolvimento local, os estudantes poderão se apropriar de práticas e saberes fundamentais à sua

formação e aplicação no contexto cotidiano.

Durante o processo de preparação e realização da visita técnica os laços entre docentes e alunos podem se tornar mais estreitos, favorecendo-se o companheirismo, a estima mútua e um clima favorável à aprendizagem, que poderá ser perdurado no retorno à sala de aula.

A visita técnica, se bem planejada e realizada, pode desenvolver habilidades relacionadas aos procedimentos metodológicos adequados à pesquisa científica. Para tanto, é importante estimular a participação dos alunos no uso de diversos recursos de observação e de levantamento de informações, na formulação de perguntas relevantes e exploração de situações práticas.

É importante que ela seja um momento de troca de ideias, experiências e saberes entre os participantes do ambiente acadêmico e as comunidades visitadas.

A visita técnica é um importante instrumento para o desenvolvimento da iniciativa dos alunos. Para tanto, eles precisam participar ativamente do seu planejamento, realização e avaliação, compreendendo todas as fases do trabalho concretizado.

Para o desenvolvimento da visita técnica é importante considerar que ela exige tempo para seu planejamento e coordenação pedagógica. Além das questões relacionadas à aprendizagem de conteúdos conceituais, atitudinais e procedimentais, é preciso considerar aspectos como: custos, tempo da atividade, elaboração de roteiros, execução da visita, exploração dos resultados, discussão das observações, organização dos dados coletados e sua discussão, avaliação de todo o processo, verificação dos pontos a serem melhorados e outros.

Com relação a custos, é preciso considerar os relativos a transporte, alimentação, ingressos ou taxas, estadia, seguro, e outros.

É preciso que a comunidade ou organização a ser visitada colabore efetivamente. Essas devem estar informadas previamente sobre aspectos da visita que lhes concernem e preparadas para acolher o quantitativo de estudantes, bem como oferecer as condições requeridas à aprendizagem.

É importante alertar os alunos de que essa atividade não pode ser confundida com um passeio, que ela requer rigor acadêmico, premissas teóricas fundamentais à formação qualificada do gastrônomo sustentável, relatórios e avaliações criteriosas. Para tanto, é importante que estejam cientes do comportamento adequado *in loco* considerando tanto os aspectos da relação com a aprendizagem de um modo geral quanto o respeito que é preciso ter com o ambiente a ser visitado.

3.3. Descrição detalhada deste protocolo:

3.3.1. Objetivos

Este protocolo para visitas técnicas por cursos de gastronomia foi elaborado com os seguintes objetivos:

1. Promover o conhecimento ampliado e significativo sobre gastronomia sustentável no processo de formação de gastrônomos por meio do estreitamento da relação entre teoria e prática, diálogo com as experiências sociais e saberes culturais e de indagações e questionamentos sobre o tema.

2. Sensibilizar os docentes e discentes de cursos de gastronomia sobre a importância da matriz tecnológica da gastronomia sustentável para a formação profissional de gastrônomos e suas potencialidades para a realização de inovações sociais e promoção do desenvolvimento local.

3. Estabelecer parâmetros para a realização de visitas técnicas comprometida com uma formação profissional coerente, consistente e crítica em gastronomia sustentável.

4. Orientar as práticas docentes e discentes na realização de visitas técnicas de modo que elas contribuam de fato para a formação interdisciplinar do gastrônomo, o desenvolvimento de inovações sob o prisma da sustentabilidade e o amplo diálogo entre a teoria e a práticas da gastronomia sustentável.

3.3.2. Pressupostos

No contexto da matriz tecnológica da gastronomia sustentável, é fundamental que a visita técnica se desenvolva considerando a formação de um gastrônomo para o mundo do trabalho com ampla visão sobre o exercício profissional.

Sugere-se que sejam considerados conteúdos sobre a formação prática do gastrônomo de modo que essa seja informada por princípios e fundamentos teóricos, atentos ao diálogo interdisciplinar, às demandas da sociedade e à valorização da cultura e da história dos processos de produção de alimentos.

Machado e Oliveira (2015) afirmam que a formação do tecnólogo não deve desconsiderar a importância da pesquisa e as possibilidades que esse profissional tem de exercer funções de direção e supervisão de setores especializados. Para tanto, ela deve contemplar conhecimentos que interliguem a realidade do mundo do trabalho e as dimensões da ciência, da natureza, da cultura, da tecnologia nele presentes.

A seleção do campo onde a visita técnica pode ser desenvolvida deve levar em consideração os seguintes critérios:

- a) As possibilidades oferecidas para a ampliação da formação do gastrônomo sustentável;
- b) Potencial para a realização do diálogo interdisciplinar contemplando os conteúdos teóricos e os saberes da vivência da gastronomia sustentável;
- c) Existência de situações que permitam a aquisição de habilidades de diagnóstico, planejamento, administração e gerenciamento de recursos;

- d) Disponibilidade de meios para uma formação diversificada em gastronomia, contemplando, preferencialmente, inovações tecnológicas, condições de segurança e de qualidade produtiva.
- e) Concordância do campo a ser visitado com requisitos considerados importantes a serem observados tendo em vista a realização dos objetivos previstos pela visita técnica.

3.3.3. A preparação da visita técnica

Nessa preparação, é preciso desenvolver formas diversas de estímulo à participação dos discentes na atividade, envolvendo-os na busca do conhecimento prévio do local a ser visitado e na discussão das implicações educativas desse recurso didático.

De acordo com Machado e Oliveira (2015), é primordial a ação docente no sentido de orientar claramente os objetivos, o objeto de estudo, as operações para a execução, controle e avaliação da atividade. A partir das informações iniciais, cabe aos discentes realizar ações subsequentes na construção dessa base de orientação.

É fundamental que haja uma ida prévia ao local por docente(s) e até três discentes para observar e avaliar as condições que esse oferece à realização dos objetivos definidos para a atividade. É importante verificar se os locais selecionados podem oferecer, adicionalmente, oportunidades para o aprimoramento de estudantes tais como estágio.

O próximo passo é obter as autorizações formais para a visita e o agendamento prévio de acordo com a disponibilidade do local com relação a horários, tempo de visita, atendimento a determinado número de estudantes, condições e normas a serem seguidas etc.

A contratação do transporte constitui-se outro elemento importante da preparação da visita técnica e deve ser realizada pela instituição acadêmica. Deve-se levar em conta o número de alunos e professores envolvidos na

atividade, o pagamento do seguro para cada um deles, o tempo de deslocamento de ida e volta do local de visitação, as condi es do veículo e as garantias da locomo o com segurança.

A forma o da motiva o dos alunos inicia-se em sala de aula e nela deve se envolver a equipe docente e também os estudantes. O estímulo principal   a obten o de uma forma o profissional mais rica, consistente, crítica e coerente com as demandas atuais do mundo do trabalho gastronômico.

Os estudantes, já na prepara o da visita técnica, devem exercitar a criticidade pela observa o e registros sobre estrutura física, recursos de segurança, aplica o de leis trabalhistas e das normas sanitárias, dentre outros a serem contemplados na visita o. Tais quesitos deverão ser considerados   luz de teorias que informam a prática da gastronomia sustentável.

