

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

REBECA ELSTER RUBIM

**CONSUMO CONSCIENTE E ÉTICO DE ALIMENTOS NA
FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA - REALIDADE
E TENDÊNCIAS EM CURSOS DE TECNOLOGIA
NO ESTADO DE SÃO PAULO**

São Paulo
2012

REBECA ELSTER RUBIM

**CONSUMO CONSCIENTE E ÉTICO DE ALIMENTOS NA
FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA - REALIDADE
E TENDÊNCIAS EM CURSOS DE TECNOLOGIA
NO ESTADO DE SÃO PAULO**

Dissertação de mestrado apresentada à banca examinadora, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, na área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Mirian Rejowski.

São Paulo
2012

R833c Rubim, Rebeca Elster
Consumo consciente e ético de alimentos na formação
Superior em Gastronomia - realidade e tendências em
Cursos de Tecnologia no estado de São Paulo/ Rebeca
Elster Rubim. – 2012.
214f.: il.; 30 cm.

Orientadora: Mirian Rejowski.
Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) –
Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2012.
Bibliografia: f.156-178.

1. Hospitalidade. 2. Gastronomia. 3. Ecogastronomia.
4. Cursos de Tecnologia. 5. São Paulo. I. Título.

CDD 647.94

REBECA ELSTER RUBIM

**CONSUMO CONSCIENTE E ÉTICO DE ALIMENTOS NA
FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA - REALIDADE
E TENDÊNCIAS EM CURSOS DE TECNOLOGIA
NO ESTADO DE SÃO PAULO**

Dissertação de mestrado apresentada à banca examinadora, como exigência parcial para obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, na área de concentração Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade e linha de pesquisa Dimensões Conceituais e Epistemológicas da Hospitalidade e do Turismo, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Mirian Rejowski.

Aprovado em:

Profa. Dra. Mirian Rejowski - UAM (SP) (Orientadora)

Prof. Dr. Ricardo Frota de Albuquerque Maranhão - UAM (SP)

Prof. Dr. Francisco Antonio dos Anjos - UNIVALI (SC)

A todos aqueles que plantam e colhem em harmonia com o
que a Terra pode oferecer e a todos que estão fazendo a sua
parte por um hoje e um amanhã melhores.
Juntos fazemos a diferença.

AGRADECIMENTOS

À minha orientadora Mirian Rejowski, que me apoiou, incentivou e permaneceu a meu lado, me ajudando a superar meus desafios, apesar de estar enfrentando ela mesma uma batalha que tenho certeza que será ganha!

A todos os coordenadores que me atenderam durante as entrevistas, por sua disponibilidade e honestidade. Respeito-os muito por seu trabalho e dedicação em transformar essa profissão que considero tão bonita.

Obrigada a todos os professores do corpo de Mestrado em Hospitalidade, pelos ensinamentos, dicas e apoio indireto durante este período e um agradecimento especial às professoras Maria do Rosário e Marielys que me acompanharam na banca de qualificação, como também o professor Ricardo Maranhão, pela sabedoria e incentivo.

Aos meus colegas de classe, que dividiram dúvidas, conflitos e momentos de alegria durante as aulas. Desejo a todos muito sucesso.

Agradeço sobretudo minha família, pela educação, carinho, oportunidades e exemplos que me deram durante toda a vida, fazendo com que eu chegasse até aqui com paixão e dedicação, feliz por escolher este caminho, com a certeza de ter vocês sempre a meu lado.

E meu último agradecimento vai para meu marido, Thiago, que soube pacientemente entender minha distância nesses dois anos, me apoiou e incentivou sempre, mesmo nos momentos de turbulência. Obrigada por seu meu fã.

Através da palavra se transmite o conhecimento, e só através da educação, e muito em especial da família e da escola, a sociedade poderá transmitir o valor e a consideração da cozinha como herança cultural.

[Manifesto da I Conferência Internacional da Cozinha].

(SANTAMARIA, 2009, p. 222.)

Podemos fazer escolhas melhores.

(SINGER & MASON, 2007, p. 308.)

RESUMO

Diante de um cenário de discussão mundial sobre a finitude de recursos naturais, sobretudo diante da possibilidade real de uma crise de produção e distribuição de alimentos, surge a necessidade do questionamento da postura das pessoas frente a suas escolhas alimentares. Particularmente ao profissional de gastronomia, cabe a responsabilidade de estabelecer práticas conscientes e éticas no dia a dia de sua cozinha. Esta pesquisa exploratório-descritiva investiga a preocupação com o consumo consciente e ético de alimentos como uma realidade e/ou uma tendência em cursos de Tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo, Brasil, a partir de suas propostas formativas e da visão de seus coordenadores. Baseia-se em documentos e informações disponíveis nos *sites* de 11 instituições que ofertam 19 cursos no estado de São Paulo, e em entrevista semiestruturada aplicada a 11 coordenadores dos mesmos. Apresenta fundamentos conceituais da gastronomia, indicando o seu campo de estudo e pesquisa, e da formação superior nessa área, tratando de sua evolução, regulamentação e oferta de cursos no Brasil, e destaca a ecogastronomia em sua relação a novos paradigmas educacionais e suas possíveis aplicações. Descreve os cursos investigados a partir de suas características gerais, propostas de formação e matrizes curriculares. Aborda a visão dos coordenadores a respeito da compreensão conceitual e termos relacionados ao desenvolvimento sustentável, ecogastronomia e *Slow Food*, e da sua presença no projeto pedagógico, nas aulas e na infraestrutura. Traça o panorama atual e identifica tendências futuras do mercado e dos cursos de gastronomia. Como principais resultados observou-se que o discurso do consumo consciente é compreendido principalmente como sustentabilidade em geral e as ações ainda estão restritas àquelas mais divulgadas pela mídia (reciclagem e redução). Os coordenadores observam a incorporação nos cursos como tendência clara, apesar de não reconhecerem os mecanismos para tal. Entendem que a mudança para um novo paradigma de formação dependerá de modificação cultural geral e não apenas do mercado gastronômico ou de alimentação.

Palavras-chave: Hospitalidade. Gastronomia. Ecogastronomia. Cursos de Tecnologia. São Paulo.

ABSTRACT

Faced with a scenario of global discussion about the finiteness of natural resources, especially given the real possibility of a crisis of food production and distribution, arises the need to question the attitude of people towards their food choices. Particularly to gastronomy professionals, lies the onus for establishing conscious and ethical practices in everyday life of their kitchen. This exploratory-descriptive study investigates if a concern with consciousness and ethical food consumption is a reality and / or a tendency in Gastronomy Technology courses in the state of São Paulo, Brazil, based on their formative proposals and pedagogic coordinators beliefs. It is based on documents and information available on the websites of 11 institutions that offer 19 courses in the state of São Paulo and on semi-structured interviews applied to 11 coordinators. Presents the conceptual foundations of gastronomy, indicating study and research fields, and of higher education in this area, dealing with its evolution, regulation and course offer in Brazil, and highlights the eco-gastronomy in relation to new educational paradigms and their possible applications. Describes the courses investigated from their general formation proposals and their curriculum. Discusses the coordinators view about the conceptual understanding and terms related to sustainable development, eco-gastronomy and Slow Food, and their presence in the educational project, classes and school infrastructure. Outlines the current situation and identifies future trends in the market and gastronomy courses. The main results showed that the discourse of consciousness food consumption is understood primarily as sustainability in general and actions are still restricted to those most publicized by the media (recycling and reduction). The coordinators observe the incorporation into courses as clear trend, although not recognizing the mechanisms to do so. They understand that moving to a new paradigm of education will depend on general cultural change and not just on gastronomic or food market.

Keywords: Hospitality. Gastronomy. Eco-gastronomy. Technical Higher Education. São Paulo.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Selo oficial de produtos orgânicos certificados brasileiros	48
Figura 2: Cursos superiores de Gastronomia por instituição de acordo com a modalidade – Brasil, 2010.....	66
Figura 3: Distribuição de cursos superiores de Gastronomia por tipo de instituição – Brasil, 2010	67
Figura 4: Cursos superiores de Gastronomia por tipo de instituição – Brasil, 2010 ..	67
Figura 5: Modalidades de cursos superiores de Gastronomia por tipo de Instituição – Brasil, 2011	68
Figura 6: Data de início dos cursos superiores de Gastronomia – Brasil, 1998 a 2010	69
Figura 7: Cursos superiores de Gastronomia por instituição de acordo com a modalidade – São Paulo, 2010	98

LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1: Cursos superiores de Gastronomia por estado e região – Brasil, 2010....	68
Quadro 1: Cursos que compõe a amostra final de pesquisa – São Paulo, 2010.	88
Quadro 2: Formação e Histórico resumido dos coordenadores entrevistados.....	91
Quadro 3: Características dos cursos superiores de Gastronomia do Brasil da amostra final da pesquisa	97
Quadro 4: Temáticas e palavras-chave presentes nos dados iniciais de apresentação dos cursos	101
Quadro 5: Temáticas e palavras-chave presentes nas informações sobre o perfil do profissional e o mercado de Gastronomia.....	102
Quadro 6: Temáticas e palavras-chave presentes nos diferenciais e detalhes destacados pelos cursos.....	104
Quadro 7: Grandes áreas, temáticas e frequência das disciplinas dos cursos pesquisados.....	108
Quadro 8: Percentual de disciplinas em cada temática apresentada.....	109

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BIRD - Banco Mundial

BRICS - Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul

CBO - Classificação Brasileira de Ocupações

CIA - *The Culinary Institute of America*

DCNs - Diretrizes Curriculares Nacionais

EUA - Estados Unidos da América

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

FMI - Fundo Monetário Internacional

GATT - *General Agreement on Tariffs and Trade* (Acordo Geral de Tarifas e Comércio)

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IES - Instituição de Ensino Superior

IPHAN - Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

LDB - Lei de Diretrizes e Bases da Educação

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MEC - Ministério da Educação

OCSC - *Oxford Commission on Sustainable Consumption*

OGM - Organismos Geneticamente Modificados

OMC - Organização Mundial do Comércio

ONU - Organização das Nações Unidas

POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

SENAI - Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial

SETEC - Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica

UE - União Europeia

UNESCO - *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*
(Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	14
1 DA GASTRONOMIA À ECOGASTRONOMIA	
1.1 Gastronomia	21
1.1.1 Aspectos conceituais.....	21
1.1.2 Campos de estudo e pesquisa	24
1.2 Ecogastronomia.....	28
1.2.1 Problemática ambiental.....	28
1.2.2 Modernização da agricultura	32
1.2.3 Desenvolvimento sustentável na gastronomia e <i>Slow Food</i>	36
1.2.4 A ética da alimentação	40
1.2.5 Outros movimentos e alternativas	43
1.3 Os <i>chefs</i> e a ecogastronomia	51
2 FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL E A EDUCAÇÃO PELO CONSUMO CONSCIENTE DE ALIMENTOS	
2.1 Formação superior em Gastronomia no Brasil	57
2.1.1 Aspectos evolutivos.....	57
2.1.2 Organização e regulamentação	60
2.1.3 Oferta de cursos.....	65
2.2 Em busca de novos paradigmas para a educação de gastronomia	69
2.2.1 Crítica ao modelo atual de organização do conhecimento.....	69
2.2.2 Consumo consciente na alimentação.....	72
2.2.3 Consumo e mercado	77
2.2.4 Educação pela nova cidadania	81
3 METODOLOGIA	
3.1 Fundamentos.....	86
3.2 Seleção da amostra.....	87
3.3 Coleta e tratamento de Dados.....	88
3.3.1 Informações disponíveis <i>online</i>	88

3.3.2	Informações obtidas junto aos coordenadores.....	90
3.3.3	Elaboração do roteiro e condução das entrevistas	92
3.3.3.1	Ações aplicáveis à infraestrutura e à gestão de laboratórios.....	92
3.3.3.2	Atividades relacionadas ao tipo de aula	93
3.3.3.3	Conteúdos curriculares.....	94
4	ECOGASTRONOMIA NA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA EM SÃO PAULO: UMA TENDÊNCIA A SER CONSIDERADA	
4.1	Cursos de tecnologia em Gastronomia no Estado de São Paulo	96
4.1.1	Caracterização geral	96
4.1.2	Proposta geral de formação	99
4.1.3	Análise das matrizes curriculares.....	106
4.2	Visão de coordenadores.....	110
4.2.1	Perfil dos coordenadores	110
4.2.2	Perfil dos alunos e profissionais.....	112
4.2.3	Compreensão conceitual e termos relacionados	116
4.2.3.1	Desenvolvimento Sustentável.....	117
4.2.3.2	Ecogastronomia e <i>Slow Food</i>	121
4.2.4	Projeto pedagógico, relações e articulações.....	126
4.2.5	Ações em sala de aula e na infraestrutura	129
4.2.5.1	Componentes curriculares e metodologias de trabalho.....	129
4.2.5.2	Ações sustentáveis adotadas pelas instituições	135
4.2.6	Panorama atual e tendências futuras.....	138
4.2.6.1	Mercado da Gastronomia	138
4.2.6.2	Cursos de Tecnologia em Gastronomia	141
4.3	Discussão dos resultados.....	145
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	151
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	156
	BIBLIOGRAFIA AMPLIADA	166

APÊNDICE A

Listagem completa dos cursos de Gastronomia do Brasil – outubro de 2010 179

APÊNDICE B - Parte 1

Características de formação dos cursos de tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo - 2011..... 184

APÊNDICE B - Parte 2

Características de formação dos cursos de tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo - 2011..... 189

APÊNDICE C

Quadro das disciplinas dos cursos de tecnologia em Gastronomia do Estado de São Paulo - 2011..... 193

APÊNDICE D

Roteiro de entrevista semiestruturada aplicada aos coordenadores dos cursos de tecnologia em Gastronomia do Estado de São Paulo - 2011200

ANEXOS

Termos de Consentimento e Cessão de Direitos sobre os Depoimentos203

INTRODUÇÃO

Na sociedade atual, a questão do pensamento ecológico - que é entender o eu na natureza e não mais o eu que domina a natureza - se posiciona contra o movimento de individualização exacerbada e o consumo ilimitado que coloca em risco as relações dos homens tanto com a natureza, como entre si. Já se tornou evidente que este padrão de consumo observado nas sociedades ocidentais modernas não só é socialmente injusto, como também ambientalmente insustentável – o sistema não consegue incorporar todos, pois os recursos naturais são finitos; o consumismo é então excludente e assombra os direitos das futuras gerações (PORTILHO, 2005).

Dentre as várias definições do que seria o Desenvolvimento Sustentável, é possível resumir o conceito na proposta de que as sociedades possam crescer e satisfazer suas necessidades do presente, sem colocar em risco este mesmo direito das sociedades futuras (MEA, 2005); e ainda deve ser socialmente justo, propiciando a todos igualdade de acesso e oportunidades. Neste ponto crucial reside uma das preocupações que move o homem desde as primeiras sociedades: como alimentar a todos de maneira satisfatória? A relação do homem com seu alimento – e sua obtenção – é até hoje uma preocupação quando se leva em consideração o desenvolvimento sustentável. Afinal, como alimentar diariamente os quase sete bilhões¹ de seres humanos que vivem na Terra?

Sabe-se que, entre as principais necessidades de uma sociedade, o acesso a uma alimentação completa é fundamental. No entanto, com o crescimento das áreas urbanas e a distribuição desigual de riquezas, este direito básico é negado a várias populações do mundo. E, mais ainda, o direito das futuras sociedades se alimentarem também não é garantido, pois a maneira pela qual boa parte dos alimentos é obtida não sustenta a “saúde” da natureza, que é a fornecedora primária para esse fim.

A partir de questionamentos sobre a necessidade de que novos profissionais atuantes nas áreas da hospitalidade estejam envolvidos em temas atuais, e, dentre esses, as questões socioambientais, surgiu o interesse em estudar essa

¹ De acordo com o número calculado pela ONU (Organização das Nações Unidas) que teria sido atingido no final do mês de outubro de 2011 (ONU, 2011).

problemática no âmbito da minha área de formação, ou seja, da Gastronomia. Considero que as condições atuais de redução de recursos naturais impõem a necessidade de oferecer aos alunos do ensino superior tecnológico em gastronomia uma formação multidisciplinar que desperte a reflexão sobre as questões envolvidas com o desenvolvimento sustentável. Nesse sentido é preciso despertar nos graduandos a atenção para o impacto que a produção e transformação do alimento causam no planeta e no cotidiano dos seres humanos.

Essa minha preocupação com a sustentabilidade na gastronomia remonta ao início dos meus estudos de pós-graduação em nível de especialização em 2008 e permaneceu latente durante as atividades disciplinares e de pesquisa do Mestrado em Hospitalidade desta universidade. Mediante a elaboração de trabalhos, exercícios e publicações, foi possível observar que o tema, ainda pouco pesquisado na área, sinaliza a necessidade urgente de estudos mais aprofundados, sustentados em pesquisas científicas bem fundamentadas tanto teórica quanto metodologicamente.

Um conceito que cresceu em interesse desde então e surgiu como eixo central desta pesquisa é o consumo consciente de alimentos. Refletindo sobre esse tema, percebeu-se o profissional da gastronomia como personagem atuante no ciclo do alimento, capaz de gerar mudanças, assim como o que é defendido pela ideia da Ecogastronomia no movimento denominado *Slow Food*².

Neste momento, a partir do tema proposto da “Formação Superior em Gastronomia”, tendo como tema secundário o “Consumo Consciente e Ético de Alimentos”, percebeu-se a consolidação de duas dimensões de pesquisa, sendo necessário então formular as seguintes questões de pesquisa que conduzem à problemática central da dissertação: Que conteúdos formativos, práticos e teóricos, acerca do consumo consciente de alimentos (ecogastronomia), se apresentam na formação de tecnólogos em Gastronomia? Qual o panorama atual e tendências futuras de realinhamento das propostas formativas desse profissional face ao consumo consciente de alimentos?

² O *Slow Food* é um movimento internacional que defende a necessidade e importância dos consumidores estarem bem informados sobre o “que chega às suas mesas”, conhecendo todo o ciclo do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se parceiros no processo como um todo. Em português emprega-se a palavra ecogastronomia, como tradução do termo em inglês, e representa a união entre a ética e o prazer da alimentação (SLOW FOOD BRASIL, 2011).

Tais questionamentos se justificam pois existe um grande esforço das mais diferentes organizações mundiais³ em definir e normatizar o sentido do Desenvolvimento e Consumo Sustentável. É possível reconhecer entre elas três pontos em comum: a) satisfazer as necessidades humanas; b) cuidar e se preocupar com as gerações futuras; c) atuar na distribuição social igualitária (PORTILHO, 2005). Como já citado, a relação do homem com seu alimento – e sua obtenção – é uma preocupação atual no âmbito do desenvolvimento sustentável, pois já não se garante o acesso igualitário do alimento como direito básico para grande parte da população, e comprometimento das sociedades futuras face a mecanismos não sustentáveis de cultivo e manufatura.

Segundo as regulamentações do Ministério da Educação (BRASIL; MEC, 2002), a educação profissional de nível tecnológico é uma forma de dar a chance de adquirir competências profissionais específicas às pessoas que queiram se inserir em setores novos da economia, de maneira rápida e focada no desenvolvimento de habilidades e fortalecimento do conhecimento tecnológico. Especificamente no caso da gastronomia, o MEC indica que as atividades envolvidas nesses cursos devem ser integradas ao contexto das relações humanas em diferentes espaços geográficos e dimensões socioculturais, econômicas e ambientais.

Existe, portanto, além de uma demanda internacional por conscientização acerca dos impactos do ser humano no planeta, um posicionamento do governo brasileiro pela formação de profissionais capazes de vivenciar a interdisciplinaridade na sala de aula, como também no seu dia a dia no mercado de trabalho. Nesse contexto, o tema desta pesquisa mostra-se oportuno e relevante em um segmento da educação superior que vem crescendo significativamente na última década.