A prepara o da visita técnica pressupõe a discussão pelos alunos, considerando olhares diversos envolvidos na cadeia produtiva, especialmente o do gestor, das inova es tecnológicas nos processos gastron micos a serem observados in loco. Esses processos englobam desde os setores produtivos primários até a confec o final do prato customizado destinado ao cliente final.

O estudante deverá observar a utiliza o de equipamentos e tecnologias inovadoras e contextualizadas com a realidade produtiva. Deverá considerar as tecnologias de plantio de produtos que possam favorecer o desenvolvimento local e práticas culinárias que garantem a sustentabilidade gastronômica no interior da cozinha.

A prepara o da visita técnica deverá incluir a indica o dos objetos que possibilitam a expansão da forma o para além da sala de aula, incluindo instrumentos, maquinários, dimensão da cozinha, equipamentos de segurança, práticas sustentáveis no processo de produ o e confec o de alimentos, tratamento de resíduos, equipamentos e processos de limpeza e higieniza o do ambiente de trabalho, gestão de funcionários, aspectos administrativos de

aquisição de insumos, práticas de otimização dos recursos, procedimentos de trabalho em equipe, procedimentos técnicos no preparo e confecção de alimentos, a disciplina profissional, a interlocução com os setores produtivos, a qualidade do trabalho, a identidade profissional e outros. Todos esses aspectos podem favorecer o desenvolvimento de reflexões críticas sobre fatores e elementos que integram a formação do gastrônomo sustentável.

Na fase de preparação da visita técnica, é importante considerar como o que vai ser nela contemplado se articula com os conteúdos de disciplinas de modo a ampliar o diálogo com as teorias estudadas, mas também com os saberes cotidianos e culturais e aplicáveis ao contexto da gastronomia sustentável.

As ações a serem desenvolvidas antes da visita técnica são fundamentais para que os objetivos previstos para a atividade se realizem satisfatoriamente. Elas também servirão, posteriormente, à avaliação dos trabalhos realizados.

É da responsabilidade do docente conhecer previamente o local a ser visitado, apresentar e discutir com os alunos os objetivos da atividade, relacionar os conteúdos que serão trabalhados, debater a importância de uma boa preparação prévia de cada um para que se alcance a finalidade da formação integral e crítica.

O professor também deve orientar a produção acadêmica dos estudantes no que concerne a construção de roteiros de observação, a pesquisa exploratória sobre o local da visita, os questionários para coleta de informações, as formas de se conduzir nas discussões e debates *in loco* sobre os temas da visita, de como realizar a troca de experiências e analisar as situações vivenciadas, os custos envolvidos na obtenção de produtos primários, as técnicas e procedimentos culinários etc.

Antes da visita é importante, portanto, realizar o levantamento prévio de informações importantes sobre o local a ser visitado. Os alunos devem ser

orientados com relação a todos os procedimentos envolvidos na visita, sobre as condições de segurança, comportamento adequado, equipamentos para registro de imagem e som, roteiros de trabalho, como realizar as observações sobre a aplicação de preceitos teóricos ao universo prático da gastronomia, quais leituras prévias são recomendáveis, vestuário adequado ao local de visita e outros.

Os discentes, sob a orientação dos professores, devem participar ativamente da definição das tarefas a serem realizadas antes, durante e depois da visita. Os professores, com base nessas decisões, devem elaborar um roteiro de avaliação dos alunos durante todo esse processo contemplando a participação dos alunos em todas as etapas, a observação do comportamento adequado durante a visita técnica, o atendimento aos protocolos de visita, a atenção aos princípios e fundamentos da matriz tecnológica da gastronomia sustentável.

A programação do uso do tempo na visita técnica é de grande importância e cabe ao professor fazer o acompanhamento desse quesito considerando todas as etapas, o tempo de transporte de ida e volta do local, o que foi estabelecido para as observações e levantamento de informações, a disponibilidade oferecida pelo local a ser visitado etc.

Os instrumentos metodológicos elaborados para a visita técnica devem dar conta da pesquisa a ser desenvolvida no local (a observação e a coleta de dados) e incluir um espaço para registro do estudante, no instante da visita, sobre suas percepções, descobertas e dúvidas surgidas. Tais elementos facilitarão a sistematização das informações, a montagem dos relatórios, de organização dos painéis com fotos, murais diversos, os debates, os procedimentos avaliativos.

Os instrumentos metodológicos devem ser construídos com ativo envolvimento dos estudantes e se originar da discussão do tema em sala de aula, da apropriação dos conhecimentos teóricos de base e tendo em vista a retomada do tema nos debates posteriores à visita.

A preparação da visita técnica deve incluir a definição dos materiais e instrumentos a serem levados para ela. Esses deverão ter correlação com o que se espera das finalidades formativas dessa atividade e considerar o que será ou não disponibilizado pelo local de visitação. Alguns locais permitem o registro de imagens, gravações, anotações escritas, coleta de material e outros são menos permissivos. Esses podem alegar, para tanto, motivos relacionados à segurança, normas técnicas e, mesmo, à concorrência.

Além dos estudos bibliográficos prévios indicados para se aprofundar nos conhecimentos que serão necessários durante a realização da visita técnica, é recomendável verificar quais leituras complementares foram indicadas pela organização a ser visitada. Essas leituras adicionais fazem parte do alinhamento que deve ser fomentado entre os alunos e professores com as pessoas do local a ser visitado. Também é importante que a instituição que acolherá os alunos tenha conhecimento sobre o perfil do grupo e os objetivos da visitação.

Para assegurar o bom aproveitamento da visita técnica as orientações dos professores necessitam ser conduzidas de forma que os estudantes tenham noção do processo da visita técnica como um todo. O tempo para preparar a realização da visita técnica depende dos objetivos a serem atingidos, das condições oferecidas pela instituição de ensino e do local a ser visitado para a realização dessa atividade e de todo o processo de construção coletiva do conhecimento.

3.3.4. A realização da visita técnica

Na realização da visita técnica é importante considerar todas as coordenadas de sua preparação: os objetivos estabelecidos, as orientações dos docentes, horários, normas técnicas, as recomendações para interação e troca de experiências e saberes com as pessoas presentes nos locais de visitação, o cumprimento das tarefas propostas, o uso do vestuário adequado etc.

Cabe aos docentes acompanhar o desenvolvimento da atividade e assegurar que sua realização transcorra com a participação de todos os estudantes, com segurança e aproveitamento máximo das suas potencialidades formativas. Eles devem intervir e chamar a atenção dos estudantes ao desenvolvimento do olhar mais apurado e cuidadoso no processo de observação. Devem estar atentos à identificação de aspectos que poderão enriquecer a reflexão coletiva sobre gastronomia sustentável quando retornarem à sala de aula. Precisam observar questões que demandarão a realização de estudos complementares aos que foram feitos previamente. Essas intervenções docentes são fundamentais, pois algumas situações poderão passar despercebidas dos olhares dos estudantes.

Cabe aos graduandos aproveitar ao máximo a oportunidade de ampliação de conhecimentos sobre gastronomia sustentável que a visita técnica pode representar. Durante a realização dessa atividade, o estudante deve ser orientado a manter uma postura investigativa sobre o tema abordado e a agir de forma responsável respeitando as normas para a visitação.

Eles devem estar cientes de que terão a responsabilidade de sistematizar as informações obtidas. Portanto, durante a visita deverão ser minuciosos na elaboração dos registros e cuidadosos na manipulação dos instrumentos de coleta de imagens e áudios.

Os estudantes precisam demonstrar comprometimento com a cultura da gastronomia sustentável e dar importância às práticas que representem inovações sociais e sejam estimuladoras do desenvolvimento local.

Cabe ao pessoal do local onde a visita técnica ocorrer receber os estudantes com uma postura acolhedora e aberta ao diálogo e reforçar as orientações com relação ao cumprimento das normas de segurança e outras de igual importância, tais como: uso de vestimenta adequada, utilização de equipamentos eletrônicos, onde é permitido transitar, regras para fotografar e filmar.

Não se deve permitir durante a realização dessa atividade que estudantes tenham comportamentos de indisciplina. É importante que eles tenham sempre em mente de que não se trata de uma atividade de lazer ou passeio, que a visita técnica é uma estratégia de aprendizagem que envolve aspectos cognitivos, afetivos e sociais. É fundamental que os estudantes se mantenham motivados e isso depende fundamentalmente dos sentidos pessoais que a visita técnica tenha para cada um. Eles dizem respeito aos motivos intrínsecos da atividade relacionados à ampliação dos seus conhecimentos sobre gastronomia sustentável.

3.3.5. A avaliação da visita técnica

A avaliação da visita técnica se inicia com a retomada dos que consta dos seus preparativos, do cumprimento de todas as ações que foram elencadas como importantes para o processo de ensino-aprendizagem da gastronomia sustentável.

A visita técnica referenciada nessa matriz tecnológica apresenta caráter interdisciplinar. Assim, na fase de avaliação do que foi realizado é importante considerar se o diálogo entre diferentes disciplinas e saberes foi realizado, se houve dificuldades para isso e como elas foram enfrentadas ou contornadas.

É fundamental também verificar se a aprendizagem dos estudantes sobre gastronomia sustentável envolveu e com que profundidade a interlocução dos conhecimentos teóricos e práticos e como a realização da visita técnica contribuiu para isso.

Para tanto, é preciso retomar os fundamentos teóricos trabalhados previamente à visita técnica em sala de aula e confrontá-los com as observações práticas dos alunos realizadas durante a visita. Isso pode ser feito estimulando-se os debates e as discussões coletivas sobre os diversos aspectos envolvidos nas aulas teóricas e na visita técnica.

Outro instrumento importante para a avaliação da atividade realizada consiste dos relatórios feitos pelos alunos. Eles podem oferecer subsídios valiosos para o docente avaliar aprendizagens que se consolidaram e outras que deixaram a desejar.

Ouvir as observações dos estudantes em discussões coletivas sobre os aspectos observados na visita técnica e estimulá-los a dialogar sobre convergências e divergências nas suas apreciações também constituem recursos importantes para a avaliação da formação dos discentes.

O processo avaliativo pode gerar sugestões sobre procedimentos e técnicas a serem utilizados visando à superação de possíveis problemas e conflitos verificados ao longo da visitação.

Muito importante é o retorno à instituição visitada para apresentar sugestões e propostas de inovações nas práticas de gastronomia sustentável observadas. Elas podem contemplar instalações, equipamentos, procedimentos e outros quesitos.

Na avaliação, é importante aquilatar se a visita técnica contribuiu para avançar e estreitar os relacionamentos entre da instituição de ensino com o mundo do trabalho e o fortalecimento da rede de conhecimentos sobre gastronomia sustentável.

O processo de avaliação da visita técnica não cabe apenas aos docentes, mas esses devem coordená-lo nos seus diferentes ângulos: a construção de conhecimentos, motivações, planejamento, participação, execução, sistematização das informações e conclusão da atividade.

Cabe aos graduandos analisar se atenderam, e em que grau, as demandas que lhes foram dirigidas nas diferentes etapas da atividade e ofereceram contribuições para seu aperfeiçoamento com sugestões e propostas, especialmente o comprometimento que demonstraram com ideias inovadoras e fomentadoras do desenvolvimento local.

É importante ouvir o pessoal que recebeu a visita técnica com relação às suas apreciações do trabalho realizado, se houve um clima favorável às trocas de experiências e saberes com os estudantes e professores durante o processo de visitação e sobre as sugestões e propostas recebidas com respeito às suas práticas no campo da gastronomia sustentável.

Considerações finais

Esta proposta de intervenção social e pedagógica por meio de visitas técnicas destina-se à formação de gastrônomos na perspectiva da gastronomia sustentável. Ela foi elaborada levando-se em conta a necessidade de valorizar o aluno como participante ativo do seu processo de conhecimento e formação profissional.

Partiu-se do pressuposto de que esse tipo de atividade pedagógica, se bem preparado, pode contribuir para ampliar a expressão criativa do estudante, estimular sua comunicação e vivência em grupo, fomentar sua relação com o mundo da gastronomia e contribuir para o desenvolvimento do espírito investigativo-científico, da autonomia e do senso cooperativo.

O protocolo apresentado se baseou em investigação prévia sobre a formação profissional de gastrônomos em conformidade com a matriz tecnológica da gastronomia sustentável, que incluiu, inicialmente, uma revisão teórica e, em seguida, uma pesquisa empírica. Essas pesquisas ofereceram os elementos necessários para o entendimento da importância desse instrumento pedagógico para a formação de gastrônomos sustentáveis e para o desenvolvimento deste protocolo.

Com esta proposta de intervenção social e pedagógica por meio de visitas técnicas, buscou-se contribuir para a realização de inovações, socialmente e pedagogicamente fundamentadas, no trabalho educacional realizado por cursos superiores de tecnologia em gastronomia.

Pretendeu-se, assim, favorecer a materialização de uma formação abrangente e crítica de graduandos em gastronomia por meio de vivências diferenciadas de suas futuras práticas profissionais e estimulá-los à inserção socialmente qualificada no mundo do trabalho gastronômico.

A partir dos resultados da pesquisa realizada, chegou-se, então, a esta proposta de protocolo para realização de visitas técnicas com um novo olhar para a formação profissional de gastrônomos referenciada em sustentabilidade e em desenvolvimento local.

Entende-se que ela tem, potencialmente, caráter inovador por propor mudanças a serem feitas por professores, graduandos em locais onde as visitas técnicas podem ser realizadas, na forma de desenhar e executar essa importante prática de formação profissional.

Nessa proposta de protocolo de visita técnica, os estudantes devem ser considerados os protagonistas principais do seu processo de formação profissional. O que se pretende é que o graduando seja capaz de conhecer a dinâmica do mundo do trabalho gastronômico e refletir sobre os saberes da sustentabilidade na construção do seu percurso profissional.