Observa-se, no entanto, que o desenvolvimento sustentável traz consigo uma série de contradições, pois o próprio conceito pretende de alguma maneira aliar o crescimento econômico com a conservação do meio ambiente – o que, de acordo com alguns autores, só poderia ser atingido com mudanças estruturais profundas em toda sociedade (EHLERS, 1999).

Sendo assim, a discussão pura e simples do desenvolvimento sustentável na gastronomia não se justifica. É preciso desenvolver a reflexão sobre as

³ Dentre elas pode-se citar a ONU (Organização das Nações Unidas) e seus vários encontros promovidos em diferentes cidades, envolvendo outros órgão internos como por exemplo a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) e também a OCSC (*Oxford Commission on Sustainable Consumption*).

características globais da atual sociedade que causam os problemas identificados e a educação é uma das ferramentas para promover esse perfil questionador.

Apesar destas demandas identificadas, percebeu-se durante as atividades desenvolvidas nos estudos em nível de especialização e de mestrado, que falta literatura específica sobre este tema, ou seja, há uma lacuna sobre a ecogastronomia e a educação pelo consumo consciente de alimentos. Assim são poucos os docentes e estudiosos que trabalham o consumo consciente e ético de alimentos na área de gastronomia, a fim de compreender os diversos campos do saber envolvidos ou justificar sua importância para a formação superior ou para a sociedade em geral.

Ao se aprofundar a discussão e levantar a opinião de profissionais direta ou indiretamente ligados à formação superior na área de Gastronomia, poder-se-á auxiliar e enriquecer o conhecimento científico desse recente campo de estudo e pesquisa que ainda caminha a pequenos passos, buscando sua sistematização e consolidação. Finalmente, os resultados desta pesquisa certamente oferecerão subsídios para que as instituições formadoras analisem e reformulem as suas propostas de formação alinhadas ao consumo consciente de alimentos, em prol da melhoria da formação do tecnólogo em Gastronomia, diferenciando-o e preparando-o para os desafios futuros.

A partir destas considerações, estabeleceu-se o objetivo primário desta dissertação como sendo verificar a inserção presente e futura da ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Estado de São Paulo, a partir das propostas formativas e da visão de coordenadores de cursos superiores nessa área. Como objetivos secundários têm-se os seguintes: a) descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no estado; b) levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas; c) verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

Em relação ao planejamento metodológico, por se apresentar como flexível e procurar descrever os fenômenos observados, assim como estabelecer relações entre as variáveis encontradas, pode-se caracterizar esta pesquisa, de acordo com Dencker (2007), como exploratória e descritiva. A primeira parte, configura-se como pesquisa bibliográfica utilizada nas fases de revisão de literatura, formulação do problema e das hipóteses e definição e operacionalização de variáveis. A segunda

parte, se caracteriza como levantamento de dados a partir de documentos e da opinião de sujeitos envolvidos. Como os documentos consultados foram os sites oficiais dos cursos disponíveis na Internet e outros documentos, a pesquisa também se caracteriza como documental de caráter qualitativo, embora também abranja dados quantitativos na fase de levantamento.

Inicialmente foi necessário delimitar o objeto de estudo, a partir de levantamento realizado no site do Ministério da Educação (e-MEC, 2011) com todos os cursos de tecnologia em gastronomia no Brasil. Dos 103 cursos identificados em outubro de 2010, foram selecionados apenas aqueles que se adequaram nos critérios adotados, ou seja: curso de qualquer modalidade com no mínimo cinco anos de existência em 2010; curso reconhecido pelo MEC e ofertado no Estado de São Paulo. A justificativa deste critério de seleção reside no fato de se considerar cinco anos como tempo mínimo para investigar a abordagem do consumo consciente de alimentos nas propostas de formação de cursos de graduação “mais consolidados”, já que formaram pelo menos duas turmas no período, além da própria viabilidade da pesquisa.

Ao selecionar os cursos a partir dos critérios acima, observou-se que alguns cursos tecnológicos com menos de cinco anos de existência eram oriundos de cursos sequenciais extintos, mas criados dentro do prazo previamente estabelecido. Criou-se então um último critério, abrangendo também estes cursos, chegando assim na amostra final de 11 cursos que se inseriram nos critérios apresentados, constituindo então a amostra final de cursos pesquisados.

Em relação à pesquisa bibliográfica que compôs a fundamentação teórica da pesquisa, realizou-se o levantamento e análise de obras sobre a gastronomia como conceito, o ensino em gastronomia no Brasil, as competências e estratégias do ensino em gastronomia, o desenvolvimento sustentável com foco no ciclo do alimento e seu consumo consciente, e a ecogastronomia. Para tanto, foram consultados os acervos das bibliotecas da Universidade Anhembi Morumbi e do Centro Universitário Senac, e de bases de dados de periódicos e teses da Capes, e de dissertações e teses da Universidade de São Paulo e do Ministério do Turismo.

No tocante à pesquisa empírica a coleta de dados, a fim de conhecer e interpretar o fato e/ou a situação observada (GIL, 2002), foi desenvolvida em três etapas principais com as respectivas estratégias e instrumentos de pesquisa:

1. Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel com os seguintes campos: nome da IES; localização; início de funcionamento (ano); modalidade (presencial e/ou à distância); regime (semestral ou anual); turmas (nº); turnos de funcionamento (matutino, vespertino e/ou noturno); corpo discente (nº de ingressantes); carga horária total (h); coordenador (nome e contato); missão ou objetivo; perfil do egresso; módulos e disciplinas; atividades; outros dados.
2. Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
3. Aplicação de entrevista semiestruturada⁴ com os coordenadores dos cursos selecionados, a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia.

Finalmente, todos os dados coletados nas pesquisas bibliográfica, documental e empírica foram organizadas em quatro capítulos, como se explicita a seguir.

No capítulo 1 apresenta-se a conceituação de Gastronomia, identificando as áreas de estudo, relacionando-a com a Hospitalidade e demonstrando a importância de seu estudo holístico. Conceitua-se também a Ecogastronomia, relacionando a alimentação com a problemática social e ambiental, discutindo a ética da alimentação e alternativas possíveis ao atual sistema de organização.

No segundo capítulo são descritos o histórico e evolução da formação em Gastronomia, passando à sua organização e regulamentação, e demonstrando a situação atual destes cursos no Brasil. A crítica ao modelo atual de formação e a discussão sobre o consumo consciente na alimentação e seus reflexos no mercado, leva à educação pela nova cidadania que impõe novos paradigmas para a educação

⁴ De maneira geral, a entrevista semiestruturada combina perguntas fechadas e abertas, o que permite ao entrevistado discorrer sobre o tema sugerido sem que o entrevistador fixe respostas ou condições. Segundo Gil (2002) este tipo de entrevista é guiada por uma relação de questões de interesse (roteiro), que o investigador vai explorando ao longo de seu desenvolvimento.

superior na área. Para tanto, elencam-se ações, atividades e aplicação desse novo modo de pensar na formação do tecnólogo em gastronomia.

No capítulo três são feitas as considerações metodológicas que nortearam a pesquisa, detalhando cada uma das etapas de coleta e tratamento dos dados, apresentando informações iniciais para compreensão do capítulo seguinte.

Finalmente, no capítulo quatro, tem-se a pesquisa empírica em si, apresentando os cursos de tecnologia em Gastronomia do estado de São Paulo selecionados, suas características gerais, proposta de formação e análise de suas matrizes curriculares face à ecogastronomia. Destaca-se a visão dos coordenadores desses cursos sobre a inserção presente e futura da ecogastronomia na formação desse profissional em aspectos conceituais, nos projetos pedagógicos e em ações dentro e fora da sala de aula. Os resultados obtidos são confrontados com os autores referenciados na fundamentação teórica na forma de discussão e interpretação.

1 DA GASTRONOMIA À ECOGASTRONOMIA

Este capítulo enfoca a Gastronomia, tratando de seus aspectos conceituais e como campo recente de estudo e pesquisa a fim de contextualizar a necessidade de educação e pesquisa na área. Em seguida, destaca a Ecogastronomia relacionada ao desenvolvimento sustentável, à urgência da problemática ambiental e à ética na alimentação, como é defendido pelo movimento *Slow Food*. E apresenta por fim os cenários atuais que justificam essa preocupação, como também alguns movimentos e ações que surgem como propostas de superação do atual sistema.

1.1 Gastronomia

1.1.1 Aspectos conceituais

Conceituar a gastronomia é um projeto complexo. A origem da palavra leva o pesquisador diretamente ao século IV a.C⁵, apesar de seu significado atual, organizado como o compreendemos na sociedade contemporânea, ser do século XVIII. É um conceito que evolui tão rapidamente e percorre desde momentos filosóficos e religiosos até chegar ao mundo industrial e urbano, do comércio e serviço, onde o profissional da gastronomia consegue ser interpretado e reconhecido tanto num lavador de pratos, como num grande *chef de cuisine*; tanto num simples camponês, como num pioneiro engenheiro agrônomo que desenvolve novos produtos; tanto num blogueiro, como num pesquisador da história ou antropologia da alimentação.

No livro *Larousse Gastronomique*, considerado por muitos profissionais da área como referência em termos relacionados à cozinha, o verbete *Gastronomy* é simplesmente definido como a arte de bem comer [*the art of good eating*] (LAROUSSE, 2001, p. 547).

⁵ De acordo com Franco (1996), a mais antiga obra com referência direta à gastronomia é a *hedypatheia*, tratado dos prazeres, escrito por Arkhestratus, que era um poeta e viajante e relata neste livro “suas experiências e descobertas culinárias”. Este “trabalho foi também denominado gastronomia, vocábulo composto de *gaster* (ventre, estômago), *nomos* (lei) e do sufixo -ia, que forma o substantivo” (FRANCO, 1996, p. 35).

Este conceito é baseado na evolução do uso da palavra *gastronomie*, a partir de outras palavras usadas para descrever pessoas que apreciavam comer bem, como por exemplo *gourmand* e *glutton* (ARIES; CHARTIER, 2006, p. 292). Por várias décadas (séc. XVI), essas palavras eram usadas de maneira negativa, para caracterizar inclusive o pecado da gula. Porém, com a evolução do Iluminismo, a palavra adquiriu um sentido mais nobre, e inclusive passou a indicar os conhecedores da arte de boa comida e bebida.

É interessante notar que neste conceito, a gastronomia, ou melhor os gastrônomos [*gastronomes*] (LAROUSSE, 2001, p. 547), não são praticantes das artes culinárias, mas conhecem a fundo as técnicas de preparo e os ingredientes para poder julgar a qualidade de um prato.

Outra “bíblia” da gastronomia, o livro *The Professional Chef*, do *The Culinary Institute of America* (CIA), também segue a mesma linha de conceituação, pois toda a introdução gira em torno da definição de quem é o profissional da culinária (CIA, 2002, p.4), suas opções de formação, de atuação e perfil necessário, além de discorrer sobre técnica, trabalho e dedicação, sempre voltado para o dia-a-dia da cozinha e da produção de pratos.

A partir destas fontes, considera-se a gastronomia uma forma de arte, com suas técnicas e especificidades, e o profissional que atua nesta área como um profundo conhecedor dessa arte. Mas é justamente no conceito de arte e na questão do julgamento que está uma questão crucial que delimita a gastronomia: o gosto.

Existe uma infinidade de autores, das mais diferentes áreas de formação que se voltam para a questão do gosto para definir o que seria a gastronomia e suas peculiaridades (CARNEIRO, 2003; BRILLAT-SAVARIN, 1995). A própria evolução do termo *gourmand* de algo proibido para o permitido se dá a partir da ideia de que comer além da sobrevivência era pecado, que desenvolver o gosto à procura de prazer era errado. Quando se torna socialmente permitida essa busca de prazer na alimentação, quando o homem se permite desenvolver o gosto pelo ato de comer, a gastronomia floresce e se desenvolve (ARIES; CHARTIER, 2006).

Carneiro (2003), ao discorrer sobre a Gastronomia e a Estética do Gosto, aponta para esse mesmo momento de nascimento filosófico da gastronomia diretamente ligado ao gosto:

A história do gosto é uma das facetas de uma história que é a do cotidiano, mas também de profundas estruturas sociais e ideologias. O sentido gustativo que serve de generalização para o juízo de valor (o "bom gosto") foi estendido a todos os outros domínios do deleite sensorial e, até mesmo, para a esfera da racionalidade, pois, como já vimos, o termo "saber" deriva do latim *sapere*, "ter gosto" (CARNEIRO, 2003, p. 126).

Nesse livro encontram-se conceitos sobre a gastronomia na história da alimentação, nutrição e saciedade da fome, industrialização e economia de mercado, biologia e psicologia, filosofia, e sociedade e cultura das civilizações. Sendo assim, não é possível pensar na gastronomia apenas como um conjunto de técnicas e estéticas da arte culinária ou da transformação do alimento, assim como também não é um saber comer e apreciar boa comida com entendimento acerca de suas técnicas. É preciso então compreender todos os aspectos que podem influenciar ou modificar o gosto, também para entender todas as peculiaridades que devem ser consideradas para conceituar e definir o que é a gastronomia.

Um dos autores mais recomendados para a compreensão da evolução para a gastronomia atual é Brillat-Savarin em seu livro *A fisiologia do Gosto*. A leitura dessa obra possibilita entender que tão importante quanto comer é poder conversar sobre a comida, e isso transcorre o livro inteiro, numa verdadeira conversa entre os atores da culinária da época (cozinheiros, comensais e indivíduos da sociedade). Para ele, a gastronomia é “o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta” (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 57).

Com base no disposto por Brillat-Savarin, traz-se aqui um conceito recente formulado justamente no diálogo de dois personagens importantes do cenário gastronômico mercadológico e acadêmico brasileiro, Alex Atala⁶ e Carlos Alberto Dória⁷ quando distinguem os conceitos “culinária” e “gastronomia”:

Então tenhamos claro: culinária é o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem às várias adaptações possíveis dos homens ao meio-ambiente em que vivem. Gastronomia é o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a culinária -, com o propósito de potencializar sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa (ATALA; DÓRIA, 2008, p. 175).

⁶ Chef e proprietário do restaurante D.O.M., eleito em 2011 o 7º Melhor Restaurante do Mundo de acordo com prêmio anual organizado pela revista britânica *Restaurant* (RESTAURANT, 2011).

⁷ Doutor em psicologia, Dória se dedica a ensaios críticos na área de cultura, principalmente, sobre alimentação e gastronomia.

Extrapolando esses conceitos para o caráter social da alimentação, campo onde residem os laços de hospitalidade, definida por Camargo (2004, p. 16) como “o ritual básico do vínculo humano”, não se pode desconsiderar a comensalidade como característica da gastronomia. É por esta razão que o conceito adotado neste trabalho a fim de delimitar a pesquisa pode ser descrito da seguinte maneira: gastronomia é todo tipo de fenômeno que pode ser observado ou entendido a partir das relações entre o homem e seu alimento, não apenas detalhes técnicos da obtenção ou conteúdos nutricionais, mas também os costumes, tradições, e interações entre os homens e as sociedades das mais diferentes culturas.

1.1.2 Campos de estudo e pesquisa

A gastronomia ainda não é uma ciência que conquistou seu espaço junto à academia. Para muitos pesquisadores, seus temas são secundários, quando não enquadrados como folclore ou mesmo como passatempo. Mas para estudiosos e profissionais da área, deve ser vista de outra maneira, pois é capaz de demonstrar aspectos culturais únicos, além de ser parte diária da existência humana (PETRINI, 2010; SCARPATO, 2002; BRILLAT-SAVARIN, 1995).

Segundo Scarpato (2002), os estudos científicos de gastronomia acontecem sob uma perspectiva transdisciplinar que não substituem, mas complementam as perspectivas oferecidas por outras áreas ou campos que estudam o alimento e suas relações, como por exemplo a antropologia, sociologia e até a administração e o marketing. Para este autor, tais estudos são fundamentais pois existe uma necessidade urgente de pesquisa no campo da gastronomia em relação a pequenas comunidades e o processo identitário que existe ali, entre homem, natureza, alimento, hospitalidade e cultura (SCARPATO, 2002).

Os escritos já citados de Brillat-Savarin indicam que, já no ano de 1825, este autor referia-se à Gastronomia como uma ciência, ou pelo menos como um tema que era capaz de se relacionar abertamente com a pesquisa científica:

A Gastronomia está relacionada: à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submetem 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 consome, e de oferecer o mais vantajoso possível o que vende; enfim, à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 58).

Petrini (2010), assim como Scarpato (2002), também defende a organização da gastronomia como disciplina científica a fim de atingir como objetivo final o conhecimento global capaz de proteger os saberes antigos relacionados ao patrimônio e às práticas culturais de pequenas comunidades. Mas, assim como Brillat-Savarin (1995), ele demonstra como é possível realizar estudos relacionados à gastronomia apontando como este tema no âmbito de outras áreas, como a biologia, física e química, agricultura e agronomia, ecologia, antropologia, sociologia, economia política, comércio, tecnologia e indústria, fisiologia, medicina e também

A epistemologia, pois, através de uma necessária reconsideração do método científico e dos critérios de conhecimento que nos permitem analisar o caminho que o alimento percorre do campo à mesa e vice-versa, permite interpretar melhor a realidade desse nosso mundo globalizado e complexo. Ou seja, permite escolher (PETRINI, 2010, p. 62).

Para este autor, a visão holística é imprescindível tanto para poder salvar o patrimônio gastronômico – pois é necessário recorrer a diversas ciências para obter as informações necessárias sobre a cultura, seus usos e costumes, e assim compreendê-la na sua integridade – para que este campo de estudo possa existir no mundo moderno. Isso porque ao analisar saberes antigos, não se deve abrir mão dos conhecimentos e tecnologias novos, mas sim estabelecer um diálogo entre as duas realidades, respeitando-as e unindo-as em prol de uma ação positiva. Chama essa ação de “diálogo entre reinos”, onde os diferentes conhecimentos são cruzados, mas recebem igual reconhecimento e respeitabilidade. Ele afirma:

[...] gostaríamos de uma indústria alimentícia que dialogasse com os métodos de processamento e a cozinha popular, uma ciência agrônômica moderna que dialogasse com a agroecologia e os saberes camponeses, uma pesquisa científica que não olhasse apenas na direção da produtividade mas se colocasse a serviço das comunidades produtoras e da agricultura em pequena escala, confrontando os respectivos conhecimentos. Não deve haver um plano dominante [...] (PETRINI, 2010, p.176)

E nessa visão holística também se insere a hospitalidade e a dádiva. A hospitalidade como conceito vem sendo discutida pelos teóricos em três linhas

diferentes (CAMARGO, 2003): na chamada escola americana, aborda-se praticamente apenas os cenários comerciais da hospitalidade e como ela acontece influenciada pelo mercado. Já na chamada escola francesa, discute-se o âmbito social da hospitalidade, sua essência que nasce no dom de acolher o outro. Finalmente, na escola inglesa, discutem-se os cenários comerciais da hospitalidade, levando em consideração alguns aspectos socioantropológicos que a concernem, mas sem trabalhar o paradigma da dádiva.

Segundo Godbout, (1999, p. 19) “a dádiva por si só pode vencer praticamente – e não apenas no imaginário e na ideologia – a oposição entre o indivíduo e o coletivo, fazendo das pessoas membros de um conjunto concreto mais vasto”. E o que é a dádiva, se pergunta? O próprio Godbout (1998) responde que é tudo aquilo que circula a fim de promover, criar e manter os laços sociais. A construção deste laço social se baseia no ciclo de dar, receber, retribuir que é desinteressado de qualquer finalidade além do relacionamento estabelecido em si e não necessariamente se desenvolve naquela relação específica, mas se potencializa por todo um grupo social. Sendo assim, a hospitalidade é quando esta dádiva e seu ciclo acontecem em um lugar dividido pelos indivíduos que se estendem uns aos outros e se acolhem exatamente como o são: diferentes; construindo um laço social apesar disso.

A hospitalidade costuma ser classificada dependendo da sua esfera social de acontecimento, sendo elas a doméstica ou privada, a pública ou social e finalmente a comercial (CAMARGO, 2003). Para alguns, a hospitalidade pura só pode acontecer na esfera privada, onde os indivíduos estão despidos da maioria das imposições sociais e podem ser autênticos, pois na pública, já estariam agindo de acordo com o esperado pela sociedade e na forma comercial, ela é finita ao passo que o acerto financeiro encerra o ciclo no receber, dando a falsa ideia de liberdade da não retribuição obrigatória.

Mas é justamente nos espaços onde a dádiva e a hospitalidade podem acontecer de maneira natural que também se constroem todos os laços sociais e as interações indivíduo-meio que caracterizam as culturas. Ao acolher o outro, se aceita também sua cultura distinta e este aceita-a de volta, ao receber esta hospitalidade.

Dentre os vários mecanismos de hospitalidade, Camargo (2003) os delimita nos eixos de tempo e espaço dividindo-os entre o eixo social, que é a esfera onde a hospitalidade acontece (doméstico, público ou comercial) e o eixo cultural, que

envolve os modelos de práticas culturais que a hospitalidade pode apresentar, como o recepcionar ou receber pessoas, o hospedar, o alimentar e o entreter.

Para o caso específico desta pesquisa, a abordagem da hospitalidade que interessa é a da alimentação. Como dito anteriormente, preocupa-se em ir além da nutrição e da gastronomia e busca-se entender a refeição como um momento importante de comunicação e socialidade humanas. É possível afirmar que foi a partir desses laços criados em torno da produção, distribuição e consumo de alimentos que se formaram algumas das características essenciais da humanidade e do que se entende por civilidade (LASHLEY, 2004).

“Somos o que comemos”, segundo Lashley (2004, p. 11). Essa afirmação vai além do simples ato de se alimentar. Segundo o autor, este ato desempenha um papel importante tanto na definição da identidade de grupos, comunidades e sociedades, como na definição do relacionamento entre indivíduos e o contexto social mais amplo. “Através do consumo do alimento e da bebida, assim como de rituais e regras associados ao seu consumo, os indivíduos expressam sua conexão ou desconexão com a comunidade mais ampla” (LASHLEY, 2004, p. 12), o que é sintetizado por Carneiro (2003, p. 1) da seguinte forma:

A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos e cuja satisfação não obedece apenas ao curto trajeto que vai do prato à boca, mas se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas (CARNEIRO, 2003, p.1).

As regulamentações alimentares perpassam diversos hábitos e relações de poder que o homem estabeleceu, tanto entre homens, como com a natureza. Por essa razão, Carneiro (2003, p. 2) afirma que “o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come”, justificando como a alimentação, os hábitos alimentares e todos os pequenos rituais e eventos ligados ao ato de comer são um dos aspectos da cultura mais interligados e presentes em todas as atividades humanas.

Compreendendo-se os aspectos conceituais e a gastronomia como campo de estudo para onde convergem contribuições de várias áreas que se integram em uma visão holística, passa-se a seguir para o tema central desta pesquisa, ou seja, a ecogastronomia.

1.2 Ecogastronomia

O termo ecogastronomia foi cunhado por Carlo Petrini, presidente do movimento *Slow Food* que representa a união entre a ética e o prazer da alimentação. “É uma atitude capaz de combinar o respeito e interesse na cultura enogastronômica com apoio para aqueles que lutam para defender os alimentos e a biodiversidade agrícola no mundo todo”(SLOW FOOD BRASIL, 2011) e que apoia um novo modelo de agricultura, que é menos intensivo e mais saudável e sustentável, com base no conhecimento das comunidades locais.

Mas antes de tratar desse tema, que se estende além daquilo defendido pelo *Slow Food*, aborda-se a problemática ambiental que sugere a necessidade de se repensar a maneira com que o homem lida com o alimento; como pode se dar o consumo consciente e ético e o desenvolvimento sustentável na Gastronomia, passando à própria ética na alimentação.

1.2.1 Problemática ambiental

Na década de 1980, enquanto temas relacionados aos impactos da agricultura moderna, como a destruição da camada de ozônio, a destruição das florestas tropicais e o aquecimento global passaram a ser familiares para a opinião pública internacional, questionava-se constantemente até que ponto os recursos naturais suportariam o atual modelo e o ritmo desenfreado de crescimento econômico o que fez surgir um novo paradigma, a sustentabilidade, ou melhor, o ideal do desenvolvimento sustentável, em oposição ao desenvolvimento destruidor imposto pelo industrialismo (EHLERS, 1999).

Este novo ideal ganhou força quando diversos estudos começaram a constatar a fragilidade da agricultura moderna, principalmente em relação aos danos e consequências que este modelo causa, pois são cumulativos e causam o decréscimo da eficiência da produção ao longo dos anos, tais como: a redução da capacidade produtiva pela erosão ou contaminação dos solos por agrotóxicos e a

perda da capacidade “evolutiva” (EHLERS, 1999, p. 89) do sistema por causa da homogeneização genética imposta pelas monoculturas⁸.

Apesar de todas as constatações de falhas e perigos no antigo sistema já estafado, o ideal da agricultura sustentável é assim chamado (de ideal) por não ter sido ainda completamente definido. Segundo Ehlers (1999), desde a constatação da necessidade de implantação de um novo paradigma, surgiram diversas definições para se explicar o que se entende por agricultura sustentável.

Quase todos procuram expressar a necessidade do estabelecimento de um novo padrão produtivo que não agrida o ambiente e que mantenha as características dos agroecossistemas por longos períodos. O mais provável é que esse novo padrão combine práticas convencionais e alternativas. No entanto, a noção de agricultura sustentável permanece cercada de imprecisões, permitindo abrigar desde aqueles que se contentam com simples ajustes no atual padrão produtivo, até aqueles que veem nessa noção um objetivo de longo prazo que possibilite mudanças estruturais, não apenas na produção agrícola, mas em toda sociedade (EHLERS, 1999, p. 120).

Ainda para Ehlers (1999) tais contradições acontecem, pois o próprio conceito de desenvolvimento sustentável para alguns estudiosos somente, será atingido mediante mudanças no atual paradigma tecnológico, enquanto que, para outros, deverá passar por mudanças muito mais significativas, incluindo a superação do industrialismo como um todo.

Em 2008, antes do cenário de crise financeira mundial, que atingiu seu ápice com a quebra do banco de investimentos Lehman Brothers, um dos assuntos que mais se discutia na mídia era a chamada “Crise dos Alimentos”, que desde então, tornou-se um assunto de conhecimento geral, tornando-se preocupação real da população do mundo todo.

Preocupação mais atual ainda, já que números atuais da FAO mostram que a inflação das *commodities* já supera a registrada em 2008, visto que o índice calculado pela organização subiu em janeiro de 2011 pelo sétimo mês seguido,

⁸ Monoculturas são caracterizadas por grandes extensões de terras onde apenas uma variedade genética costuma ser cultivada. Quando este modelo se torna dominante, apenas poucas dezenas de produtos diferentes são cultivados na maior parte das terras de várias regiões. Esta ação leva ao abandono do cultivo de variedades menores ou autóctones diferentes das escolhidas pelos grandes proprietários de terras, o que pode levar também ao empobrecimento da biodiversidade local e a diminuição do conhecimento rural sobre essas culturas (EHLERS, 1999).

registrando o maior patamar desde o início da série histórica, em 1990 (TELLES, 2011).

Naquele momento, a variação de preços de alimentos negociados internacionalmente nas bolsas de valores mostrou ao mundo como um mercado global pode ter um lado perigoso. Mudanças pontuais associadas a protecionismos internos e demanda de compra inflacionaram os preços de vários itens, fazendo com que alta média nos alimentos naquele ano chegasse a 57%. O trigo, por exemplo, subiu 130% e o milho teve seu preço dobrado. Para as pessoas que vivem no limiar da miséria, isso pode ser traduzido num problema sério: a fome.

Dados do Fundo Monetário Internacional (FMI) e o Banco Mundial (BIRD) demonstram que antes da crise financeira, a economia mundial havia crescido 20% nos 4 anos anteriores a ela. Depois da crise de 2008 e dentro do atual novo cenário de incertezas gerado principalmente pela situação europeia, essa taxa de crescimento diminuiu, mas não freou principalmente os países em desenvolvimento. Em destaque estão os BRICS (Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul), que continuam com taxas positivas de crescimento econômico (FOLHA.COM, 2011).

Com mais renda, aumentou também o consumo em países como China, Índia e Brasil, onde vive uma parcela de mais de 30% da população mundial. Além de comer mais, a população desses países está se tornando mais urbana. Ou seja, deixou de produzir o próprio alimento para comprá-lo no supermercado, tornando necessário rever todo o sistema de produção rural e seu destino final.

O crescimento da renda dos trabalhadores nesses países fez com que mudassem seus hábitos de consumo e, por consequência, sua dieta. Trocaram carboidratos por mais proteínas de origem animal - como carne, aves, leite e derivados. Nos dados divulgados pelo IBGE em julho deste ano, referentes aos estudos da POF 2008-2009 (Pesquisa de Orçamentos Familiares), está em destaque o aumento considerável, de mais de 40% na ingestão diária de carne, chegando a uma média diária de 63,2 kg *per capita*. Em termos de custos, a porcentagem das despesas mensais destinadas à compra de proteínas animais (carnes, pescados e vísceras) subiu de 18,3% do orçamento mensal em 2002-2003 para 21,9% na POF de 2008-2009 (IBGE, 2011).

Na China a realidade não é diferente, segundo dados publicados pela revista britânica *The Economist* cada chinês consumia em média 20 kg de carne por ano em 1985, mas em 2011 passou a consumir 50 kg (FOLHA.COM, 2011). E maior

consumo de carne quer dizer maior consumo de grãos. Dados de 2005 apresentados por Singer e Mason (2007) dão conta de que são necessários 13 kg de grãos para produzir cada quilo de carne bovina proveniente de currais de engorda.

Ao diminuir a produção interna devido ao êxodo rural e ao aumentar a quantidade de carne na dieta, a demanda por produtos cresce internacionalmente, em especial a de grãos, que além de serem a base da dieta humana, também servem de alimento ao gado na grande maioria das regiões produtoras. Esse aumento de demanda, tanto para a alimentação humana como para o gado, gera invariavelmente aumento nos preços.

Outro fator que influencia diretamente o preço dos alimentos é o valor do petróleo. Combustíveis fósseis são usados em toda cadeia de produção e distribuição de alimentos, das máquinas fertilizantes no campo, ao diesel nos tanques de caminhões, essa indústria depende diretamente do petróleo. E essa dependência é ainda maior no mercado globalizado onde os alimentos viajam cada vez mais longe para suprir as necessidades da população.

Segundo Scheer (2001) o problema do transporte, que se tornou um dos fatores fundamentais da economia e agricultura mundial é no mínimo uma contradição. Na década de 1970, quando os preços dos combustíveis estavam baixos, estabeleceu-se como normal e necessário o transporte de alimentos e mercadorias através do globo. Com isso, produtos que poderiam ser escoados localmente de forma justa e barata (além de ecologicamente saudável), eram espalhados pelo mundo, criando distorções enormes que podem ser observadas hoje, como países produtores sofrem com a fome, enquanto grandes consumidores batem recordes de consumo e as altas taxas e subsídios para exportação, que promovem os grandes distribuidores em detrimento dos pequenos produtores.

Todos esses fatores são alertas para o atual sistema mundial de organização industrial da agricultura moderna e os diversos problemas que surgem no decorrer deste processo que influencia o desenvolvimento do globo em tantos níveis, como ficou claro através do destrinchamento das várias causas e consequências para a crise.

1.2.2 Modernização da agricultura

Apesar do homem ter começado a cultivar a terra há mais ou menos dez mil anos, apenas nos séculos XVIII e XIX conseguiu desenvolver técnicas eficientes de produção que marcaram o início da chamada agricultura moderna, dando fim (pelo menos aparentemente) ao fantasma da fome e da escassez de alimentos (EHLERS, 1999).

Essa quebra na história humana da agricultura aconteceu num curto período de dois séculos, em três momentos destacados. O primeiro, chamado de Primeira Revolução Agrícola, ficou marcado pela adoção de sistemas de rotação de culturas e aproximação da agricultura com a pecuária. Segue-se um segundo momento, chamado de Segunda Revolução Agrícola, no final do século XIX e início do XX, quando uma série de descobertas científicas foram destinadas aos campos, como o uso de fertilizantes químicos, melhoramentos genéticos e desenvolvimento de motores de combustão, rompendo com os sistemas rotacionais e com o vínculo da agricultura à pecuária (EHLERS, 1999).

O terceiro e mais significativo momento, responsável pelo atual panorama da agricultura mundial ficou conhecido como Revolução Verde.

A Revolução Verde fundamentava-se na melhoria do desempenho dos índices de produtividade agrícola, por meio da substituição dos moldes de produção locais ou tradicionais, por um conjunto bem mais homogêneo de práticas tecnológicas, isto é, de variedades vegetais geneticamente melhoradas, muito exigentes em fertilizantes químicos de alta solubilidade, agrotóxicos com maior poder biocida, irrigação e motomecanização. Este conjunto tecnológico (...) viabilizou, na Europa e nos EUA, as condições necessárias à adoção, em larga escala, dos sistemas monoculturais (EHLERS, 1999, p. 32).

Os resultados obtidos pelo novo sistema eram surpreendentes. “Entre os anos de 1950 e 1985, a produção mundial de cereais passou de 700 milhões para 1,8 bilhões de toneladas” (EHLERS, 1999, p. 33), o que significa que em 35 anos a “produção alimentar dobrou e a disponibilidade de alimento por habitante aumentou em 40% (EHLERS, 1999, p. 33)”, fazendo com que todos acreditassem que o problema da fome do mundo estaria finalmente resolvido.

Por essas razões, diversos órgãos governamentais por todo o globo apoiaram a mudança e a implantação destes métodos, auxiliados inclusive por diversas

organizações internacionais, como por exemplo, o Banco Mundial e a FAO, e, principalmente, com a ajuda de diversas empresas produtoras de insumos para a agricultura, como sementes, fertilizantes e pesticidas.

Essa euforia e a visão da agricultura como um sistema industrial rapidamente começaram a produzir resultados negativos. Preocupações relacionadas tanto a impactos socioambientais, quanto à viabilidade energética passaram a tomar conta das discussões mundiais, enquanto que o sistema de produção em massa apenas aumentava seus lucros. Segundo Ehlers, “em 1981, quando a população mundial era de, aproximadamente, quatro bilhões de habitantes, as indústrias químicas produziam, aproximadamente, 1,8 milhão de toneladas de agrotóxicos” (EHLERS, 1999, p. 34), o que explica porque, no ano de 1980, as dez maiores indústrias químicas do mundo tiveram juntas um faturamento de aproximadamente 350 milhões de dólares.

Dados mais recentes da ETC, organização especializada no acompanhamento de alimentos, indicam que um grupo restrito, de apenas dez empresas - entre elas Cargill, Bunge, Louis Dreyfus e ADM - dominam o mercado mundial no segmento da agroindústria e alimentação, concentrando nada menos do que 67% das marcas registradas de sementes e 89% dos agroquímicos (TELLES, 2011).

No Brasil o cenário é semelhante. Estas quatro empresas citadas são responsáveis por pouco mais de 7% de tudo o que o país exportou no ano passado e figuram na lista dos 14 maiores exportadores do país. Telles afirma que este grupo também domina outros segmentos, como o armazenamento de grãos do país, o financiamento da produção e pesquisa, além da aquisição das plantações e a venda dos fertilizantes e defensivos agrícolas. Além disso, estas mesmas multinacionais que exportam no Brasil são as empresas que compram, na outra ponta, no exterior, os produtos exportados, dominando todos os extremos da cadeia.

Mas as consequências ambientais deste modelo, como “a erosão e a perda da fertilidade dos solos; a destruição florestal; a dilapidação do patrimônio genético e da biodiversidade; a contaminação dos solos, da água, dos animais silvestres, do homem do campo e dos alimentos” (EHLERS, 1999, pg. 34) não eram as únicas consequências.

Para Scheer (2001) a questão do *fast food* é um dos principais aspectos da economia mundial atual que subscreve os mesmos princípios adotados para os

jogos olímpicos: mais rápido, mais alto e mais longe (*quicker, higher, further*). Isso significa que, na sociedade atual o nível de estresse aumenta muito, as pessoas estão constantemente sob pressão, sempre competindo umas com as outras e obedecendo a somente uma regra: produzir cada vez mais rápido e com menos custos.

Para ele qualquer tentativa de obter lucros rápidos com a agricultura tende a ser altamente destrutiva. Os pequenos produtores não são capazes de competir com os grandes conglomerados, que também aumentam (junto com seus lucros) a quantidade de poluição do ar, solo e água, ameaçando o futuro da agricultura. Um dos resultados é a queda da variedade de espécies, as heranças regionais são privatizadas e a pluralidade de alimentos é destruída.

Para Scheer este modelo não possui futuro e agrega contradições sérias, como por exemplo as políticas estatais que promoviam incentivos fiscais para transporte nos tratados do GATT⁹ (*General Agreement on Tariffs and Trade - Acordo Geral de Tarifas e Comércio*) para o tráfego aéreo e marítimo e, do outro lado, encontros mundiais que discutem como o aumento no consumo de energia ameaça espécies vegetais e o meio-ambiente.

Para ele é inaceitável que, em 1991, na Rio 92, vários governos assinaram acordos para proteger a biodiversidade e que dois anos depois, na Rodada do Uruguai, tenham aceitado a adição de regras de patentes da biogenética¹⁰ ao GATT, que acabaram por enfraquecer a mesma biodiversidade que deveria ser protegida. Assim, para Scheer o fato é que não se pode organizar o mercado de produção agrícola baseando-se nos mesmos critérios usados pelo setor industrial. A produção agrícola não pode ser aumentada indefinidamente, pois a disponibilidade de terras também não é infinita. Além disso, condições geográficas e do solo ditam onde e como certos produtos podem ou não ser cultivados.

⁹ O GATT foi a principal fonte internacional legislativa para o tema, pois resume basicamente os princípios e as diretivas a serem utilizados em âmbito internacional sobre “barreiras alfandegárias”. O GATT já foi renegociado diversas vezes e evoluiu da discussão sobre reduções tarifárias para debates sobre medidas não-tarifárias, que culminaram na criação da OMC (Organização Mundial do Comércio) depois da chamada Rodada do Uruguai em 1993 (FOLHA.COM, 2011).

¹⁰ Em alguns países (como nos EUA) existem regras de patente sobre sementes geneticamente modificadas que impedem produtores rurais de reutilizarem as sementes colhidas em seus campos – eles precisam sempre comprar novas sementes, entregando tudo que for colhido, sob risco de serem processados. Essa realidade é demonstrada com mais detalhes no documentário Food Inc. [Comida S.A.] (2008).

Apesar disso, muitos ainda defendem que a circulação livre de produtos agrícolas beneficiaria sobretudo os países do “terceiro mundo”. De acordo com o Princípio do Tratamento Especial e Diferenciado para Países em Desenvolvimento, da OMC, estabelecido no GATT 1994, os países em desenvolvimento podem ter vantagens tarifárias, além de medidas mais favoráveis que devem ser realizadas pelos países desenvolvidos – no mundo globalizado isso estimula a superprodução nesses países visando apenas atender as demandas dos países desenvolvidos, sem que ocorra um investimento interno, tanto na agricultura como em outras áreas. Além disso, existe o risco real desses países não conseguirem competir de maneira igual o que traria, segundo Scheer (2001), sérios riscos de desemprego.