Esta proposta de protocolo para visitas técnicas não tem a pretensão de encerrar a discussão sobre o tema da formação de gastrônomos referenciada na matriz tecnológica da sustentabilidade e em fundamentos do desenvolvimento local.

Espera-se com ela ter contribuído para provocar o interesse por futuras pesquisas sobre o tema e as condições e situações que permitam aos graduandos em gastronomia alargar suas reflexões e seus espaços de formação profissional e de intervenção no mundo do trabalho gastronômico.

Referências

CARBONELL, J. **A aventura de inovar: a mudança na escola**. Porto Alegre: Artmed, 2002. (Coleção Inovação Pedagógica)

MACHADO, Lucília; OLIVEIRA, Luiz. Visitas técnicas como atividade formativa em cursos superiores de tecnologia. **Agenda Social**, v.8, n.1, 2014, p.22-33.

SIQUEIRA, Rosana. **Visita técnica como prática interdisciplinar: olhares curiosos e expectativas dos alunos do ensino médio do IFS-Campus Lagarto** - SE – Anais do V FÓRUM DE IDENTIDADES E ALTERIDADES. GEPIADDE/UFS/ITABAIANA - 8 a 10 de setembro de 2011.

4. Considerações Finais

O processo de ensino-aprendizagem de sustentabilidade gastronômica revela sua complexidade quando se considera o cenário contemporâneo da atividade econômica no contexto da produção capitalista globalizada.

Não é preciso grande esforço para constatar que as matrizes curriculares dos cursos superiores de gastronomia se mostram distantes das questões que versem sobre a sustentabilidade, sobretudo na sua correlação com estratégias de desenvolvimento local.

A matriz tecnológica da Gastronomia Sustentável não tem feito, portanto, parte dos currículos desses cursos a despeito da sua relevância para a formação integral do gastrônomo na atualidade.

Ocupar os espaços acadêmicos com esse paradigma é de fundamental importância para a formação de pessoas que no campo da gastronomia podem contribuir para o respeito aos limites produtivos do planeta.

Para tal propósito é importante agregar a sabedoria e as práticas dos agricultores e de todos os que participam da cadeia produtiva da alimentação. Com o viés da sustentabilidade, os cursos superiores de tecnologia em gastronomia podem contribuir a seu modo promovendo práticas culinárias com tecnologia limpa, que coadunem com a proposta de redução do desperdício e do aproveitamento máximo de todos os recursos na preparação dos pratos.

Tais questões serviram de motivação para a elaboração desta dissertação, que se propôs a discutir o perfil e a formação profissional do gastrônomo na perspectiva da sustentabilidade e seu suporte às inovações sociais e ao desenvolvimento local.

De acordo com Thupp (1993), a sustentabilidade é uma questão que não se reduz a aspectos puramente ambientais ou tecnológicos. Ele entende que:

As causas da degradação dos recursos naturais e humanos não estão apenas relacionadas com fatores ambientais e a erros/problemas tecnológicos, mas sim a fatores socioeconômicos e políticos que determinam como e porque as pessoas utilizam os solos, os recursos naturais e as tecnologias. Isso implica em dizer que para que se tenha uma agricultura sustentável é necessário efetuar mudanças não somente tecnológicas ou ecológicas, é crucial que ocorram mudanças político-econômicas e sociais. (THRUPP, 1993, p.25).

Pode-se complementar o pensamento de Thrupp, especificando a necessidade de mudanças educacionais, nas políticas que envolvem o currículo e as estratégias didático-pedagógicas da formação humana.

A gastronomia sustentável reivindica a garantia dos níveis e qualidade da produção pela seleção de produtos que apresentem segurança alimentar, a proteção e a recuperação dos recursos naturais, a contenção da degradação do solo, técnicas que também sejam economicamente viáveis. Preocupa-se com a ação igualitária na produção para que os produtores rurais tenham acesso ao solo, os produtos lhes ofereçam condições de subsistência e autonomia bem como a todos os envolvidos na cadeia produtiva da alimentação, de forma que as relações sejam democráticas e participativas e seja preserve a cultura local de comunidades.

A gastronomia sustentável também se faz no interior da cozinha, nos preparos dos pratos, nos processos de higienização, na confecção dos cardápios, na relação com o consumidor.

Esse paradigma requer do gastrônomo consciência crítica, zelo na preservação de costumes locais, discernimento na obtenção de produtos de qualidade e provenientes de práticas sustentáveis.

No interior da cozinha, também é importante cuidar para que as relações profissionais sejam democráticas. Isso significa que gastrônomo, cozinheiros e auxiliares, quando participantes ativos na decisão e recriação de cardápios, assim também constroem a sustentabilidade.

Nas questões logísticas, a sustentabilidade requer que o gastrônomo esteja preparado para administrar os recursos produtivos, humanos e administrativos de forma que as práticas sustentáveis estejam refletidas em todo o restaurante e pratos.

Enfim, a responsabilidade profissional do gastrônomo, segundo a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, é ampla, pois envolve uma rede de relações e ações que vão da seleção dos produtos ao consumidor final.

O desenvolvimento local não se restringe somente às dimensões econômicas. Abrange, principalmente, o desenvolvimento social, que visa a satisfação de um conjunto de requisitos de bem-estar e qualidade de vida. Isso porque trata-se de um processo endógeno, do desabrochar das capacidades humanas, da valorização das experiências, saberes e conhecimentos desenvolvidos e praticados em lugares e espaços sociais e culturais.

Esse cenário de questões motivou a pesquisa realizada, pois a formação acadêmica em Gastronomia nos moldes correntes precisa se defrontar e responder ao importante e desafio atual referente à degradação das condições de vida causada pela crise ecológica e alimentar, reflexos de estilos de produção e vida insustentáveis.

Buscou respostas sobre como intervir para mudar as formas de pensar e agir a favor de hábitos e práticas alimentares sustentáveis já na formação profissional do gastrônomo. Seu tema versou, portanto, sobre formação profissional em Gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local.

O objetivo geral desta pesquisa consistiu, portanto, em analisar como a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, com seus referenciais teóricos e práticos, pode se traduzir em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional em Gastronomia tendo em vista produzir contribuição técnica orientada à inovação social e ao desenvolvimento local.

A partir dos resultados obtidos com a realização da pesquisa bibliográfica e empírica, assumiu a proposta de construir um protocolo técnico pedagógico para a realização de visitas técnicas. Outras sugestões de metodologias inovadoras e de práticas de ensino-aprendizagem com a perspectiva de fomentar a formação integral e emancipatória dos gastrônomos sustentáveis foram também obtidas.

Os conceitos fundamentais que serviram de suporte ao desenvolvimento da pesquisa foram: Prática Pedagógica, Gastronomia Sustentável, Visitas técnicas, Desenvolvimento Local e Inovações pedagógicas. A pesquisa embasou-se, principalmente, nas contribuições de Machado, Myazaki, Savarin, Lerrer.