A solução, proposta por Scheer há mais de dez anos atrás, está nas pessoas, que a população deve proteger a biodiversidade local, sendo contra esse trânsito de alimentos. Além disso, afirma que deveriam ser criados padrões diretos de distribuição, e subsídios à exportação deveriam ser abolidos, direcionando estes recursos para fortalecer pequenos produtores locais, assim como conter as patentes de biogenética.

Uma boa notícia neste sentido é que, em outubro de 2010, em reunião realizada em reunião em Nagoya, no Japão, representantes de cerca de 200 países fecharam um plano estratégico que prevê a proteção da biodiversidade, em nível global. O acordo definiu 20 objetivos para deter o ritmo acelerado de desaparecimento das espécies tanto na terra quanto no mar (G1, 2010).

Sob forte pressão dos outros países signatários, o governo brasileiro aceitou incluir regras mais rígidas na “Convenção da Biodiversidade” (*Convention on Biological Diversity* – CDB)¹¹ que podem vir a elevar custos do comércio e transporte internacionais de organismos geneticamente modificados. Nesta reunião de Nagoya, os representantes brasileiros aceitaram a criação de um “seguro” para cobrir eventuais responsabilidades e compensações financeiras por danos ambientais causados por países exportadores de transgênicos, como o Brasil internacional (VALOR ONLINE, 2010).

¹¹ Trata-se de um documento organizado pela ONU a fim de reunir países do mundo todo como signatários do compromisso de zelar pela conservação da diversidade biológica; de fazer um uso sustentável dos componentes da diversidade biológica e realizar uma divisão justa e equitativa dos benefícios decorrentes da utilização dos recursos genéticos (CDB, 2011).

Isso demonstra pelo menos uma evolução na postura geral do governo, assim como, por exemplo, em 2006, com o Protocolo de Cartagena, onde passou a aceitar o uso da expressão “contém” para identificar um determinado tipo de transgênico, a partir de 2012, em todos os documentos de trânsito internacional (VALOR ONLINE, 2010).

1.2.3 Desenvolvimento sustentável na gastronomia e *Slow Food*

Como dito anteriormente, a Ecogastronomia é um conceito criado e relacionado diretamente o movimento *Slow Food*, apesar disso, não é possível associar o desenvolvimento sustentável na gastronomia apenas a este movimento, pois além deste não ser seu objetivo, seria contra os próprios conceitos da sustentabilidade, que preveem que o todo seja levado em conta para que as consequências sejam realmente avaliadas antes dos recursos serem utilizados, para que as gerações futuras não sofram.

Essa distinção entre movimento e filosofia de vida pregada pelo *Slow Food* recebe por esta razão diversas críticas, como por exemplo a de Walsh, que perguntou na conceituada revista *Time*, se o *Slow Food* era capaz de alimentar o mundo (WALSH, 2008). Sua crítica era direta ao perguntar quem realmente se preocupa com o cogumelo perfeito quando há gente passando fome no mundo. Além disso, afirmou através de suas experiências acreditar que este movimento era direcionado muitas vezes para quem tem dinheiro e não para quem tem fome.

Ainda segundo Walsh, estudos dizem que para alimentar a população de hoje apenas com produção orgânica seria necessário muito mais terras cultiváveis do que o planeta é capaz de oferecer, então sugerir a troca, como o *Slow Food* faz, seria irresponsável. Para este jornalista americano especialista em meio ambiente, o *Slow Food* está mais preocupado em encontrar produtos saborosos do que atuar numa agenda contra a agricultura industrial.

Assim como Walsh, a maioria dos críticos (POLLAN, 2007; SINGER; MASON, 2007) escreve contra o método de produção que foi instaurado para suprir as necessidades do consumo exagerado nos padrões do *american way of life*. Tudo gigante, muito desperdício, sem preocupação com a origem e sem consequências de suas escolhas. Uma solução proposta por especialistas é a ética da alimentação

ou uma gastronomia ética - que se preocupa em saber essas informações e tomar pelo menos uma decisão consciente.

Mas por se tratar de um movimento pioneiro na área da alimentação consciente, faz-se necessário detalhar como o *Slow Food* foi criado, como se organiza e atua mundialmente.

As origens do movimento *Slow Food* remontam à década de 1970, na pequena cidade italiana de Bra no Piemonte, quando um grupo de jovens estava envolvido com diversas questões sociais, inclusive em relação às transformações que os novos padrões alimentares do pós-guerra impunham sobre as pequenas cidades europeias, representadas mais adiante pelas multinacionais do *fast food*, como McDonald's, contra as quais Carlo Petrini, fundador do movimento, se rebelou no ano de 1986 em Roma, armado com bacias de macarrão (PETRINI, 2001).

Naquela época, o grupo era chamado de *Arcigola*, cujo nome derivava de ARCI (*Associazione Ricreativa Culturale Italiana*). Era uma associação recreativa nacional da esquerda política (na qual a maioria do grupo inicial de jovens ativistas estava envolvida) e de *La Gola* ("La gola" = apetite por, apreciação de, comida; gluttonia), uma revista engajada na união da cultura da comida e vinho com disciplinas como filosofia, sociologia, literatura e antropologia, na qual vários dos membros fundadores possuíam conexões (PETRINI, 2001).

Em 1989, a associação atingiu o número de 11.000 afiliados e se tornou uma organização internacional sem fins lucrativos, passando a se chamar *Arcigola Slow Food*. Este nome, *Slow Food*, foi adotado exatamente pelo fato de alguns membros, liderados por Carlo Petrini, terem feito o protesto na *Piazza di Spagna*, em Roma, contra o McDonald's, que pretendia abrir ali uma loja da famosa rede de hambúrgueres (PETRINI, 2001).

Mas foi em dezembro de 1989 que a associação se tornou um movimento internacional, adotando apenas o nome de *Slow Food*. Nessa data as delegações de todo mundo se reuniram em Paris, na *Opéra Comique*, para assinar o Manifesto *Slow Food*, que baseia a filosofia de vida e ações de todos os membros e simpatizantes do movimento (PETRINI, 2001).

Atualmente, o movimento *Slow Food* conta com mais de 100.000 membros e possui escritórios na Itália, Alemanha, Suíça, Estados Unidos, França, Japão e Reino Unido, além de apoiadores em 132 países. Sua sede internacional ainda é em Bra, mas opera tanto local como mundialmente junto a instituições internacionais

como, por exemplo, a FAO, estabelecendo parcerias com governos inclusive no Brasil. (*SLOW FOOD BRASIL*, 2011)

Enquanto organização internacional, o *Slow Food* é mantido por seus associados, que criam e desenvolvem uma série de ações e entidades estruturais, como ONGs e cooperativas que colaboram com a implantação de seus projetos. A organização é dirigida pelo Comitê Executivo Internacional, eleito a cada quatro anos durante o Congresso Internacional *Slow Food* e é formada pelo Comitê Presidencial e pelo Conselho Internacional, constituído por representantes de países que tenham ao menos quinhentos associados.

Os atuais 100.000 (cem mil) associados fazem parte de mais de 850 (oitocentos e cinquenta) *convivia*. Cada *convivium* é um núcleo local da filosofia do *Slow Food* e é uma palavra latina que significa “festim, entretenimento, banquete” usada pela organização para designar seus grupos locais. Um *convivium* pode favorecer a educação de várias formas, desde visitas a produtores locais, com degustações de alimentos e bebidas, a recepções de convidados para palestras. Além disso, os *convivia* aproximam produtores e consumidores e apoiam produtores de projetos de proteção da biodiversidade idealizados na organização.

Mas além de ser um movimento e uma associação internacional, o *Slow Food* é um ideal, é um estilo de vida oposto ao que é vendido pelo *fast food*. — Propõe uma filosofia de vida que valoriza o ato de nutrição, ensina os prazeres dos sabores e variedades de alimentos, reconhecendo principalmente as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos. (PETRINI, 2001)

Comer é fundamental para viver. A forma do ser humano de se alimentar tem profunda influência naquilo que o rodeia - na paisagem, na biodiversidade da terra e nas suas tradições. Sendo assim, é difícil ignorar as fortes relações entre prato e planeta. Além disso, melhorar a qualidade da alimentação e obter tempo para saborear devidamente cada alimento, é uma forma simples de tornar o cotidiano mais prazeroso. Esta é a filosofia do *Slow Food* (*SLOW FOOD BRASIL*, 2011).

O movimento defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados sobre o que chega às suas mesas, conhecendo todo o ciclo do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se assim coprodutores, que se tornam parceiros no processo como um todo. Todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e consequentemente têm a responsabilidade

de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer. Bom, limpo e justo: é como o movimento acredita que deve ser o alimento. O alimento deve ter bom sabor; deve ser cultivado de maneira limpa, sem prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais; e os produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho (*SLOW FOOD BRASIL*, 2011).

A sua missão e todas as atividades promovidas visam divulgar a educação do gosto e unir os consumidores interessados (os coprodutores) àqueles que produzem os alimentos de excelência, defendendo a biodiversidade. É preciso combinar o prazer de saborear boa comida e bebida de qualidade com o esforço para salvar os inúmeros grãos, vegetais, frutas, raças de animais e produtos alimentícios que correm perigo de desaparecer devido ao predomínio das refeições rápidas e do agronegócio industrial. Associado ao movimento foi fundada em 2003 a Fundação *Slow Food* para Biodiversidade, em Florença (Itália) com o apoio de autoridades da região Toscana. Tem o intuito de defender a biodiversidade alimentar, mediante a promoção de um modelo sustentável de agricultura e da preservação de tradições gastronômicas de todo o mundo.

Com o apoio dessa fundação, a movimento desenvolve projetos - a Arca do Gosto, das Fortalezas (apoiadas pela Fundação *Slow Food* para Biodiversidade) e do Terra Madre, a fim de proteger o patrimônio gastronômico de várias regiões do planeta (*SLOW FOOD BRASIL*, 2011).

A Arca do Gosto¹² é um catálogo mundial para documentar produtos gastronômicos especiais, que estão em risco de desaparecer, “que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais” (*SLOW FOOD BRASIL*, 2011). Desde o começo da iniciativa em 1996, mais de 900 produtos de vários países foram integrados à Arca, que se enquadraram nos critérios para tal: qualidades gastronômicas especiais; ligação com a área geográfica local; produção artesanal e com ênfase na sustentabilidade; e o risco de extinção (*SLOW FOOD BRASIL*, 2011).

Os produtos do Brasil na Arca do Gosto são: jatobá, maracujá da caatinga, piracuí, berbigão, cagaita, cambuci, licuri, mangaba, ostra de Cananéia, pequi,

¹² Ao adotar a metáfora bíblica da arca, a ideia era associar o projeto a um receptáculo protetor para alimentos de qualidade que devem ser salvos do dilúvio da padronização e distribuição mundial (PETRINI, 2001).

néctar de abelhas nativas, pinhão, aratu, arroz vermelho, babaçu, bergamota montenegrina, farinha de batata doce *Krahô*, marmelada de Santa Luzia, pirarucu, umbu, palmito juçara, guaraná nativo *Sateré-Mawé*, feijão canapu e castanha de baru.

Depois de um produto ser incluído na Arca do Gosto, o próximo passo é o programa das Fortalezas, que são projetos concretos de desenvolvimento da qualidade dos ingredientes nos territórios, envolvendo diretamente os pequenos produtores, técnicos e entidades locais. São pequenos projetos dedicados a auxiliar grupos de produtores artesanais e preservar os itens de qualidade.

As Fortalezas existentes hoje no Brasil são: Fortaleza do Aratu, do Pinhão da Serra Catarinense, do Arroz Vermelho, do Palmito Juçara, do Guaraná Nativo *Sateré-Mawé*, do Feijão Canapu, da Castanha de Baru, do Umbu e do Néctar de Abelhas Nativas.

Apesar de contar com a parceria do governo brasileiro em muitas dessas Fortalezas, as atividades do *Slow Food* em relação à salvaguarda desses patrimônios imateriais está à frente das ações do IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional), que só registrou dois saberes relacionados a alimentos únicos brasileiros: o ofício das Baianas de Acarajé (em 2005) e o modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Serro e das serras da Canastra e do Salitre (em 2008).

1.2.4 A ética da alimentação

Dentre muito do que o *Slow Food* engloba, como foi apresentado anteriormente, um dos conceitos mais importantes é o da ética na alimentação. Pode-se dizer que o conceito filosófico e social do que é ético concebe muitos entendimentos, teorias e afirmações. Pode tratar tanto da investigação de princípios que orientam o comportamento humano, como de normas, valores e conjuntos de regras de determinado grupo social. Para a discussão da ética da alimentação, as questões não serão filosóficas, pois este não é o objetivo desta dissertação, mas de levantamento de práticas coletivas e escolhas individuais e a extensão de suas influências e impactos, tanto no dia-a-dia como no mundo como um todo.

O atual contexto social pede por uma nova ética, fundamentada na responsabilidade e na solidariedade com o futuro. Para Medina e Santos,

Necessita-se de uma mudança fundamental na maneira de pensarmos acerca de nós mesmos, nosso meio, nossa sociedade e nosso futuro; uma mudança básica nos valores e crenças que orientam nosso pensamento e nossas ações; uma mudança que nos permita adquirir uma percepção holística e integral do mundo com uma postura ética, responsável e solidária (MEDINA; SANTOS, 1999, p. 18).

E a ética da alimentação não pode se distanciar desse conceito, já que muitos autores se preocupam, por conta dos extensos ciclos da alimentação industrial, pelas pessoas perderem completamente o vínculo com a origem dos alimentos. Seja por esquecimento, seja já por falta de conhecimento, o ser humano está cada vez mais distante do seu papel como engrenagem nos ciclos naturais do planeta Terra (POLLAN, 2007; SINGER; MASON, 2007).

Para Pollan (2007, p. 19) comer além de um ato ecológico, é um ato político, pois “o que e como comemos determinam, em grande parte, o que fazemos com nosso mundo – e o que vai acontecer com ele”. Por isso é tão importante conhecer cada detalhe deste ciclo, do campo à mesa, na produção, no comércio justo e em serviços de alimentação conscientes. Para ele, a maneira como o homem come representa seu compromisso mais profundo com o mundo natural.

Diariamente, ao comermos, fazemos a natureza virar cultura, transformando o corpo do mundo nos nossos corpos e mentes. A agricultura fez mais para mudar a forma do mundo natural do que qualquer outra coisa que os seres humanos tenham feito, tanto no que diz respeito a suas paisagens, como à composição de sua flora e fauna. (...) Comer nos põe em contato com tudo aquilo que compartilhamos com outros animais, e com tudo o que nos mantém à parte. É algo que nos define (POLLAN, 2006, p. 18).

Fica caracterizado aqui, portanto, a importância de mudar a preocupação que se tem com o que se come, de se questionar sobre a procedência dos alimentos e sua forma de produção. Segundo Singer e Mason (2007), quanto mais pessoas considerarem suas opções alimentares como uma forma de ação política, se questionando, por exemplo, se determinado alimento é cultivado sem agrotóxicos, se os trabalhadores rurais recebem pagamentos justos ou mesmo se animais sofrem desnecessariamente para produção de determinado alimento, estará se concretizando um movimento crescente em direção ao consumo ético da

alimentação. Antes de chegar a conclusões específicas sobre como se deve comer, Singer e Mason (2007) traçam cinco princípios éticos que ajudam a decidir a maioria das questões éticas e moralmente relevantes. São eles:

- a) “Transparência: Temos o direito de saber como nosso alimento é produzido” (SINGER; MASON, 2007, p. 292). Isso implica em disponibilizar para os consumidores informações precisas e objetivas sobre o que estão comprando e como os produtos foram produzidos, resultando em práticas mais corretas. Petrini (2009) também aponta a informação como uma das principais ferramentas do consumidor, que adquire o poder de decidir o que irá consumir ou não.
- b) “Justiça: A produção de alimentos não deveria impor custos aos outros” (SINGER; MASON, 2007, p. 292). Todos os custos devem ser cobrados no preço final de um produto, mesmo aqueles que parecem desaparecer ao longo do ciclo de produção, como o custo da contaminação da água ou poluição do ar. Produtos mais baratos tendem a não repassar ao consumidor final os custos do meio ambiente e das populações que sofrem diretamente com esses problemas.
- c) “Humanidade: impor sofrimento significativo a animais por motivos menores é errado” (SINGER; MASON, 2007, p. 292). Por mais que o destino final de um animal seja o consumo humano, existem maneiras mais corretas e sensíveis de trata-los, diferentes do que costuma ser encontrado em granjas e currais de produção intensiva ou nos abatedouros industriais.
- d) “Responsabilidade social: os trabalhadores deveriam receber salários e condições de trabalho decentes” (SINGER; MASON, 2007, p. 292). Boa parte dos alimentos que chegam com preços baixos ao mercado vem de regiões produtoras onde o trabalho e os direitos das pessoas não são valorizados. Além de aumentar cada vez mais o abismo social, muitos desses agricultores não são capazes de prover seu auto sustento e não conseguem contribuir com a preservação do ambiente. Valorizando essas pessoas, sua importância para o campo e para o mundo, mais uma etapa do ciclo do alimento se torna justa.
- e) “Necessidades: Preservar a vida e a saúde justifica mais do que outros desejos” (SINGER; MASON, 2007, p. 292). Deve-se fazer escolhas alimentares pensando primeiramente na manutenção da saúde e da vida e

não apenas na satisfação imediata de desejos e prazeres, sem a preocupação da informação sobre as consequências da escolha. Este item está diretamente ligado aos males da sociedade moderna, onde países pobres sofrem com fome e falta d'água e países desenvolvidos enfrentam a obesidade e o consumo desenfreado.

Singer e Mason (2007) ainda sugerem a preferência por alimentos orgânicos, de produção local e de comércio justo. Tais produtos são tradicionalmente mais saudáveis, respeitam os ritmos da sazonalidade, consomem menos combustíveis fósseis e água, não usam agrotóxicos, nem ameaçam a biodiversidade local, além de preço justo, valorizando aqueles que realmente trabalharam para obter aqueles produtos.

A discussão da ética alimentar entre os *chefs* recai constantemente sobre o uso de ingredientes considerados como iguarias, dentre as quais se destacam, por exemplo, o *foie gras* e o *caviar*, sobre os quais caem questões como a pesca predatória do esturjão para a remoção de suas ovas, levando a população de tal peixe a níveis baixíssimos, além de tornar regiões comuns de sua pesca pontos de trabalho semiescravo (*caviar*) ou então a engorda forçada de patos e gansos para o acúmulo mais rápido de gordura em seus fígados, privando os animais de qualquer atividade natural, dando o mínimo de condições de qualidade em suas curtas vidas (*foie gras*).

Apesar disso, a questão da ética e da alimentação sustentável ainda é uma ideia, um conceito e depende diretamente da ação política e social das pessoas. Por essa razão, é difícil estabelecer argumentos que convençam a todos do que é ético ou não na sua alimentação, se vale a pena alterar hábitos para atingir certos objetivos ou mesmo se existe realmente a possibilidade de quebrar esse antigo paradigma. A educação e a informação são atualmente as ferramentas mais eficientes nesse processo de conscientização.

1.2.5 Outros movimentos e alternativas

A questão da ética da alimentação costuma ser a bandeira de um grupo crescente de pessoas que deixa gradativamente de consumir itens de origem

animal: os vegetarianos. De maneira geral, vegetarianos entendem que o consumo de alimentos de origem animal é uma prática desnecessária, que prejudica a saúde humana, o meio ambiente, os animais e a sociedade. Os ovo-lacto-vegetarianos não consomem qualquer tipo de carne, mas consomem laticínios e ovos, enquanto os lacto-vegetarianos não consomem carne nem ovos, mas consomem leite e derivados. Os *vegans* (ou *veganos*) são os mais “radicais”, pois não consomem qualquer produto de origem animal (carne, leite, ovos, mel), além de não utilizarem produtos que, segundo seus praticantes, tragam sofrimento animal embutido, como o couro, lã, seda e cosméticos que contenham ingredientes animais ou que tenham sido testados em animais.

Singer e Mason questionam em seu livro se “os veganos são melhores para o ambiente” (2007, cap. 16). Para tentar responder essa questão, elencam uma série de dados comparando os processos de criação de animais para abate com os processos tradicionais de obtenção de grãos e outros produtos vegetais para consumo humano.

A primeira contradição levantada é a desculpa da criação confinada de gado para obter mais carne e alimentar mais pessoas. A contradição reside justamente na quantidade de alimento que será necessária para alimentar esse gado e na quantidade final de carne que será obtida. O argumento é que se esses grãos tivessem sido utilizados diretamente para o consumo humano muito mais pessoas poderiam ter sido alimentadas, do que apenas utilizar o produto final do processo, a carne. Segundo dados de 2005 selecionados por Mason e Singer, são necessários 13 kg de grãos para produzir 1 kg de carne bovina, 6 kg de grãos para produzir 1 kg de carne suína e 5 kg de grãos para produzir cerca de 1 kg de carne de frango (SINGER; MASON, 2007, p. 252).

Em contrapartida, nas criações extensivas de gado, como são realizadas no Brasil, os danos estão mais diretamente evidentes já que diversas regiões foram desmatadas com o intuito de formar pastos e plantar soja, que serve também de alimento a outros animais¹³.

Consideram que em ambos os casos, extensões de terra são utilizados para o consumo alimentar dos animais que servirão de comida para o ser humano,

¹³ De acordo com o instituto de pesquisa Imazon, apesar dos números de 2011 apresentarem uma pequena queda, o desmatamento na região da Amazônia legal acumula, apenas nos últimos dos anos, mais de 1000 quilômetros quadrados (IMAZON, 2011).

destruindo paisagens naturais, poluindo e sendo pelo menos 50% menos eficientes do que se as mesmas áreas fossem utilizadas apenas para a produção de vegetais diretamente para o consumo humano.

Esse argumento desperta para outros movimentos contrários ao atual sistema de produção e obtenção, que incentivam as produções extensivas, o uso de combustíveis fósseis para completar com mais eficiência os ciclos alimentares, ou mesmo a obtenção de biocombustíveis, inutilizando terras com o fim de alimentar quem necessita e, finalmente, o amplo desenvolvimento de produtos transgênicos.

Para Shiva¹⁴, as plantações e alimentos geneticamente modificados são falsas promessas. Segundo a pesquisadora, apesar de existir uma propaganda de que organismos geneticamente modificados (OGMs) são a solução milagrosa para a fome mundial e para a crise ecológica criada pela agricultura industrial, esse tipo de agricultura só pode trazer mais fome e mais riscos ecológicos. Essa afirmação se baseia no fato de que OGMs podem aumentar a fome ao introduzir monoculturas com uso de química e busca desenfreada de lucros, em detrimento de pequenas fazendas e pequenos produtores que usam da biodiversidade para obtenção de seu próprio alimento, ou para a comunidade local. A desculpa para isso reside na ideia errada de que pequenas fazendas ricas em biodiversidade produzem menos que grandes monoculturas industriais (SHIVA, 2001).

Além disso, estudos realizados pela FAO, Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (*United Nation's Food and Agriculture Organization*), demonstraram que pequenas fazendas que investem na biodiversidade conseguem produzir muito mais alimento que as monoculturas industriais, e, além de preservar e manter a cultura de espécies nativas, obtêm variedade e qualidade para alimentar a população local e proteger o solo, através do sistema de rodízio de espécies. Um exemplo selecionado é o de Java, onde pequenos produtores cultivam 607 espécies em seus jardins domésticos, com uma diversidade comparável a uma floresta tropical caducifólia (que perdem as folhas em determinado período do ano) (SHIVA, 2001).

A suposição de que existe uma relação inversa entre biodiversidade e produtividade vem guiando diversas mudanças tecnológicas na agricultura, acabando assim com a variedade de espécies locais por todo o mundo. O aumento

¹⁴ Física, bióloga e filósofa, presidente da *Research Foundation for Science, Technology and Ecology* (Fundação de Pesquisa para ciência, tecnologia e ecologia) de Nova Delhi, Índia.

de lucro e produtividade de plantações geneticamente modificadas é o argumento mais forte utilizado pela indústria de manipulação genética. Só que diversas pesquisas realizadas pelo mundo todo vêm mostrando que a engenharia genética tem, na verdade, levado a uma queda na produção de algumas safras. Shiva (2001) dá como exemplo o caso de Ed Oplinger, Professor de Agronomia da Universidade de Wisconsin, que faz testes em safras de soja há vinte e cinco anos, e afirma que a soja geneticamente modificada rende 4% menos que as variedades convencionais, baseado nos dados coletados em 12 estados norte-americanos que produzem 80% da soja americana (1999).

Como integrante do movimento *Slow Food*, Shiva (2001) considera que os OGMs e sua cultura destruirão as fundações ecológicas e econômicas nas quais a cultura do *Slow Food* é baseada, por isso é tão necessário que a opinião pública exija uma pausa da expansão destes produtos, para que se possa construir e fortalecer culturas alimentares baseadas em pequenas fazendas, biodiversidade e no “tempo ecológico” (o tempo ditado pela natureza), no lugar de corporações gigantes, monoculturas e o “tempo *Wall Street*” (ditado pelo mercado de ações).

Notícias atuais relatam como cultivo de variedades transgênicas de soja e de milho estão ameaçando a cadeia de produção orgânica no sudoeste do Paraná, onde a maioria das áreas rurais são de pequenas propriedades. De acordo com reportagem do jornal Folha de S. Paulo, a permissão do plantio de mais de 20 variedades de soja, milho e algodão transgênico no Brasil se deu desde que todo agricultor com interesse numa produção convencional ou orgânica tivesse esse direito assegurado, o que não vem acontecendo já que, principalmente pela falta de controle, tanto na produção de sementes como na logística para separar os OGMs e não OGMs, está acontecendo contaminação de lavouras orgânicas com sementes OGMs (BRITO, 2011).

Como existe muita dificuldade na obtenção de grãos convencionais e também deficiência na logística, muitos pequenos produtores estão abandonando este tipo de produção, já que, como a produção orgânica é mais trabalhosa e esta opção só se torna mais competitiva com incentivos e prêmios concedidos internacionalmente, o investimento não compensa já que correm o risco de perder esses prêmios por conta de contaminações (BRITO, 2011).

Apesar dos problemas causados pela agricultura moderna ou convencional só ficarem gritantes para o mundo globalizado na década de 1970, diversos grupos de

“oposição à sedimentação do padrão químico, motomecânico e genético da agricultura moderna” começaram a surgir já nos anos de 1920 e 1930. Esses “movimentos rebeldes” que “valorizavam o potencial biológico e vegetativo dos processos produtivos” (EHLERS, 1999, p. 86) foram muito hostilizados e mantidos à margem da produção agrícola mundial e da comunidade científica agrônômica por vários anos. Vertentes como a biodinâmica, orgânica, biológica ou natural só se fortaleceram depois de 1970, quando passaram a ser vistas como “alternativas” ao modelo tradicional que se mostrava problemático, e então despertaram curiosidade científica na década de 1980, quando começaram a fazer parte do sistema oficial de pesquisa norte-americano, facilitando finalmente sua difusão pelo mundo, inclusive no Brasil.

De modo geral, o que há de comum a essas propostas alternativas “é o objetivo de desenvolver uma agricultura ecologicamente equilibrada, socialmente justa e economicamente viável” (EHLERS, 1999, p. 75). No Brasil, os movimentos alternativos mais significativos são o orgânico, biodinâmico e o modelo da permacultura, tratos a seguir.

O conceito de agricultura orgânica surgiu por volta de 1925-30 com o inglês Sir Albert Howard, que ressaltava a importância da utilização da matéria orgânica e da manutenção da vida biológica do solo. De modo geral, a agricultura orgânica é um “sistema de produção que exclui o uso de fertilizantes sintéticos de alta solubilidade, agrotóxicos, reguladores de crescimento e aditivos para a alimentação animal, compostos sinteticamente” (AAO, 2011). É um método que pretende se basear no “uso de esterco animal, rotação de culturas, adubação verde, compostagem e controle biológico de pragas e doenças, além de buscar a manutenção da estrutura e produtividade do solo, trabalhando em harmonia com a natureza” (AAO, 2011).

Já a agricultura biodinâmica é uma modalidade de manejo agrícola fundamentada nos princípios da Antroposofia (ciência espiritual introduzida por Rudolf Steiner) que se originou a partir de uma série de oito conferências ministradas por Rudolf Steiner em 1924, que tinham por objetivo orientar os agricultores na produção de alimentos capazes de garantir a nutrição do ser humano num mundo ameaçado pela escassez.

Os fundamentos da agricultura biodinâmica baseiam-se nos princípios da diversificação, integração e auto sustentação. Em uma fazenda biodinâmica as diversas atividades se complementam e se apoiam mutuamente para constituir, a médio e longo prazo, um ciclo fechado de nutrientes, de modo a reduzir gradativamente a compra de insumos externos (DEMETRIA, 2010).

A agricultura biodinâmica difere da orgânica na sua concepção de organismo agrícola, na utilização de conhecimentos astronômicos e na utilização dos preparados biodinâmicos. Ambas as culturas possuem em comum os cuidados com a utilização responsável dos recursos naturais, com a adubação do solo e a não utilização de agrotóxicos e outras substâncias nocivas ao solo, aos animais e à saúde humana.

Os alimentos biodinâmicos são identificados, internacionalmente, pelo selo de certificação Demeter. No Brasil, o IBD (Instituto Biodinâmico) é o certificador credenciado para conceder a certificação Demeter, que inspeciona periodicamente os processos de produção para que obedeçam sempre às diretrizes do *Demeter International*.

Em 2011 o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) Brasileiro colocou no ar um novo *site* com o nome de “Prefira Orgânico” para popularizar a legislação nacional¹⁵ que regulamenta este tipo de agricultura, além de difundir um novo selo brasileiro de garantia. Este selo (figura 1) é concedido por Organismos de Avaliação da Conformidade (OAC) que são credenciados pelo MAPA, sendo responsáveis por verificar o cumprimento das normas dispostas em lei, avaliando desde o modo de produção ao preparo dos produtos, seu transporte e pontos de venda.



Figura 1: Selo oficial de produtos orgânicos certificados brasileiros

Fonte: MAPA (2011)

¹⁵ Para mais informações, consultar a Lei N°. 10.831, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências (BRASIL, 2003).

O interessante é que o sistema permite que pequenos agricultores se cadastrem no sistema de Superintendências Federais de Agricultura para receber uma declaração de que é oficialmente um produtor orgânico, permitindo-o a comercialização direta com o consumidor, desde que o documento fique exposto. Isso é positivo para pequenos produtores que levam, por exemplo, sua produção para vender pessoalmente em feiras livres e agora possuem uma maneira de atestar que realmente são orgânicos, valorizando seus produtos.

Apesar dos esforços do governo brasileiro, ainda se nota uma defasagem na informação e controle de produtores orgânicos. No próprio *site*, existe apenas uma fonte de informação sobre a quantidade e distribuição de produções orgânicas pelo território brasileiro, obtidas através do Censo Agropecuário de 2006 realizado pelo IBGE. De acordo com este documento, existiam na época 90.497 estabelecimentos produtores de orgânicos no País, o que representa apenas 1,75% do total de estabelecimentos cadastrados pela pesquisa.

É importante destacar estes números podem ser maiores, pois o Censo não considerou como agricultura orgânica durante a pesquisa, “o sistema de produção em que o produtor, apesar de não usar adubos químicos e agrotóxicos, não tinha interesse ou desconhecia as técnicas específicas exigidas pelas instituições certificadoras de produtos orgânicos” (IBGE, 2006, p. 47), além disso, outras pesquisas realizadas por Guivant et al. (2003), baseadas em três fontes diferentes, obtiveram resultados que variam numa ordem que chega a 100% em relação ao número de produtores.

O Censo Agropecuário de 2006 também destaca que apesar de não representar um número aparentemente expressivo em relação às outras atividades não orgânicas, o setor da agricultura orgânica foi o que cresceu mais rapidamente entre 1995 e 2005, crescendo em média de 15 a 20% ao ano, enquanto a média do restante da indústria alimentar obteve uma taxa de crescimento de 4 e 5% ao ano (IBGE, 2006, p. 140), impulsionado principalmente pela exportação para o Japão, Estados Unidos e União Europeia e outros 30 países. Os produtos orgânicos mais exportados pelo Brasil são os

[...] produtos in natura e processados da soja, açúcar e arroz (com origem na lavoura temporária), do café e do cacau (com origem na lavoura permanente), e os provenientes da pecuária e da criação de pequenos animais (carnes, leite e derivados e mel) e do extrativismo (principalmente palmito) (IBGE, 2006, p. 140).

Como o MAPA ainda não disponibiliza dados completos sobre os produtores certificados por cada certificadora credenciada, recorre-se novamente ao trabalho de Guivant et al. (2003). Estes autores afirmam que antes do movimento por parte do governo brasileiro, a maior certificadora brasileira era o IBD, “responsável por uma área de aproximadamente 100.000 mil ha, constituída por 3 mil produtores no Brasil e na América Latina” (GUIVANT et al., 2003, p. 13). Citam também a Associação de Agricultura Orgânica (AAO) que criou em 2002 a AAO Certificadora, com uma área de produção certificada e monitorada de aproximadamente 30 mil ha em 2000, e a existência em 2003 de 30 certificadoras no Brasil, sendo 20 nacionais e 10 internacionais (GUIVANT et al., 2003, p. 13).

É interessante destacar que estas duas organizações, além de certificarem e apoiarem produtores orgânicos, realizam na cidade de São Paulo feiras especiais para aproximar os consumidores desses ingredientes. A AAO, com o apoio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, realiza todas as terças feiras e sábados, das 7h00 às 12h00 a Feira do Produtor Orgânico, no Parque da Água Branca (AAO, 2011). Da mesma maneira, a Associação Biodinâmica promove todas as quintas feiras, das 6h30 às 13h00, a Feira de Produtos Biodinâmicos (Demeter e Orgânicos), na R. São Benedito, no bairro de Santo Amaro (DEMETRIA, 2010).

Vale destacar por fim aqui outro tipo de agricultura considerada “rebelde” pelos especialistas: a permacultura. Assim como o *Slow Food*, a permacultura vai além de técnicas de agricultura, e é uma filosofia que propõe um relacionamento especial com a natureza, para que o homem consiga que cada ato seja pensado para a utilização da terra sem desperdício ou poluição. Além disso, atua na restauração de paisagens degradadas e prega o consumo mínimo de energia a fim de evoluir para a construção de sociedades economicamente viáveis, socialmente justas, culturalmente sensíveis, dotadas de agroecossistemas que sejam produtivos e conservadores de recursos naturais.

A permacultura foi criada pelos ecologistas australianos Bill Mollison e David Holmgren na década de 1970 ao buscarem princípios éticos universais surgidos no seio de sociedades indígenas e de tradições espirituais, que estão orientados na lógica básica do universo de cooperação e solidariedade (PERMEAR, 2011).

O termo origina-se de *permanent agriculture*, e mais tarde passou a ser *permanent culture*. A sustentabilidade ecológica, ideia inicial, estendeu-se para a

sustentabilidade dos assentamentos humanos e hoje pode ser resumida como um método para planejar, atualizar e manter sistemas de escala humana (jardins, vilas, aldeias e comunidades) ambientalmente sustentáveis, socialmente justos e financeiramente viáveis.

Seus princípios teóricos e práticos são uma síntese das práticas agrícolas e conhecimentos tradicionais e das descobertas da ciência moderna visando o desenvolvimento integrado da propriedade. Oferece as ferramentas para o planejamento, a implantação e a manutenção de ecossistemas cultivados no campo e nas cidades, de modo a que tenham a diversidade, estabilidade e resistência dos ecossistemas naturais. Alimento, habitação e energia devem ser obtidos de forma sustentável para criar culturas permanentes.

1.3 Os *chefs* e a ecogastronomia

Alguns *chefs* internacionais apontam a tendência “verde” da gastronomia como uma resposta natural depois do grande sucesso das cozinhas moleculares¹⁶ e tecno-emocional¹⁷, difundidas mundialmente por Ferrán Adrià e seus discípulos. Enquanto este tipo de cozinha fazia sucesso nas cozinhas estreladas como a do El Bulli na Espanha, o modismo fez com que esferificações e espumas¹⁸ aparecessem em cardápios do mundo todo, sem que houvesse preocupação com a pesquisa ou mesmo com a origem dos produtos sintéticos e artificiais utilizados em seu preparo. Movimento este que causou certa homogeneização na gastronomia, desterritorializando cozinhas no mundo todo.

¹⁶ A Cozinha Molecular é a ciência dedicada ao estudo dos processos químicos e físicos relacionados à culinária, que possibilita a mudança de texturas, formas e temperaturas dos pratos e ingredientes tradicionais, propondo o conceito da desconstrução. É originária da década de 1980, dos trabalhos de dois físicos, Nicholas Kurti e Hervé This. No início dos anos 1990 surge o *chef* Ferran Adrià, conhecido como embaixador desta técnica através de seu trabalho no restaurante El Bulli, na Catalunha, que se baseia nesses estudos e insere equipamentos de laboratório em cozinhas profissionais.

¹⁷ A nomenclatura Cozinha Tecno-emocional, foi criada para definir o tipo de cozinha na qual a comida tradicional é elaborada com o uso de tecnologia de ponta sem deixar de imprimir um toque de emoção na receita. Ferrán Adrià por exemplo, apesar de ser considerado o pai da chamada gastronomia molecular, rejeita essa definição, dizendo que sua gastronomia é tecno-emocional por conseguir extrair a emoção das receitas com o auxílio de ferramentas modernas (MATHIAS, 2011)

¹⁸ Duas técnicas difundidas por Ferrán Adrià. Na primeira produz-se esferas gelatinosas com produtos geralmente líquidos e na outra espumas, com a intenção de modificar texturas.

Santi Santamaria, primeiro *chef* catalão a receber as três estrelas do Guia Michelin¹⁹ (em 1994), causou comoção na imprensa internacional ao se opor enfaticamente contra esse movimento durante o evento Madrid Fusión, que aconteceu em 2007, que reuniu *chefs* espanhóis em ascensão, principalmente os envolvidos com a cozinha tecno-emocional. Muitos críticos entenderam sua oposição como sendo “inveja” do sucesso de seu conterrâneo (Adriá), além do deslocamento natural dos olhares do mundo da gastronomia, deixando de lado seu trabalho, visto como clássico, com foco no local e tradicional, valorizando este novo, com foco na tecnologia.

Para o *chef*, esse tipo de cozinha tecnológica ia aleijar a alta gastronomia. Devido à repercussão que sua oposição causou, acabou escrevendo o livro “Cozinha a Nu” (2009), onde revela as razões que o fazem ser contra este tipo de gastronomia e não contra seu conterrâneo. Para Santamaria, o problema é justamente a preocupação com a técnica e a liberdade imaginativa sem a preocupação com tradições, ingredientes locais e a própria responsabilidade de um *chef* “estrelado” no mundo contemporâneo: eles dão o exemplo, são fonte de inspiração e de muita imitação, nesse sentido cai sobre eles a responsabilidade de trabalhar e promover a ética na gastronomia. Para ele a maneira que a cozinha molecular estava sendo promovida não era ética, não se preocupava com as possíveis consequências, por isso poderia ser tão destrutiva (SANTAMARIA, 2009).