A pesquisa foi desenvolvida com o propósito de oferecer subsídios para o fortalecimento da formação do gastrônomo sustentável caracterizando a sua importância nas áreas do turismo culinário, na preservação sociocultural da identidade coletiva de povos distintos e na aquisição e processamento de produtos que valorizem comunidades locais.

Viu-se que, a gastronomia sustentável pode, de fato, contribuir para a formação integral e interdisciplinar do profissional que atua nessa área. Viu-se que as práticas dessa gastronomia podem permitir que os profissionais aprendam com a realidade e retornar a esta com contribuições. Isso significa contar com processos de ensino-aprendizagem críticos, contextualizados e inseridos em redes de conhecimentos e de saberes, por meio das quais a teoria acadêmica e a prática local se intercomuniquem.

Considerou-se que métodos de trabalho fundamentados na sustentabilidade podem despertar o interesse dos estudantes com relação à construção de novos conhecimentos.

Na realização das pesquisas teórica e empírica utilizou-se a metodologia qualitativa descritiva. A revisão bibliográfica e documental contribuiu com a discussão da atuação profissional na gastronomia e das práticas de ensino-

aprendizagem da formação do gastrônomo. Esses estudos foram do tipo temático e de atualização. Por meio deles foi possível conhecer contribuições relevantes sobre o tema da gastronomia sustentável e da formação do gastrônomo.

A pesquisa empírica possibilitou obter contribuições muito interessantes sobre como traduzir a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional de gastrônomos. As entrevistas semiestruturadas e o grupo focal contaram com as experiências desenvolvidas em práticas sustentáveis no contexto da gastronomia por parte de um grupo diverso de profissionais da área. Na análise dos dados obtidos, a técnica do discurso do sujeito coletivo foi de grande valia.

O protocolo didático-pedagógico desenvolvido teve a intenção de contribuir para a construção de metodologias de ensino-aprendizagem inovadoras em gastronomia sustentável. Outras ideias, por exemplo, sobre como desenvolver aulas práticas, também foram discutidas para a realização de inovações nos processos de aprendizagem e de formação integral do gastrônomo.

Especificamente, práticas gastronômicas sustentáveis por meio de visitas técnicas, tal como são expostas no protocolo, podem contribuir para estimular o desenvolvimento local a partir da participação de docentes, discentes, produtores rurais, empresários, comunidade local e outros agentes, tornando a formação profissional do gastrônomo uma obra coletiva.

A pesquisa desenvolvida mostrou que é possível desenvolver a educação interdisciplinar no campo da Gastronomia e que essa estratégia é fundamental para inspirar a busca de soluções sustentáveis.

A pesquisa encontrou justificativas importantes para a necessidade urgente de se investir na formação dos docentes que atuam nos cursos superiores de tecnologia em gastronomia para que, de fato, se concretizem práticas pedagógicas inovadoras e contextualizadas com a realidade da

sustentabilidade gastronômica.

O campo da gastronomia pode ganhar muito em importância científica, política, social, cultural e econômica com a efetivação da gastronomia sustentável na formação de gastrônomos, ao se fazer a conscientização dos sujeitos, ao se promover a convivência entre teoria e prática gastronômica, ao permitir e estimular a religação das pessoas e dos eventos e das pessoas aos eventos, de maneira comprometida, sensível e ética.

A formação de profissionais em gastronomia sustentável exige, porém, ajustes em práticas pedagógicas de modo a viabilize a construção interdisciplinar dos conhecimentos, o estreitamento teórico-prática, o diálogo com os contextos produtivos, social e econômico, o exercício da cidadania, o vínculo essencial entre os indivíduos e a coletividade, o equilíbrio entre direitos e deveres, assim como o aprofundamento da cultura democrática.

Além disso, conforme Chaves e Freixa (2012), o gastrônomo deve, ao longo da sua formação, adquirir algumas competências e habilidades, que são: ter bases e rigor técnicos, primar pela qualidade do ingrediente e pela higiene, entender os custos dos produtos, ter disciplina rigorosa, ter liderança, ser criativo, estar sempre atualizado. Esses atributos são também cruciais para se obter sustentabilidade gastronômica.

Para que o gastrônomo elabore suas receitas e organize seu cardápio com sustentabilidade é fundamental que ele possua bases técnicas bem fundamentadas, pois isso resulta em pratos equilibrados quanto aos sabores e as proporções. A disciplina rigorosa é fundamental para o gastrônomo, pois esse profissional deve aprender a respeitar horários, hierarquias e ter concentração no trabalho. Saber trabalhar em equipe, com voz de comando, tratando a todos com educação e respeito.

O gastrônomo deve estar atualizado com as tendências locais e mundiais na sua área. Quanto mais conhecimento de técnicas diferentes e sabores, mais ricos serão os pratos elaborados. Valorizar a cozinha regional

também é importante para preservar o patrimônio cultural da comunidade. Nesse sentido, a formação do gastrônomo embasada em visitas técnicas que interligue os diversos setores produtivos e os acadêmicos constitui-se em estratégia importante para o processo de formação integral e condizente com a matriz tecnológica focalizada nesta pesquisa.

Alteração no currículo para considerar atividades que interliguem a academia às práticas do profissional da gastronomia é apenas um dos caminhos para a formação do gastrônomo sustentável, pois é preciso que se realize uma mudança social mais ampla, por meio da qual os cidadãos passem a acreditar e a adotar práticas sustentáveis no seu cotidiano.

Essa mudança social pressupõe a ressignificação do ato de alimentar-se e conhecimentos que valorizem o aproveitamento integral dos alimentos e as práticas sustentáveis no interior da cozinha.

Esta dissertação se propôs, nesse sentido, a contribuir para abrir caminhos para novas possibilidades e reflexões sobre a gastronomia no contexto da vida cotidiana. Seu foco visou a formação do gastrônomo sustentável, mas essa depende de transformações sociais mais amplas para que tenha efetividade. Uma das funções da educação é prover à humanidade a capacidade de dominar o seu próprio desenvolvimento. A educação deve, assim, contribuir para que os sujeitos sejam empoderados, fazendo com que compreendam e modifiquem o seu destino, contribuindo para a melhoria da sociedade em que vivem.

É tarefa dos cursos superiores de tecnologia em gastronomia formar um profissional interdisciplinar, consciente, crítico e transformador, que considere o contexto histórico-cultural de sua atuação e que contribua com o desenvolvimento local e com o empoderamento social por meio da preservação da cultura e das identidades locais.

Um profissional que seja capaz de inovar socialmente por meio da transposição de conhecimentos de diferentes epistemes para que a

gastronomia sustentável se efetive de fato e amplamente.

Enfim, dentre as principais contribuições do estudo realizado incluem-se o destaque dado ao planejamento de aulas com metodologias inovadoras e a utilização da visita técnica para promover a interlocução entre a formação acadêmica e a prática da gastronomia sustentável. Além disso, a promoção do diálogo interdisciplinar para atender a complexidade da formação em gastronomia sustentável, o aprofundamento dos conhecimentos técnicos e a interlocução entre culturas locais e globais contemplando a dimensão científica, ética, estética e produtiva no contexto da gastronomia.