Santamaria descreve ainda o que chama “os seis pontos da minha cozinha: em prol de uma ética do paladar” para nortear a argumentação que sustenta contra a cozinha molecular:

- I. Cultural: É preciso aceitar a existência de uma história culinária que nos condiciona e que faz de nós o que somos. A cultura catalã é minha expressão. Pertencemos a uma Europa onde o culto à mesa é como uma religião.
- II. Natural: É preciso utilizar produtos da temporada, seguindo o calendário das estações e rejeitando substâncias químicas ou artificiais alheias ao produto. É preciso transformar os alimentos sem destruí-los, mantendo e potencializando o seu sabor.
- III. Evolutiva: É preciso avançar no exercício da profissão através da experiência, melhorando os processos produtivos graças às novas

¹⁹ O guia Michelin é um guia turístico, publicado pela primeira vez em 1900 com o intuito de promover a ascensão do mercado automobilístico. O guia é apresentado em duas cores: verde para patrimônios culturais e vermelho, para hotéis e restaurantes. Este guia é o mais respeitado por cozinheiros do mundo todo, pois é impresso com o máximo de segredo e com tiragem desconhecida, classificando os restaurantes com estrelas (de 1 a 3). Só são avaliados restaurantes de países que editam e publicam os guias (MICHELIN, 2011).

tecnologias. É preciso promover uma cozinha onde a síntese seja um valor, onde a simplicidade seja uma forma de expressão para fazer a sociedade compreender a arte de cozinhar.

IV. Social: Aperfeiçoar a cada dia a qualidade de vida; todo avanço social na profissão em prol da qualidade humana melhora os resultados culinários. O cozinheiro deve se envolver, fluir, fazer ouvir a sua voz entre as correntes que desejam uma sociedade mais justa e solidária.

V. Artística: A cozinha como ato de criação é mais uma de nossas belas-artes. Emocionar, mais que alimentar, é o meu objetivo. Minha modernidade não é a estética superficial, mas a sublimação do sentido do gosto interior.

VI. Universal: Não devemos deixar de ser locais. Temos de empreender a busca de uma verdade própria, autêntica, de maneira que ninguém tenha de renunciar às influências dos demais, dos produtos e das pessoas do mundo todo, apesar de nossa terra nunca deixar de ser percebida em nossa cozinha (SANTAMARIA, 2009, p. 69-70).

Não é possível estabelecer uma relação direta entre os apelos de Santamaria, com as últimas modificações pelas quais passou a gastronomia, mas encontra-se definitivamente uma mudança de postura, muito semelhante àquela pregada por este *chef*: o retorno às origens, o cuidado com o ingrediente natural, sua exploração ética e consciente.

Fala-se recentemente do movimento nórdico, encabeçado pelo restaurante Noma, chefiado pelo dinamarquês René Redzepi, que chegou ao primeiro lugar do ranking da revista *Restaurant* em 2010 e 2011. Atingiu este posto trazendo uma postura diferente do vinha sendo pregado pelos catalães tecno-emocionais. Sua cozinha se baseia em quatro princípios claros: pureza, frescor, simplicidade e ética. Insere-se no chamado de movimento nórdico, que começou em 2004, com um manifesto assinado por oito *chefs* da região estabelecendo dez fundamentos para uma nova maneira de cozinhar, “privilegiando ingredientes que encontram excelência no clima, na paisagem e nas águas locais e a aliar sabor à saúde e ao bem-estar” (FERRAZ, 2011, s.p.).

Para os defensores desse movimento, “focar apenas no produto é perder o foco” (FERRAZ, 2011, s.p.). Estes novos *chefs* promovem então o engajamento da agricultura e o retorno ao modo tradicional de se fazer as coisas, resgatando técnicas como a salga, defumação e preparação de conservas; cultivando seus próprios legumes, pescando e caçando; coletando alimentos que nascem espontaneamente; ou usando ingredientes orgânicos produzidos localmente para cozinhar respeitando as estações do ano.

Por mais que a mídia especializada se interesse por tendências e “quem está na moda no momento”, diversos outros *chefs*²⁰ sempre se mantiveram engajados em seu trabalho com foco na cozinha de sua região de origem, preservando tradições, contato com fornecedores, alguns inclusive tendo suas próprias hortas. Um exemplo é Thomas Keller, pois além de ter o cuidado com os ingredientes, reinveste boa parte dos lucros em seu restaurante, *The French Laundry*, nos Estados Unidos (o único no país com três estrelas Michelin), em ações para reduzir o impacto nas suas atividades (BIANCHI, 2011).

No Brasil, apesar de se observar alguns movimentos individuais antes de 2010, foi a partir do Congresso Mesa Tendências realizado em 2010 que a temática atingiu proporções nacionais. Na ocasião reuniram-se profissionais do setor de alimentação, para compartilhar experiências, desafios e discutir sobre o futuro sustentável da comida, através do questionamento central do evento que era o seguinte: “o que a gastronomia pode fazer pelo planeta?”.

A visão geral dos participantes do evento indicou que, “quem prepara o alimento acumulou a responsabilidade de fazer escolhas coerentes com o seu território e conectadas com a cadeia alimentar” (DIAS, 2010, s.p.). Este profissional é quem tem o dom de transformar um simples ingrediente em uma experiência extraordinária, explorando o potencial gastronômico dos sabores a sua volta, mas para isso precisa selecionar os melhores ingredientes, conhecer quem produz, como são cultivados, como são armazenados e transportados.

Ainda nesse evento, a *chef* Mara Salles, do restaurante Tordesilhas em São Paulo, chamou os participantes a voltarem sua atenção para a qualidade dos ingredientes próximos, como a abobrinha brasileira, criticando o que chamou de “cozinha de impacto”, baseada em inventividades sem fundamentos. A *chef* sugere que alimentos cotidianos, como quiabo, jiló e abobrinha, sejam mais bem tratados, pois tem tanto potencial inventivo quanto ingredientes como o *foie gras* ou aspargos e não são menos impactantes que alimentos da Amazônia ou o arroz vermelho do Nordeste que estão “na moda”.

²⁰ Pode-se citar, por exemplo, Alain Passard, do *L'Arpege* em Paris, afirmou não ter mais inspiração pra cozinhar com carne e criou uma propriedade para abastecer seu restaurante de vegetais o ano todo. Não se pode deixar de fora outros nomes como Michel Bras, Alain Ducasse, Joël Robuchon, Martín Berasategui, Mauro Colagreco, Dan Barber, Thomas Keller, entre outros.

Durante o evento, foi divulgado um manifesto, chamado de “A Carta de São Paulo: Gastronomia e Sustentabilidade”, onde os *chefs* divulgam “para toda a sociedade em âmbito mundial o compromisso de intenções de responsabilidade individual e alcance coletivo baseado nos seguintes princípios”:

1. Conhecer o alimento que adquirimos, processamos e comemos.
2. Conservar os meios e as condições que dão origem ao alimento.
3. Preservar, valorizar e promover as qualidades naturais do alimento, assim como seu uso saudável.
4. Utilizar todo o alimento que adquirimos.
5. Remunerar adequadamente os produtores do alimento, inclusive pelos serviços ambientais providenciados para a sociedade.
6. Aplicar conhecimento e tecnologia inovadora para valorizar a diversidade e qualidade do ingrediente, assim como de seus usos.
7. Honrar e respeitar diariamente o ato de comer e de preparar a comida (CARTA DE SÃO PAULO, 2010).

A intenção dos signatários, de acordo com a carta, é dar início à discussão e se colocar em um papel ativo em relação ao desenvolvimento sustentável, agregando novos princípios e novos atores, conforme novas discussões e encontros acontecessem²¹.

Outra iniciativa foi a *chef* Teresa Corção, presidente do Instituto Maniva, que convidou alguns cozinheiros do Rio de Janeiro para formar o grupo Ecochefs. O projeto, que conta com 16 participantes, atua com diversas frentes do *Slow Food*, como educação do gosto, resgate da memória alimentar brasileira, divulgação do conceito Ecogastronomia, e planejamento de atividades que estimulem a compreensão do papel da alimentação contemporânea (DIAS, s.d.).

José Barattino, *chef* de cozinha do Emiliano, restaurante do hotel homônimo em São Paulo, declarou lamentar a distância que separa o campo das cozinhas urbanas. Para ele, entusiasta do movimento *Slow Food*, deveria haver uma proximidade natural com aqueles que cultivam o que é preparado em seu restaurante. Neste sentido, seria preciso ir além da compra de produtos orgânicos e biodinâmicos, saber de onde vêm e descobrir como são cultivados, sendo assim mais sustentável e valorizando o pequeno produtor (BERTOLINO, 2010).

Barattino selou então uma parceria com uma cooperativa de pequenos produtores, cuja sede se encontra na fazenda Pereiras em Itatiba, onde faz visitas

²¹ Este novo encontro se deu em Lima, no Peru, em setembro de 2011, durante a quarta edição do evento internacional de gastronomia Mistura, onde o grupo de principais cozinheiros do mundo, chamado de G9, assinaram o documento denominado Declaração de Lima, ou “carta aberta aos cozinheiros do futuro” (COUTO, 2011).

constantes para “acompanhar a produção dos ingredientes que utiliza em seu cardápio e buscar a recuperação de vegetais nativos pouco conhecidos, como orelha-de-urso, beldroegra e almeirão-do-mato” (BERTOLINO, 2010, s.p.). A partir disso, conseguiu que cerca de 80% dos hortifrutis do Emiliano fossem orgânicos e cultivados a no máximo 200 quilômetros da capital.

Outra ação sua é a compra de peixes direto de Paraty, de uma comunidade de pescadores que não vende peixes com peso mínimo estabelecido por lei. Além disso, no restaurante, faz coleta seletiva de lixo e reserva o óleo usado para doar a uma ONG para ser reciclado. Investe também no treinamento de funcionários, orientando-os a em relação ao uso consciente da água e energia elétrica (NUNES, 2010). O *chef* ainda pretende organizar uma feira de pequenos produtores e devolver o lixo orgânico da cozinha para a fazenda, em forma de adubo natural.

2 FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA NO BRASIL E A EDUCAÇÃO PELO CONSUMO CONSCIENTE DE ALIMENTOS

Neste capítulo são apresentados o histórico, evolução e regulamentação dos cursos superiores de gastronomia no Brasil, justificando a necessidade de uma nova proposta de formação, que seja capaz de se orientar tanto para as demandas atuais da sociedade, como das características intrínsecas. São apresentados os panoramas atuais do mercado e da sociedade de consumo que colocam em cheque a posição do profissional de gastronomia, voltando as atividades de educação para o consumo consciente de alimentos, demonstrando como esses conceitos podem ser incorporados na realidade desses profissionais.

2.1 Formação superior em Gastronomia no Brasil

2.1.1 Aspectos evolutivos

Da mesma maneira que a culinária é uma expressão da cultura e passada adiante entre os grupos mediante observação e repetição, é possível afirmar que o ofício de cozinheiro também era aprendido assim, no dia a dia, na necessidade, em momentos de necessidade, na família. Tradicionalmente, o ofício e as atividades relacionadas à cozinha no Brasil sempre foram uma atividade deixada para as mulheres no ambiente doméstico e para os homens, normalmente aqueles menos preparados (com treinamento e/ou educação) para realizar outras atividades, no ambiente profissional.

A preocupação com o ensino profissional da gastronomia surge juntamente com a evolução do conceito em si. Apenas depois do estabelecimento dos primeiros restaurantes, com a valorização do profissional pelas classes urbanas, é que a demanda pela formação de mão de obra se instala.

Nesse cenário surge uma das pioneiras e mais famosas escolas de gastronomia do mundo, a *Le Cordon Bleu*, fundada em Paris em 1895 (LE CORDON BLEU, 2011). De início, esta instituição se ocupou de cursos profissionalizantes, ligados às artes culinárias e aos serviços de hospitalidade. Apenas na segunda

metade do século XX se especializou em cursos de graduação e pós-graduação, mas com foco específico em administração.

Este mesmo perfil de formação pode ser encontrado em outra escola de referência, a *CIA – Culinary Institute of America*, fundada em 1946 nos Estados Unidos. Essa escola também oferecia cursos profissionalizantes, com foco na prática de cozinha ou no desenvolvimento da "arte culinária"; e desde a década de 1990, passou a ofertar alguns cursos de graduação (CIA, 2011).

No Brasil, por muito tempo a aprendizagem acontecia apenas nos ambientes de trabalho. Os jovens, os migrantes e imigrantes sem experiência que precisavam trabalhar eram aceitos em restaurantes e começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais e, se conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira (JHUN et al., 2009).

No Brasil, por muito tempo a aprendizagem acontecia apenas nos ambientes de trabalho. Os jovens, os migrantes e imigrantes sem experiência que precisavam trabalhar eram aceitos em restaurantes e começavam lavando pratos ou como ajudantes gerais; se conseguissem demonstrar interesse e esforço, poderiam ser reconhecidos e ter mais chances de aprender e subir na carreira (JHUN et al., 2009).

Apesar disso, durante o período do regime político de Getúlio Vargas que ficou conhecido por Estado Novo (1937 a 1945), houve um esforço governamental para desenvolver a educação oferecendo mais formação técnica e profissionalizante a fim de preparar a mão de obra para a indústria em ampla expansão. Neste cenário foram criados o SENAI (Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial) em 1942 e o SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial) em 1946, diretamente ligados às áreas produtivas da economia, então responsáveis pelo treinamento, capacitação e direcionamento da mão de obra (MANFRINATO, 2006).

Desde a sua criação, o SENAC atuou (e atua) com diversas modalidades de ensino, desde cursos livres, profissionalizantes, ao ensino técnico, superior e de pós-graduação. Apesar de oferecer cursos nas mais diferentes áreas, sempre com o propósito de se alinhar às demandas de mercado, o SENAC São Paulo (SENAC SP) se tornou referência em cursos relacionados à área de serviços e hospitalidade (MANFRINATO, 2006).

A instituição foi pioneira ao lançar em 1951 o curso de especialização para Garçom e realizar em 1957 os primeiros cursos de treinamento e habilitação profissional para profissionais de hotelaria. Em 1964 iniciou os cursos de Garçom,

Cozinheiro, Barman, Porteiro-Recepcionista, Secretário de Administração de Hotéis e Restaurantes, entre outros, na Escola SENAC "Lauro Cardoso de Almeida" que concentrava os programas de hotelaria (SENAC SP, 2011).

Em 1970, o SENAC iniciou a oferta do curso de cozinheiro na cidade de Águas de São Pedro em São Paulo. Na época o curso era oferecido gratuitamente, em regime de internato, para alunos financeiramente carentes, que recebiam uma bolsa auxílio para estudar (MIYAZAKI, 2006).

Em 1977 a instituição deu mais abertura ao crescimento da área da gastronomia ao desenvolver juntamente com o *chef* Paul Bocuse da França, um curso para profissionais da área hoteleira. O renomado *chef* também realizou na ocasião palestra para docentes do SENAC e supervisão de dois jantares servidos no restaurante da Escola SENAC de Hotelaria "Lauro Cardoso de Almeida" (SENAC SP, 2011).

Embora os cursos superiores de Turismo e Hotelaria tenham surgido na década de 1970²², os de Gastronomia surgem somente no final da década de 1990. Mas antes do surgimento destes cursos, é preciso citar que em 1994 iniciou-se no SENAC Águas de São Pedro, o curso de Cozinheiro *Chef* Internacional (CCI), na época um curso de qualificação profissional criado em parceria com o *The Culinary Institute of America* (CIA). Tal curso, diferentemente do curso de formação de Cozinheiro, era pago, voltado para um outro tipo de público (de outro estrato social e com maior formação acadêmica), com um corpo docente de professores americanos e renomados *chefs* brasileiros (MIYAZAKI, 2006).

A criação deste curso, que se tornou um modelo para os cursos de tecnologia na área, demonstra a mudança significativa na linha evolutiva da formação superior, refletindo a valorização desse profissional a partir da década de 1990, quando muitos *chefs* internacionais começaram a se instalar no Brasil e a valorizar e promover tal atividade (JHUN et al., 2009).

Assim, em 1999, surgiram os primeiros cursos superiores de Gastronomia no Brasil. Em fevereiro iniciou-se o Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia na Universidade do Sul de Santa Catarina – Florianópolis (SC); em março o Curso Superior de Formação Específica em

²² O bacharelado em turismo criado em 1971 pela Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo (SP), e o curso de tecnologia em hotelaria da Universidade de Caxias do Sul (Rio Grande do Sul) em 1978 (JHUN et al., 2009).

Gastronomia (modalidade sequencial) na Universidade Anhembi-Morumbi – São Paulo (SP); e em julho o Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação) na Universidade do Vale do Itajaí – Itajaí (SC). (MIYAZAKI, 2006)

Já o SENAC SP, que havia lançado o seu curso de tecnologia em Hotelaria em 1989, somente entrou definitivamente no ensino superior em Gastronomia em 2000 com um curso de tecnologia no Hotel Escola Águas de São Pedro (SENAC SP, 2011).

Apesar dos cursos superiores de tecnologia em Gastronomia serem atualmente reconhecidos como o principal mecanismo de formação na área, os cursos profissionalizantes²³ continuam existindo e sendo oferecidos por diversas instituições inclusive fora do “sistema S” (SENAC, SENAI, etc.), oferecendo uma formação operacional para a área. Do mesmo modo, a gastronomia se expande além da graduação. Hoje existem diversas opções de cursos de extensão universitária e de pós-graduação *lato sensu*.

Mas é no campo da pesquisa científica que a área ainda está se inserindo, já que não possui nenhum programa de mestrado ou doutorado que trate exclusivamente do tema. As pesquisas se concentram em programas de Turismo e Hospitalidade ou áreas de conhecimento específicas, ligados ao tema de estudo do pesquisador em questão, como por exemplo, História, Sociologia ou Nutrição (AUTRAN et al., 2010).

2.1.2 Organização e regulamentação

O ensino superior brasileiro é regido pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação de 1996 (LDB 1996), e envolve a graduação e a pós-graduação, além dos cursos sequenciais²⁴. De maneira geral, os cursos superiores de graduação são todos aqueles que conferem diploma e título acadêmico, divididos em bacharelado, licenciatura e de tecnologia. Os bacharelados e de tecnologia promovem a formação

²³ São cursos de curta duração, de qualificação, aperfeiçoamento ou mesmo técnicos, que emitem certificados oficiais, como por exemplo o curso técnico da Faculdade de Tecnologia Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEC), que tem duração de um ano e carga horária total de 800 horas (HOTEC, 2011).

²⁴ É importante frisar que os cursos sequenciais foram criados como uma alternativa de formação superior destinada àqueles que não necessitam de um título e sim uma formação rápida. São cursos superiores, mas não de graduação, e conferem somente certificado.

de profissionais de nível universitário e desenvolvem a cultura erudita em todas as áreas do conhecimento (REJOWSKI, 2010), ao passo que os cursos de licenciatura formam professores para o magistério no ensino fundamental e médio (BRASIL, 1996).

Como a maioria dos cursos de formação de profissionais de gastronomia se dá através de cursos de tecnologia em gastronomia, a regulamentação se dá no Brasil através da legislação dos Cursos Superiores de Tecnologia, que tiveram suas DCNs (Diretrizes Curriculares Nacionais) publicadas em 18 de dezembro de 2002.

Especificamente em relação aos cursos de nível tecnológico, estes foram concebidos desde o início como um tipo de formação profissional, direcionada para a rápida inserção de mão de obra qualificada no mercado. Em 1968 foi proposta uma reforma universitária que pretendia instalar cursos profissionais de curta duração, destinados a proporcionar habilitações intermediárias de nível superior, ministrados em universidades e outros estabelecimentos de educação superior (BRASIL, 1968).

Segundo esta reforma (BRASIL, 1968), a ideia era encurtar o tempo necessário para preencher áreas de formação profissional inteiramente destinadas ou atendidas por graduados em longos e dispendiosos cursos, propiciando a oferta de cursos de menor duração, alternativos aos bacharéis. Foram criados então os primeiros centros de educação tecnológica no Brasil. No Estado de São Paulo, por exemplo, foi criado o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo em 1969 (BRASIL, 1969), com o objetivo explícito de promover cursos superiores de tecnologia, denominado em 1973 de “Centro Paula Souza”.

No histórico apresentado pelo Parecer CNE/CP Nº 29/2002 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico cita-se que por muitos anos esses cursos foram vistos com preconceito, inclusive pelo fato de serem chamados de curta duração, e sua terminologia foi alterada em face de não ser apropriada:

A Resolução CFE nº 12/80, ao dispor sobre a nomenclatura dos cursos superiores de tecnologia nas áreas da engenharia, das ciências agrárias e das ciências da saúde, determinou que “os cursos de formação de tecnólogo passam a ser denominados cursos superiores de tecnologia, aprovados com base nos art. 18 e 23 da Lei nº 5.540/68” e que “o profissional formado receberá a denominação de tecnólogo”. (BRASIL, 2002, p. 13)

Esse parecer ainda define que “os cursos de nível superior, correspondentes à educação profissional de nível tecnológico, deverão ser estruturados para atender aos diversos setores da economia, abrangendo áreas especializadas, e conferirão diploma de Tecnólogo” (BRASIL, 2002, art. 10). Assim se alinha ao disposto pela LDB que os definiu em termos de “formar diplomados nas diferentes áreas de conhecimentos, aptos para inserção em setores profissionais e para participação no desenvolvimento da sociedade brasileira, e colaborar na sua formação contínua” (BRASIL, 1996, inciso II, art. 43).

Posteriormente, as DCNs para os cursos de tecnologia publicadas em dezembro de 2002 explicitaram o correto entendimento de que tais cursos se caracterizam mais pelo perfil profissional de conclusão do que pela duração. São cursos com objetivos definidos e características próprias, cuja duração é equivalente aos objetivos que deverão ser alcançados.

De forma resumida, a proposta do MEC (Ministério da Educação) apresenta os cursos superiores de tecnologia como “uma das principais respostas do setor educacional às necessidades e demandas da sociedade brasileira”, uma vez que o progresso tecnológico vem causando profundas “alterações nos modos de produção, na distribuição da força de trabalho e na sua qualificação” (BRASIL, 2002).

Sendo assim, pode-se afirmar que os cursos de graduação em tecnologia são cursos regulares de educação superior, com foco no domínio e na aplicação de conhecimentos científicos e tecnológicos em áreas específicas de conhecimento relacionado a uma ou mais áreas profissionais. São cursos de curta duração que visam formar profissionais para atender a campos específicos do mercado de trabalho. O profissional formado recebe a denominação de Tecnólogo e pode dar continuidade ao ensino, cursando a pós-graduação *Stricto Sensu* e *Lato Sensu*, como todos os outros cursos de graduação. No entanto, em relação à pós-graduação *stricto sensu*, as instituições de ensino superior no Brasil podem ou não aceitar tecnólogos.

As DCNs para os cursos tecnológicos são amplas e incentivam a criatividade e inovação nas propostas de cursos e planos de ensino. Tais cursos não são classificados por títulos clássicos, mas sim por eixos temáticos, baseados na característica natural que os campos tecnológicos têm de ser interdisciplinares e múltiplos, e se interligarem e se completarem.

No caso dos cursos de Gastronomia, as Diretrizes são definidas primeiramente pela caracterização da área profissional na qual se enquadram, a de Turismo e Hospitalidade, como segue:

Compreende atividades, inter-relacionadas ou não, referentes à oferta de produtos e à prestação de serviços turísticos e de hospitalidade. Os serviços turísticos incluem o agenciamento e operação, o guiamento, a promoção do turismo, e a organização e realização de eventos de diferentes tipos e portes. Os serviços de hospitalidade incluem os de hospedagem e os de alimentação. Os de hospedagem são prestados em hotéis e outros meios, como colônias de férias, albergues, condomínios residenciais e de lazer, instituições esportivas, escolares, militares, de saúde, acampamentos, navios, coletividades, abrigos para grupos especiais. Os serviços de alimentação são prestados em restaurantes, bares e outros meios, como empresas, escolas, clubes, parques, aviões, navios, trens, ou ainda em serviços de bufês, "caterings", entregas diretas, distribuição em pontos de venda. Estas atividades são desenvolvidas num processo que inclui o planejamento, a promoção e venda e o gerenciamento da execução (BRASIL, 2001, p. 23).

As DCNs estabelecidas para o eixo temático de Hospitalidade e Lazer, que também inclui cursos como Eventos, Gestão de Turismo, Gestão Desportiva e de Lazer, e Hotelaria, dispõem o seguinte:

Compreende tecnologias relacionadas aos processos de recepção, entretenimento e interação. Abrange os processos tecnológicos de planejamento, organização, operação e avaliação de produtos e serviços inerentes à hospitalidade e ao lazer. As atividades compreendidas nesse eixo referem-se ao lazer, relações sociais, turismo, eventos e gastronomia, integradas ao contexto das relações 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, 2007, p.6).

Mas é no Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, apresentado pelo MEC e pelo SETEC (Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica), onde se encontram os referenciais detalhados do curso propriamente dito. Este catálogo é um instrumento criado coletivamente pelo governo e pelas instituições, a fim de legitimar os cursos e mantê-los constantemente atualizados e em sincronia com os avanços do mercado profissional.

O Catálogo publicado em 2010 pelo MEC apresenta denominações, perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada de 98 graduações

tecnológicas organizadas em dez eixos temáticos. Especificamente para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem-se o seguinte:

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

Carga horária mínima 1.600 horas.

Infraestrutura recomendada: Biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático. (BRASIL, 2010)

Finalmente, de acordo com a CBO (Classificação Brasileira de Ocupações), que objetiva uniformizar a identificação das ocupações do mercado de trabalho, apenas para fins classificatórios de ordem administrativa, ao pesquisar a palavra-chave “gastronomia”, obtém-se como resultado o código 2711, que identifica “Chefes de cozinha e afins”, juntamente com dois cargos:

2711-05 - Chefe de cozinha – *Chef*, Chefe de partida, Chefe executivo de cozinha, Encarregado de cozinha, Subchefe de cozinha, Supervisor de cozinha.

2711-10 - Tecnólogo em gastronomia – Gastrólogo. (CBO, 2011, s. p.)

A descrição sumária desses cargos é assim descrita:

Criam e elaboram pratos e cardápios, atuando direta e indiretamente na preparação dos alimentos. Gerenciam brigada de cozinha e planejam as rotinas de trabalho. Podem gerenciar, ainda, os estoques e atuar na capacitação de funcionários (CBO, 2011, s.p.).

Até o término desta dissertação, as profissões em Gastronomia não eram regulamentadas, mas havia dois projetos em tramitação: a) o projeto de lei 6.049/2005, que dispõe sobre a regulamentação do exercício da profissão de Cozinheiro, b) o projeto de lei 2079/2011, que regulamenta o exercício da atividade de gastrólogo. (CÂMARA DOS DEPUTADOS, 2011).

2.1.3 Oferta de cursos

Para que esta pesquisa fosse possível, foi necessário realizar um levantamento inicial sobre a oferta de cursos superiores de Gastronomia no Brasil, tendo em vista sua situação e distribuição espacial.

Em outubro de 2010 foram encontrados 103 cursos em funcionamento no cadastro do MEC²⁵, oferecidos por 81 instituições diferentes. É importante destacar que nesta lista constam também cursos em processo de desativação, que, embora inscritos no MEC, já não eram ofertados pelas respectivas instituições.

Deste total, 89 eram cursos tecnológicos, 9 sequenciais e apenas 5 bacharelados. Transparece claramente a preferência pelo curso de tecnologia no ensino superior de Gastronomia no Brasil, que se acentua com a transformação para essa modalidade da maioria dos cursos sequenciais existentes²⁶. Razões para essa preferência seriam a não titulação de seus egressos, conforme já explicitado, aliada à impossibilidade de continuidade de estudos de pós-graduação *stricto sensu*, ou ainda, o modismo por uma nova modalidade de curso que teve inicialmente maior apelo mercadológico²⁷.

Embora a maioria (96 cursos, 93%) seja nomeada como “Gastronomia”, aparecem outras denominações presentes nos seguintes cursos:

- Curso Sequencial de Formação Específica em Gastronomia Criação e Gestão, do Centro Universitário Vila Velha (UVV) em Vila Velha (ES), iniciado em 2004.
- Bacharelado de Turismo com Habilitação em Gastronomia, Universidade do Sul de Santa Catarina (UNISUL), em Florianópolis (SC), iniciado em 1999.
- Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar, da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) em Recife (PE), iniciado em 2005.
- Curso Sequencial de Formação Específica de Gestão Executiva em Gastronomia, do Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), em São Paulo (SP), iniciado em 2000.

²⁵ A lista completa destes cursos encontra-se no apêndice A desta dissertação. A título de complementação, ao se consultar o site do MEC em janeiro de 2012, o número total de cursos em atividade no Brasil era de 127, sendo 117 eram tecnológicos.

²⁶ Conforme consulta a vários sites institucionais.

²⁷ Conforme contato com coordenadores de cursos de Gastronomia e discussões em eventos científicos de Turismo.

- Curso Sequencial de Formação Específica de Gestão em Gastronomia e Alimentação, da Universidade Norte do Paraná (UNOPAR), em Londrina (PR), iniciado em 2003.
- Curso Sequencial de Formação Específica em Gastronomia - Gestão de Alimentos e Bebidas, do Centro Universitário Barão de Mauá (CBM), em Ribeirão Preto (SP), iniciado em 2006.
- Curso Sequencial de Formação Específica em Gastronomia Regional, do Centro Universitário de Ensino Superior do Amazonas (CIESA), em Manaus (AM), iniciado em 2006.

Retornando ao total de cursos, estes são ofertados em sua maioria (96 cursos, 93%) por instituições de natureza privada, e distribuem-se, por modalidade, conforme a figura 1. Do total de 89 cursos tecnológicos, 84 são privados e apenas 5 públicos em uma proporção de 94% e 6% respectivamente. Entre os cursos de bacharelado em Gastronomia essa proporção é mais equilibrada, já que 2 são públicos e 3 privados; e nos sequenciais, todos os 9 cursos são privados, como pode ser observado na figura 2.

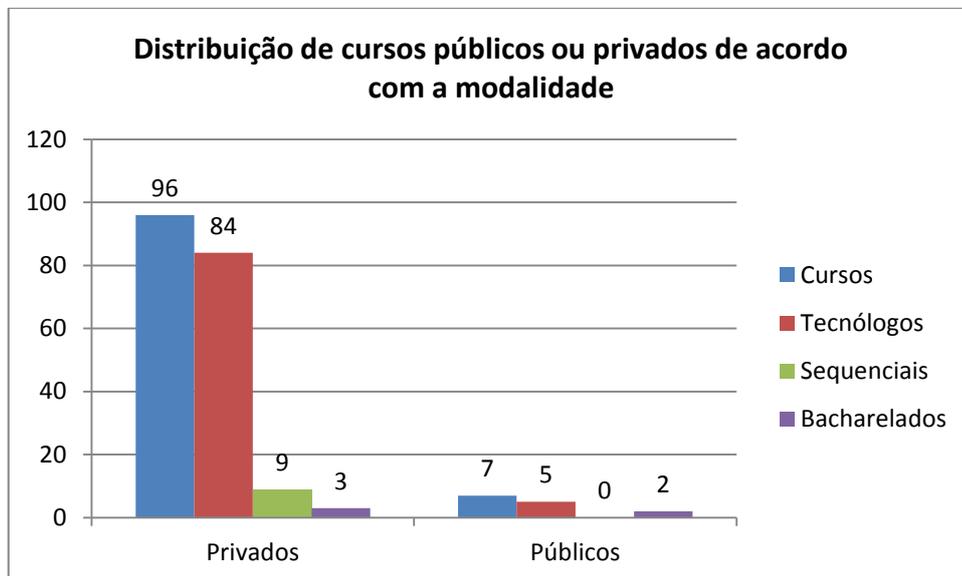


Figura 2: Cursos superiores de Gastronomia por instituição de acordo com a modalidade – Brasil, 2010

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Destaca-se, conforme a figura 3, que a maioria dos cursos (47%; 48 cursos) são oferecidos por Universidades; os Centros Universitários correspondem a 28%

(29 cursos), seguidos pelas Faculdades e Institutos de Educação Superior, que somam 25% (26 cursos) do total. Analisando essas instituições por sua natureza, observa-se, pela figura 4, observa-se que os cursos públicos são na maioria de Universidades (6), seguidos de apenas uma Faculdade; e os privados são principalmente de Universidades (42), seguidos de Centros Universitários (29) e de Faculdades e Institutos (25).

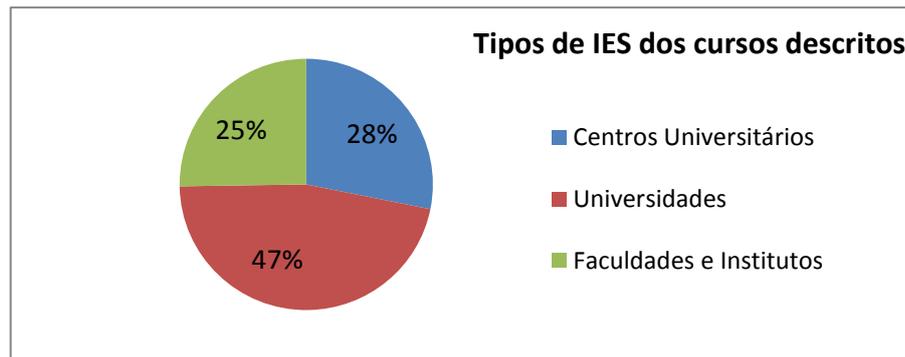


Figura 3: Distribuição de cursos superiores de Gastronomia por tipo de instituição – Brasil, 2010

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

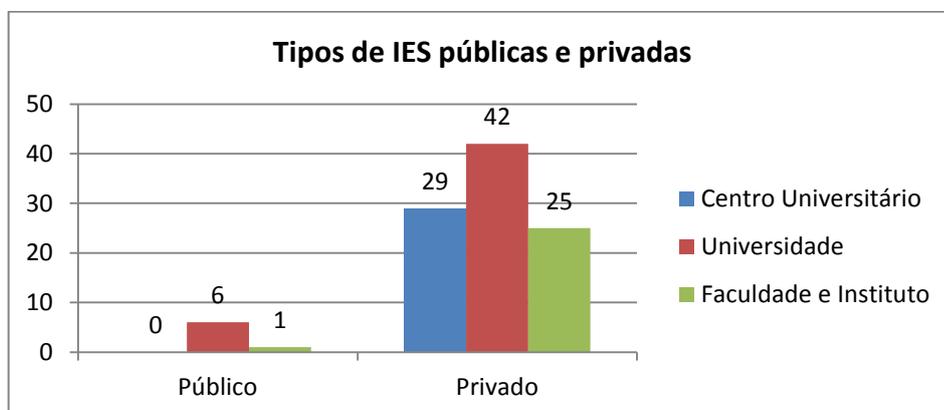


Figura 4: Cursos superiores de Gastronomia por tipo de instituição – Brasil, 2010

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Ao se distribuir essas instituições por modalidade de curso, tem-se a figura 5. Nela é possível observar que nas Faculdades e Institutos, nota-se claramente o predomínio de cursos tecnológicos (25 cursos), e apenas um curso de bacharelado. Nos Centros Universitários há novamente o predomínio de cursos tecnológicos (25 cursos), seguidos por cursos sequenciais (4). Finalmente nas Universidades é possível encontrar 39 cursos tecnológicos, 5 sequencias e 4 bacharelados.

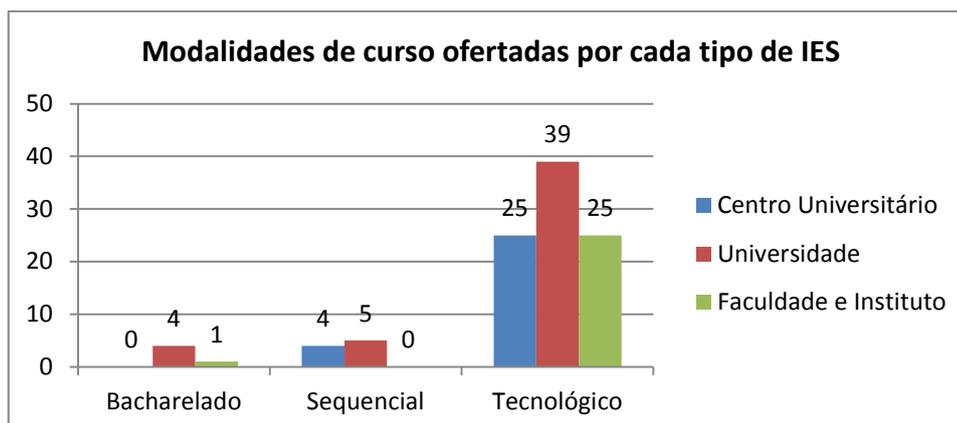


Figura 5: Modalidades de cursos superiores de Gastronomia por tipo de Instituição – Brasil, 2011

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

A região Norte do país apresenta a menor quantidade de cursos, apenas 4 em 3 instituições diferentes, sendo ofertados apenas nos estados de Amazonas e Roraima. Já na região Centro-Oeste, são ofertados 9 cursos em 8 instituições dos estados de Goiás, Mato Grosso e no Distrito Federal. Em situação mais equilibrada estão as regiões Sul e a Nordeste com 23 cursos em 18 instituições e 18 cursos em 18 instituições, respectivamente. Em destaque está a região Sudeste com 49 cursos em 34 instituições diferentes, com maior concentração no Estado de São Paulo (tabela 1).

Tabela 1: Cursos superiores de Gastronomia por estado e região – Brasil, 2010

Região	NORTE		NORDESTE							CENTRO-OESTE			SUL			SUDESTE			
	AM	RO	BA	CE	MA	PE	PI	RN	SE	DF	GO	MT	PR	RS	SC	ES	MG	RJ	SP
Cursos (nº)	3	1	5	3	1	5	1	1	2	3	5	1	8	5	10	3	3	3	40
Instituições (nº)	2	1	5	3	1	5	1	1	2	3	4	1	7	4	7	2	3	2	27

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Com relação às datas de início de funcionamento dos cursos (figura 6), estes iniciaram-se em 1999, com o bacharelado em Turismo com Habilitação em Gastronomia, da UNISUL e o bacharelado em Gastronomia da UNIVALI, seguidos pelo sequencial em Gastronomia da UAM. No período de 2000 a 2009 observa-se o seu crescimento, exceto em 2006, 2009 e 2010, quando o número de cursos decaiu. Entre os anos de 2005 a 2010 há o início de 11 a 19 cursos por ano, cujo ápice situa-se em 2008.