Conforme indicam os achados desta pesquisa, forma-se em gastronomia sustentável para que mais e mais pessoas: respeitem os limites produtivos do planeta, haja mudança de hábitos alimentares e o consumo consciente, os recursos e produtos sejam utilizados com a perspectiva da sustentabilidade, se disseminem os conceitos do *Slow Food* de “bom, limpo e justo”, e por fim, para o combate ao desperdício e o incentivo ao aproveitamento máximo de todos os recursos na preparação dos pratos.

O estudo realizado limitou-se à área da formação em gastronomia na graduação tecnológica, mas outras áreas de formação profissional podem nele encontrar ideias relativas à inovações em processos de ensino-aprendizagem que contribuam para o desenvolvimento local e para a sustentabilidade como prática de vida.

Ele trouxe também a indicação sobre a necessidade de mais estudos sobre a capacitação dos docentes para que atuem com a perspectiva da formação referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local. São desafios que requerem inovações nos métodos pedagógicos, mas também investimentos na formação do professor. Concluiu-se, também, que a efetivação aprofundar na interlocução entre a teoria e a prática nos cursos de gastronomia demanda igualmente o aprofundamento dos estudos sobre a própria matriz tecnológica da gastronomia sustentável, bem como sobre os seus nexos com o desenvolvimento local.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Muito além da economia verde**. Planeta Sustentável: 2012. 248p.

ABREU, Luciana. O Ensino Superior Tecnológico em Gastronomia em São Paulo: Um Estudo sobre Formação, Perfil do Egresso e Áreas de Atuação. **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 1, p. 4-19, janeiro, 2015.

BARBOUR, R. **Grupos Focais**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. Brasília, DF, 2010. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12503&Itemid=841. Acesso em 2 dez. 2014.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2014.

_____. Coordenação-Geral de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014b.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima; MACHADO, Lucília Regina de Souza. Gastronomia Sustentável, Formação do Gastrônomo e Desenvolvimento Local. **Competência: Revista da Educação Superior do Senac-RS**, v. 8, p. p. 125-144, jul/dez 2015.

CMMAD - Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente – **Relatório Brundtland “Our Common Future”**. 2a ed. Rio de Janeiro: FGV, 1991.p.15.

DOWBOR, Ladislau. **Educação e Desenvolvimento Local**. Abr. 2006. Disponível em: <http://ebookbrowse.com/desenvolvimento-educacao-e-desenvolvimento-local-ladislau-dowbor-pdf-d43420498>. Acesso em 29 Ago. 2011.

CARBONELL, J. **A aventura de inovar: a mudança na escola**. Porto Alegre: Artmed, 2002. (Coleção Inovação Pedagógica)

EHLERS, E. A agricultura alternativa: uma visão histórica. **Estudos Econômicos**, São Paulo, v. 24, especial, p.231-262, 2005.

FRANCO, A. O alimento no século XX. Internacionalização – mcdonaldização. In: _____. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2004.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 19 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

FREIXA, D; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012. 304p.

GIARD, L. Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano 2: morar,cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 2003.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. São Paulo: Atlas, 1991.

GOHN, Maria. **Educação não-formal e cultura política: impactos sobre o associativismo do terceiro setor**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2001.

LERRER, Sérgio. **Gastronomia Sustentável**. São Paulo: Portal Gastronomia Sustentável, 2011.

LEFÈVRE, Fernando; LEFÈVRE, Ana Maria Cavalcanti; TEIXEIRA, Jorge Juarez Vieira. **O Discurso do Sujeito Coletivo**. Uma nova abordagem metodológica em pesquisa qualitativa. Caxias do Sul, RS: Educs, 2000.

_____ ; LEFÈVRE, Ana Maria. **O discurso do sujeito coletivo**. Um novo enfoque em pesquisa qualitativa (Desdobramentos). Caxias do Sul, RS: Educs, 2003.

_____ ; _____. **Depoimentos e discursos** – uma proposta de análise em pesquisa social. Série Pesquisa, v. 12. Brasília: Liberlivro, 2005.

_____ ; _____. O sujeito coletivo que fala. **Interface. Comunicação, Saúde e Educação**. v. 10, n. 20, p. 517-524, 2006.

LODY, Raul: **Comer é pertencer**. p. 144 in ARAÚJO, Wilma Maria Coelho e TENSER, Carla.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. A Carta de 1988 e a educação profissional e tecnológica: interpretação de um direito e balanço aos vinte anos de vigência. **Competência: Revista da Educação Superior do Senac-RS**, v. 1, p. 11-28, 2008.

_____. Diferenciais inovadores na formação de professores para o ensino profissional. **Revista Brasileira de Educação Profissional e Tecnológica**. Brasília: 2008. v.1, n.1, p. 8-22.

_____. **Instituições de Educação Superior com Qualidade Social**. In: Irene Jeanete Lemos Gilberto. (Org.). Universidade em Tempos de Desafio. Santos: Editora Universitária Leopoldianum, 2006, v. , p. 1-27.

_____. **Organização da Educação Profissional e Tecnológica por Eixos**

Tecnológicos. Linhas Críticas: Revista da Faculdade de Educação UNB. v. 16, n. 30, jan jul 2010, p. 1-22.

_____; OLIVEIRA, Luiz. **Visitas técnicas como atividade formativa em cursos superiores de tecnologia.** *Agenda Social*, v.8, n.1, 2014, p.22-33.

MACIEL, Maria Eunice – Cultura e alimentação ou o que têm a ver com os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, dezembro de 2001.

MAGALHÃES, Amanda. **A formação do professor no curso de gastronomia: reflexões transdisciplinares.** IV EDIPE Encontro Estadual de Didática e Prática de Ensino. (2011)

MARTINS, Lidiane A. **Formação Profissional de cozinheiros e percepção de risco em segurança dos alimentos** – um estudo exploratório em serviços de alimentação localizados no Estado do Rio de Janeiro, 2011.

MENDES, Bruna Castro; FALEIROS, Pedro Bordini. O ensino da pesquisa científica em cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. **Revista Hospitalidade.** São Paulo, v. X, n. 1, p. 121 - 146, jun. 2013.

MENEZES, Maria Cristina Pinto de. **A formação de alunos(as) num curso superior de gastronomia:** aprendizagem, cultura e cidadania. 2005. 243 f. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Educação) – Universidade Nove de Julho, São Paulo.

MINASSE, Maria Henriqueta S. **A formação superior em gastronomia: análise descritiva das dissertações de mestrado produzidas no Brasil.** *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo.* São Paulo, 9(1), p. 156-173, jan./abr. 2015.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento:** pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo – Rio de Janeiro: HUCITEC-ABRASCO, 2005.

MIYAZAKI, Márcia. **Ensinando e aprendendo gastronomia: percursos de formação de professores.** Dissertação [mestrado]. Universidade Metodista de Piracicaba – Faculdade de Ciências Humanas. Piracicaba: 2006.

PEDRAZA, D.F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. **Revista Virtual de Humanidades.** São Paulo, v.9, 3, 1-25, 2004

PETRINI, Carlo. **Slow Food: Princípios de uma nova gastronomia.** São Paulo: Editora Senac, 2009. 245 p.

PORTILHO, Fátima. **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania.** São Paulo, Cortez Editora, 2005, 255pp.

SAVARIN, B. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Companhia das Letras, 1995. Tradução Paulo Neves.

SIQUEIRA, Rosana. **Visita técnica como prática interdisciplinar: olhares curiosos e expectativas dos alunos do ensino médio do IFS-Campus Lagarto** - SE – Anais do V FÓRUM DE IDENTIDADES E ALTERIDADES. GEPIADDE/UFS/ITABAIANA - 8 a 10 de setembro de 2011.

TENÓRIO, Fernando G. **Gestão social: uma perspectiva conceitual**. RAP, Rio de Janeiro: FGV, v. 32, n. 5, p. 7-23, set./out. 2007.

THRUPP, L.A., 1993, **Political ecology of sustainable rural development: dynamics of Social and natural resource degradation**, In Food for the Future: Conditions and Contradictions of Sustainability, Edited by Allen, P., pp47-74, John Wiley & Sons, New York, 328p.

TOLEDO, Rosana. **De cozinheiro a gastrônomo: um olhar para formação do professor de gastronomia**. Dissertação [mestrado]. Universidade Cidade de São Paulo. São Paulo, 2010.

VENTURA, Simone. **Educação ambiental: uma aplicabilidade no curso de gastronomia**. Dissertação [mestrado]. Universidade de Taubaté. São Paulo, 2008.

APÊNDICE A

ROTEIRO PARA AS ENTREVISTAS

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA - PPG-GSEDL

Projeto: Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local

Dados do/a entrevistado/a

Nome: _____

Formação: _____

Lotação: _____

Cargo ocupado atualmente: _____

1. Quais são as características a serem desenvolvidas no profissional tecnólogo que o identificam com a Gastronomia Sustentável?
2. Quais seriam os modos de aprender gastronomia sustentável?
3. Como saber se o graduando internalizou os princípios, fundamentos e conceitos da gastronomia sustentável?
4. O que fazer para despertar o interesse dos graduandos pela gastronomia sustentável?
5. Dos conteúdos da gastronomia sustentável, quais seriam os indispensáveis a serem ensinados na graduação tecnológica?
6. Como criar um ambiente acadêmico propício à aprendizagem da gastronomia sustentável?

7. Que consequências o paradigma da gastronomia sustentável traz para o formato das aulas nos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia?
8. Que consequências o paradigma da gastronomia sustentável traz para os materiais pedagógicos a serem utilizados nos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia?
9. Que consequências o paradigma da gastronomia sustentável traz para a execução das preparações e produções gastronômicas nos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia?
10. Que consequências o paradigma da gastronomia sustentável traz para a matriz curricular dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia?
11. Quais dados de contexto são prioritários para ensinar e aprender gastronomia sustentável com ênfase em desenvolvimento local?
12. Que parcerias deveriam ser firmadas para que a gastronomia sustentável se afirme como paradigma de cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia?
13. O que fazer para articular conteúdos de disciplinas de forma a trabalhar a gastronomia sustentável de modo interdisciplinar?
14. O que não foi perguntado e você acha importante comentar tendo em vista a formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local?

APÊNDICE B

ROTEIRO PARA A REALIZAÇÃO DO GRUPO FOCAL

1. No seu entendimento, o que é gastronomia sustentável?
2. Como você coloca em prática os princípios da gastronomia sustentável?
3. De acordo com a sua prática profissional, quais fatores dificultam a implantação da gastronomia sustentável?
4. Como a gastronomia sustentável pode contribuir para o desenvolvimento local e vice-versa?
5. Quais estratégias a curto, médio e longo prazo são necessárias para a consolidação da gastronomia sustentável?
6. No seu entendimento, quais as práticas e conteúdos devem ser privilegiados para que a matriz tecnológica dos cursos de Tecnologia em Gastronomia dê atenção aos princípios da gastronomia sustentável?

ANEXO A**Termo de compromisso de cumprimento da Resolução 466/2012**

Nós, Profa. Dra. Lucília Regina Souza Machado, inscrita no CPF/MF sob o número 176818206-04, e Rosilene de Lima Campolina, brasileira, casada, docente universitária, gastrônoma e relações públicas, portadora de documento de identidade nº. MG 4.827.501, inscrita do CPF/MF sob o número 677072546-00, responsáveis pela pesquisa intitulada “Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local” declaramos que:

- Assumimos o compromisso de zelar pela privacidade e pelo sigilo das informações que serão obtidas e utilizadas para o desenvolvimento da pesquisa;
- Os materiais e as informações obtidas no desenvolvimento deste trabalho serão utilizados para se atingir o(s) objetivo(s) previsto(s) na pesquisa;
- O material e os dados obtidos ao final da pesquisa serão arquivados sob a nossa responsabilidade;
- Os resultados da pesquisa serão tornados públicos em periódicos científicos e/ou em encontros, quer sejam favoráveis ou não, respeitando-se sempre a privacidade e os direitos individuais dos sujeitos da pesquisa, não havendo qualquer acordo restritivo à divulgação;
- Assumimos o compromisso de suspender a pesquisa imediatamente ao perceber algum risco ou dano, conseqüente à mesma, a qualquer um dos sujeitos participantes, que não tenha sido previsto no termo de consentimento.
- O CEP do Centro Universitário UNA será comunicado da suspensão ou do encerramento da pesquisa, por meio de relatório apresentado anualmente ou na ocasião da interrupção da pesquisa;
- As normas da **Resolução 466/2012** serão obedecidas em todas as fases da pesquisa.

Belo Horizonte/MG, 26 de novembro de 2014

Profª.Drª. Lucília Regina de Souza Machado
CPF nº 176818206-04.....

Rosilene de Lima Campolina
CPF nº.677072546-00

ANEXO B**Termo de autorização de uso de imagem e depoimentos**

Eu, _____, CPF _____, RG _____, depois de conhecer e entender os objetivos, procedimentos metodológicos, riscos e benefícios da pesquisa, bem como de estar ciente da necessidade do uso de minha imagem e/ou depoimento, especificados no Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), AUTORIZO, por meio do presente termo, a pesquisadora aluna Rosilene de Lima Campolina, sob a orientação da Prof^a. Dr^a. Lucília Regina Souza Machado, do projeto de pesquisa intitulado “Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local”, a realizar as fotos e/ou vídeos que se façam necessárias e/ou a colher meu depoimento sem quaisquer ônus financeiros a nenhuma das partes.

Ao mesmo tempo, libero a utilização dessas fotos e/ou vídeos (seus respectivos negativos ou cópias) e/ou depoimentos para fins científicos e de estudos (livros, artigos, *slides* e transparências), em favor do pesquisador da pesquisa acima especificada, obedecendo ao que está previsto nas leis que resguardam os direitos das crianças e adolescentes (Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA, Lei N.º 8.069/ 1990), dos idosos (Estatuto do Idoso, Lei N.º 10.741/2003) e das pessoas com deficiência (Decreto N.º 3.298/1999, alterado pelo Decreto N.º 5.296/2004).

Belo Horizonte/MG, ____ de _____ de 2014.

Participante da pesquisa

Pesquisador responsável pelo projeto

ANEXO C**Termo de Consentimento Livre e Esclarecido**

Dados da pesquisa e orientações
Programa: Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA, Belo Horizonte/MG
Título: Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local
Nome da Pesquisadora Orientadora: Prof ^a . Dr ^a . Lucília Regina de Souza Machado Nome do Pesquisador Aluno: Rosilene de Lima Campolina
Natureza da pesquisa: você está sendo convidado a participar desta pesquisa para fins acadêmicos, com a qual se pretende analisar concepções sobre como desenvolver o conceito de sustentabilidade gastronômica por meio de práticas de ensino-aprendizagem em cursos superiores de gastronomia tendo em vista produzir contribuição técnica inovadora socialmente e voltada para a elevação do nível de consciência, atitudes e participação da população a favor de uma gastronomia comprometida com o desenvolvimento local. É esperado que a pesquisa possa contribuir com a produção de conhecimentos sobre a promoção do desenvolvimento local a partir de práticas de ensino-aprendizagem de padrões de sustentabilidade gastronômica nos cursos de gastronomia.
Participantes da pesquisa: participarão desta pesquisa docentes de cursos de Graduação em Gastronomia, pesquisadores e pessoal dessa área de atividade.
Envolvimento na pesquisa: Práticas de ensino-aprendizagem em cursos superiores de Gastronomia comprometidas com o conceito de sustentabilidade gastronômica tendo em vista a elevação do nível de consciência, atitudes e participação da população a favor do desenvolvimento local.
Sobre as entrevistas: Todas as informações coletadas serão tratadas com sigilo e reserva, em relação à citação das fontes das opiniões e fatos coletados. Nossa entrevista consiste em uma conversa com base em algumas perguntas que serão feitas para orientar os assuntos abordados. As entrevistas individuais e em grupo focal serão gravadas em áudio e registro em fotos, exclusivamente para fins dessa pesquisa, sem qualquer exposição dos entrevistados a quaisquer constrangimentos.
Riscos e desconforto: Todos os procedimentos dessa pesquisa foram aprovados pelo Comitê de Ética e Pesquisa do Centro Universitário UNA, e obedecem, integralmente, aos Critérios da Ética em Pesquisa com Seres Humanos, conforme Resolução no. 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde. Nenhum dos procedimentos usados oferece riscos à dignidade dos entrevistados.
Confidencialidade: todas as informações coletadas neste estudo são estritamente confidenciais, ou seja, ficarão em segredo. Somente a pesquisadora e a orientadora terão conhecimento dos dados, que não serão utilizados para nenhum outro fim.
Forma de Acompanhamento e Assistência: É preciso afirmar que essa pesquisa não se propõe, nem deve, contar com assessoria à sua execução.

Benefícios: A participação e colaboração nessa pesquisa não são passíveis de remuneração nem de oferecimento de qualquer benefício direto por parte da pesquisadora ou de sua orientadora. Contudo, os resultados dessa pesquisa serão divulgados e disponibilizados, após seu término, permitindo, como se espera, contribuir para despertar a atenção dos professores e alunos para o tema relevante que é a Gastronomia Sustentável, bem como a sua importância para o meio ambiente e para o desenvolvimento local e inovação social.

Pagamento: Sua participação e colaboração nessa pesquisa ocorrerá de forma totalmente voluntária, sem nenhum tipo de remuneração financeira envolvida.

Após estes esclarecimentos, solicitamos o seu consentimento de forma livre para participar desta pesquisa. Portanto preencha, por favor, o quadro a seguir.

Obs: Não assine esse termo se ainda tiver dúvida a respeito.

Consentimento Livre e Esclarecido

Tendo em vista os itens acima apresentados, eu, de forma livre e esclarecida, manifesto meu consentimento em participar da pesquisa. Declaro que recebi cópia deste termo de consentimento, e autorizo a realização da pesquisa e a divulgação dos dados obtidos neste estudo.

Assinatura do Participante da Pesquisa: _____

Nome do Participante da Pesquisa: _____

Assinatura da Pesquisadora Aluna: _____

Assinatura da Pesquisadora Orientadora: _____

Contatos:

Pesquisadora Orientadora: Prof^a.Dr^a Lucília Regina Souza Machado
(31) 3614 4105/9985 4181.

Pesquisador Aluno: Rosilene de Lima Campolina (31) 8728-5838

Comitê de Ética em Pesquisa: Rua Guajajaras, 175, 4º andar, Belo Horizonte/MG, CEP 30.180-100.
Telefone do Comitê: (31)3508-9110. *cephumanos@una.br*

ANEXO D**Autorização para coleta de dados**

Eu, _____,
AUTORIZO a coleta de dados referentes ao projeto de pesquisa “ Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local”, mediante entrevistas e grupo focal realizados pela pesquisadora Rosilene de Lima Campolina sob a orientação da Profª Drª Lucília Regina de Souza Machado, após a aprovação do referido projeto pelo CEP do Centro Universitário UNA.

Belo Horizonte/MG, ____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo: _____

CENTRO UNIVERSITÁRIO UNA
/ MG



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA REFERENCIADA EM SUSTENTABILIDADE E DESENVOLVIMENTO LOCAL

Pesquisador: ROSILENE DE LIMA CAMPOLINA

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 42673015.4.0000.5098

Instituição Proponente: Centro Universitário UNA

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 988.557

Data da Relatoria: 17/03/2015

Apresentação do Projeto:

Discentes, docentes e profissionais da área alimentícia e gastronômica têm se preocupado com a falta de conteúdos sobre Gastronomia Sustentável nas matrizes curriculares dos cursos superiores de Tecnologia em Gastronomia. Há, portanto, necessidade de estudos acerca do desenvolvimento de situações didáticas e conteúdos curriculares sobre tais questões de interesse fundamental para a formação do futuro profissional, especialmente, no que tange ao consumo consciente e ético de alimentos.

Esta pesquisa consiste em analisar como a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, com seus referenciais teóricos e práticos, pode se traduzir em práticas de ensino-aprendizagem na formação profissional em Gastronomia tendo em vista produzir contribuição técnica orientada à inovação

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo geral

Analisar como a matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, com seus referenciais teóricos e práticos, pode se traduzir em práticas de ensino-aprendizagem na formação

Endereço: Rua dos Guajaras, 175

Bairro: Centro

CEP: 30.180-100

UF: MG

Município: BELO HORIZONTE

Telefone: (31)3508-9110

E-mail: cephumanos@una.br



Continuação do Parecer: 988.557

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Aprovado.

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Considerações Finais a critério do CEP:

O CEP votou com o relator aprovando o projeto.

BELO HORIZONTE, 17 de Março de 2015

Assinado por:
Helen Lima Del Puerto
(Coordenador)

Endereço: Rua dos Guajaras, 175
Bairro: Centro CEP: 30.180-100
UF: MG Município: BELO HORIZONTE
Telefone: (31)3508-9110 E-mail: cephumanos@una.br