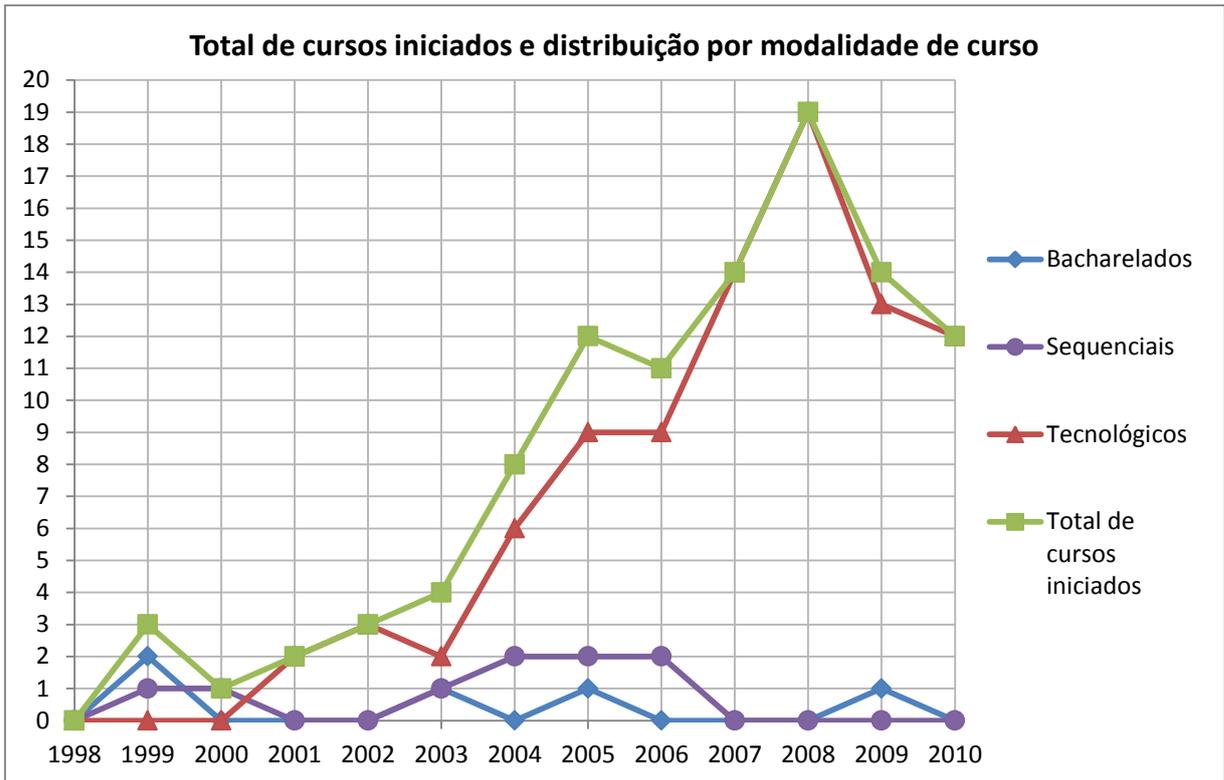


Figura 6: Data de início dos cursos superiores de Gastronomia – Brasil, 1998 a 2010

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Os cursos tecnológicos iniciaram-se em 2001, diferentemente dos bacharelados e dos sequenciais, que foram os primeiros cursos superiores de Gastronomia a serem ofertados em 1999. Os primeiros predominam em quantidade desde 2007, indicando maior demanda por essa modalidade de formação superior (figura 6).

2.2 Em busca de novos paradigmas para a educação de gastronomia

2.2.1 Crítica ao modelo atual de organização do conhecimento

A partir do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia e da fundamentação do eixo tecnológico no qual a gastronomia se insere, pode-se afirmar que o modelo da educação brasileira fundamenta-se na prática relacionada ao alimento e a arte do seu processo de obtenção. Aspectos aprofundados sobre história, sociologia, antropologia, saúde, etc. são pouco frequentes e em geral abordados de maneira suplementar, já que, menos de 50% do conteúdo do

conteúdo do curso é estruturado em aulas teóricas; e parte deste total estão inclusas disciplinas que tratam da gestão e empreendedorismo, considerados temas mais importantes frente à necessidade de formar profissionais para o mercado.

Uma das possíveis explicações para tal fato é que a origem dos cursos de Formação Tecnológica se dá na evolução natural do modelo de formação técnica e profissionalizante iniciada no Brasil durante o Estado Novo e difundida pelo mundo pelas grandes escolas como as já citadas *Le Cordon Bleu* ou *The Cullinary Institute of America*.

Este modelo foi estruturado na concepção racionalismo dualista cartesiano, que separa o sujeito e o objeto, que faz com que ocorra uma separação entre os campos de saber, especializando o conhecimento ao máximo, formando indivíduos que sabem muito, mas apenas sobre uma pequena parte de um todo que nunca consegue ser reconstruído porque as partes não interagem entre si. Embora tenha sido útil principalmente no período do Pós Guerra de intensa industrialização, não mais atinge as necessidades tanto pelo mercado de trabalho moderno, quanto pelo estilo de vida contemporâneo. Os próprios documentos elaborados pelo MEC afirmam que não é mais numa formação estritamente profissionalizante que está a resposta para atingir essa meta, tema do item a seguir.

De acordo com o decreto nº 2208/97 do MEC (BRASIL, 1997) a educação profissional, que é responsável por formar profissionais aptos a exercerem atividades específicas no mercado de trabalho entre outros, é dividida em três níveis:

- I - básico: destinado à qualificação, requalificação e reprofissionalização de trabalhadores, independente de escolaridade prévia;
- II - técnico: destinado a proporcionar habilitação profissional a alunos matriculados ou egressos do ensino médio, devendo ser ministrado na forma estabelecida por este Decreto;
- III - tecnológico: correspondente a cursos de nível superior na área tecnológica, destinados a egressos do ensino médio e técnico (BRASIL, 1997, art. 3º).

De acordo com Manfrinato (2006) existe uma relevante diferença entre formação e educação profissionalizante que reside na importância do saber pensar frente ao saber fazer. A grande maioria da formação profissional é voltada exclusivamente para o saber fazer, para a prática em processos de qualificação, reciclagem e treinamento. Já a educação profissional vai além, ensinando a pensar sobre o fazer.

Segundo Demo (1997) para a concepção de educação profissional interessa menos o domínio técnico de habilidades do que o saber pensar, já que a habilidade de renovação permanente representaria o que pode haver de mais profissional. Ainda segundo o autor, diante da velocidade da transmissão de conhecimentos e da inútil tentativa de acumulá-los, o saber pensar para saber como agir diante deste cenário em constante mutação é o que de melhor pode ser ensinado e aprendido.

No Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI, o coordenador desta comissão, relata que:

A educação deve transmitir, de fato, de forma maciça e eficaz, cada vez mais saberes e saber-fazer evolutivos, adaptados à civilização cognitiva, pois são as bases das competências do futuro. Simultaneamente, compete-lhe encontrar e assinalar as referências que impeçam as pessoas de ficarem submergidas nas ondas de informações, mais ou menos efêmeras, que invadem os espaços públicos e privados e as levem a orientar-se para projetos de desenvolvimento individuais e coletivos. À educação cabe fornecer, de algum modo, os mapas de um mundo complexo e constantemente agitado e, ao mesmo tempo, a bússola que permita navegar através dele (DELORS, 2009, s. p.).

Assim não é mais adequado nem possível tentar acumular os conhecimentos que inundam as pessoas através dos meios de comunicação de massa. “É, antes, necessário estar à altura de aproveitar e explorar, do começo ao fim da vida, todas as ocasiões de atualizar, aprofundar e enriquecer estes primeiros conhecimentos, e de se adaptar a um mundo de mudanças” (DELORS, 2009, s.p.). Nesse sentido, a educação no século XXI deve se apoiar em quatro aprendizagens fundamentais que, não apenas em ambientes escolares, mas sim ao longo de toda a vida, serão para cada indivíduo, os pilares do conhecimento:

(...) **aprender a conhecer**, isto é adquirir os instrumentos da compreensão; **aprender a fazer**, para poder agir sobre o meio envolvente; **aprender a viver juntos**, a fim de participar e cooperar com os outros em todas as atividades humanas; finalmente **aprender a ser**, via essencial que integra as três precedentes. É claro que estas quatro vias do saber constituem apenas uma, dado que existem entre elas múltiplos pontos de contato, de relacionamento e de permuta. (DELORS, 2009, s.p.) [grifo nosso]

Na grande maioria dos casos a educação é entendida apenas no âmbito do aprender a conhecer e, nos casos particulares da educação chamada de profissionalizante, engloba também o fazer, mas tendo como característica comum a

fragmentação do conhecimento e o foco no objeto (o conhecimento ou aquilo que é ensinado) e não no sujeito (o aluno/aprendiz).

As outras duas aprendizagens ou são deixadas de lado ou são entendidas como parte integrante do processo, sem ter a devida importância no planejamento. Segundo Delors é importante dar a cada um dos quatro pilares a mesma atenção durante a estruturação do ensino para que o processo de educação seja vivido como uma experiência global, “ao longo de toda a vida, no plano cognitivo no prático, para o indivíduo enquanto pessoa e membro da sociedade (DELORS, 2009, s/p)”.

Sendo assim, a proposta do referido Relatório pode ser considerada revolucionária, pois pretende superar a ideia apenas instrumental da educação, a fim de entendê-la e vivenciá-la em sua plenitude, ou seja, na “realização da pessoa que, na sua totalidade aprende a ser (DELORS, 2009, s/p)”.

Uma das respostas encontrada na maioria dos cursos superiores no Brasil frente a essa proposta é a inserção da Interdisciplinaridade em seus currículos. Apesar da ideia da interdisciplinaridade ser a capacidade de ver o todo a partir da interação e troca efetiva entre as partes que o constituem, nem sempre acontece na prática (MARGONI, 2006). Ou seja, apesar de existir uma clara indicação nas DCNs da inserção de diversas ciências para a compreensão do todo, assim como o foco na formação integral do cidadão, tanto para o mercado de trabalho como para o mundo, as atividades desenvolvidas dentro das instituições ainda são reducionistas e simplistas, justapõem uma série de conhecimentos sem desenvolver integralmente os saberes e não desenvolvem as competências e habilidades necessárias para tal (MARGONI, 2006).

Neste sentido faz-se importante demonstrar como se dá o fenômeno do consumo consciente, relacionando à gastronomia e suas relações com o mercado, como será visto a seguir.

2.2.2 Consumo consciente na alimentação

Para demonstrar como a sociedade chegou ao que é hoje em relação à alimentação, será necessário recorrer a alguns fatos e a transformações globais nos padrões alimentares que trouxeram importantes consequências sociais.

Carneiro (2003), por exemplo, escolhe o fenômeno da guerra como sendo um dos mais importantes fatores que ocasionaram mudanças dietéticas ao longo da história, tanto por provocar a fome, como por promover mudanças nos hábitos de consumo e adoção de novos tipos de alimentos. Outro motivo destacado pelo autor é o fato da indústria, em grande parte diretamente associada às guerras, também ter sido (e ainda ser) de grande influência na maneira com que a alimentação mudou na sociedade contemporânea:

As técnicas de conservação dos alimentos, as conquistas da microbiologia, o desenvolvimento dos transportes são todos aspectos de um processo mais geral: o da industrialização da produção e distribuição da alimentação (CARNEIRO, 2003, p. 102).

Conforme esses processos de industrialização avançam e o homem perde o vínculo com o mundo natural - “à medida que nossa cultura perde o poder de administrar nosso relacionamento com a comida”, conforme Pollan (2006, p. 319) - mais sofrido se torna o ato de comer. O padrão alimentar mundial atual, imposto pelos Estados Unidos ao longo dos anos da globalização capitalista, carrega fortes influências culturais alimentares de um povo que nunca contou com uma culinária nacional sólida, onde a maneira de se alimentar é renovada a cada geração, “em meio a paroxismos de neofilia e neofobia²⁸” (POLLAN, 2006, p. 319).

Pollan (2006, p. 323) ainda cita uma tendência sobre o capitalismo, apresentada pelo sociólogo Daniel Bell, que, “na sua busca obcecada pelo lucro, provoca a erosão dos vários pilares culturais que conferem estabilidade a uma sociedade, mas impedem o avanço da comercialização”: o modo como se come, principalmente em família, com a indústria atuando fortemente para vender cada vez mais produtos diferenciados a uma população já bem-alimentada.

Portanto, apesar da industrialização e do desenvolvimento de novas tecnologias terem sido “um processo histórico de racionalização, industrialização e

²⁸ A neofilia, que é predisposição em aceitar alimentos novos e a neofobia, que é relutância em experimentar alimentos novos, são vistas como possíveis vantagens adaptativas aos ancestrais humanos, por ampliar a variabilidade da dieta, mas sempre ser cauteloso. Isso coloca num dilema todas as espécies que são onívoras, que é justamente o tema central do livro de Pollan, que se baseia no tema do dilema do onívoro moderno, que tem boas razões tanto para aceitar (ampliação da dieta) quanto para rejeitar (possibilidade de envenenamento ou intoxicação) alimentos novos, mas que hoje são vulneráveis a empresas que se valem do mercado de consumo para desenvolver produtos que “precisam” ser adquiridos para saciar a tal fome que ninguém consegue ao certo descrever (POLLAN, 2006).

funcionalização da alimentação” (CARNEIRO, 2003, p. 103), não se pode deixar de destacar as consequências ambientais e políticas, como a “contaminação ambiental, o uso de aditivos químicos, a padronização de gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados, relações comerciais desvantajosas para os países periféricos” (CARNEIRO, 2003, p. 103). Assim também há as consequências sociais, como o aumento das populações subnutridas *versus* a alimentação excessiva das sociedades capitalistas, padrão alimentar este influenciável por modismos e controlável pela indústria midiática, aumentando o número de obesos, anoréxicos e vegetarianos entre outros (POLAN, 2003).

O modelo alimentar norte-americano (de substituição de carboidratos complexos por açúcares e gorduras e o aumento do consumo de carne) é simbolizado pela expansão das redes de *fast food*, “entre as quais o McDonald’s assume, juntamente com a Coca-Cola, a imagem paradigmática dos logotipos mais emblemáticos da cultura capitalista contemporânea” (CARNEIRO, 2003, p. 104). Segundo o autor, o McDonald’s foi protótipo para tudo o que as novas formas de capitalismo no segundo pós-guerra representaram:

Cultura do automóvel, ascensão das classes médias, consumo em massa de produtos descartáveis como símbolo do modo de vida, expansão do sistema de franquias, predomínio do setor de serviços, mas submetido a uma administração de características fabris, ou seja, a industrialização do entretenimento e do lazer, padronização da alimentação, importância crescente da propaganda (a era do marketing), o nome da marca tornando-se mais significativo do que o próprio produto (CARNEIRO, 2003, p. 107).

Segundo Nascimento (2007, p. 124), a falta de tempo que origina a pressa, “inimiga do prazer”, é ingrediente fundamental nas mudanças no estilo de vida da contemporaneidade. Compram-se alimentos prontos, congelados, individuais, as famílias reunidas à mesa são cada vez menos comuns, come-se fora cada vez mais e os hábitos alimentares de família perdem importância na formação do gosto e fundamentação do prazer. Para a autora, é nesse contexto de falta de autonomia da própria alimentação que surge o “mal-estar da alimentação”, um dilema que caminha junto ao apresentado por Pollan (2003), mas se distancia das origens biológicas e perturba questões de origens muito mais amplas, pois

Somos responsáveis cada vez menos pelo nosso cardápio, perdemos os sentidos culturais da comida, mastigamos mal, engolimos rapidamente e, sobretudo, perdemos o controle sobre o

que ingerimos e, pelos riscos propagados de alguns alimentos, não sabemos o que comemos. Esse mal-estar, portanto, não decorre apenas do crescimento da fome ou da obesidade, mas subordina-se à natureza do complexo industrial alimentar, que submete a sociedade a seus interesses (NASCIMENTO, 2007, p. 163).

Para driblar este mal-estar, o homem contemporâneo recorre a várias saídas, entre elas o prazer de comer. Brillat-Savarin (1995) afirmou que comer é o prazer superior do homem, pois é o único que permanece quando todos os outros foram embora. No entanto, concorda-se com Nascimento (2007) para quem o problema reside quando a busca pelo prazer na comida se transforma em excesso, representado pelo pecado da gula durante séculos e que hoje carrega diversos transtornos e consequências, de saúde e de consumo que se refletem nas relações humanas e na natureza.

Finalmente, uma das últimas consequências do atual mercado agrícola, “cada vez mais controlado pelos principais produtores e formadores de preços, e as disputas comerciais” no que se refere à alimentação da humanidade, “é o paradoxo da condição contemporânea: nunca se produziu tantos alimentos e nunca houve tantos famintos no mundo como hoje em dia” (CARNEIRO, 2003, p. 110).

Considera-se, assim, que o atual sistema de consumo se baseia num modelo que está no limite. Na sociedade da informação e do consumo, todo o pensamento humano está direcionado para permanecer dependente deste ciclo, que já se provou insustentável inclusive a curto prazo. Nesse sentido, vale destacar a reunião da Comissão Internacional sobre o Futuro da Alimentação e da Agricultura (*International Commission on the Future of Food and Agriculture*)²⁹, realizada em 2009 na Itália, que gerou diversas discussões e obteve como um dos resultados, a confecção de um “Manifesto Sobre o Futuro dos Sistemas de Conhecimento” (ICFFA, 2009). O texto introdutório apresenta a situação em que se encontra a sociedade contemporânea, destacando que:

²⁹ Entre os participantes da Comissão encontravam-se presidentes de fundações, comissões e sociedades voltadas para a ciência e tecnologia, ecologia e cultura, ciências políticas, economia, globalização; assim como produtores, tanto orgânicos como defensores de OGMs; alguns políticos e representantes de governos; professores, pesquisadores e educadores das mais diversas áreas; como também donos de restaurantes e *chefs* de cozinha de prestígio, além de Carlo Petrini, o fundador do Slow Food. Tal iniciativa partiu de Claudio Martini, presidente da região da Toscana na Itália, e de Vandana Shiva, diretora executiva da Fundação de Pesquisa em Tecnologia, Ciência e Ecologia de Navdanya, na Índia.

As soluções para os problemas da sociedade dependem da forma como o conhecimento é produzido, utilizado e difundido. Reduccionismo, fragmentação e pensamento mecanizado estão na raiz das múltiplas catástrofes que a humanidade sofre hoje: a implosão financeira e um colapso econômico, o caos climático e as crises energética e alimentar. Soluções para essas crises exigem uma nova maneira de pensar - um novo paradigma do conhecimento é necessário. No passado, vimos as culturas e grupos étnicos desaparecer como resultado de escolhas erradas. Hoje estamos vivendo numa época em que as decisões feitas em um lugar afetam o mundo como um todo e escolhas erradas podem levar a destruições irreversíveis. A abordagem holística é necessária para garantir o nosso futuro em um planeta saudável [tradução livre] (ICFFA, 2009, p. 7).

Ainda no texto do manifesto, apresenta-se um novo paradigma do conhecimento com base em seis princípios, sendo que os três primeiros descrevem as falhas do atual sistema de conhecimento dominante e os três últimos definem o caminho a seguir.

1. A falta de conhecimento global e uma visão de mundo mecanicista estão na raiz das múltiplas crises que a humanidade vive.
2. Exclusão do conhecimento tradicional e das culturas indígenas diminuiu a base de conhecimento que a humanidade precisa para poder enfrentar uma crise de múltiplas dimensões.
3. O controle corporativo da ciência e a comercialização do conhecimento através de patentes e outros direitos de propriedade intelectual (DPI) estão minando a criação do conhecimento em si.
4. Novos paradigmas da alimentação e agricultura devem aprender com a ciência holística da vida.
5. A diversidade e o pluralismo dos sistemas de conhecimento são vitais para a evolução e adaptação, especialmente em tempos de instabilidade intensificada e grande imprevisibilidade.
6. A soberania do conhecimento das comunidades tem de ser reconhecido e o conhecimento deve ser usado de maneira livre, melhorada e compartilhada [tradução livre] (ICFFA, 2009, p. 4-5).

A partir desses princípios, é possível compreender mais uma vez a importância da visão holística de mundo para compreender o papel de cada indivíduo. Ao mesmo tempo, num mundo cada vez mais globalizado e conectado, há necessidade de manutenção do respeito pelo local e do tradicional. Não é possível propor uma superação do sistema capitalista atual, mas é possível discutir o sentido de valor para aquilo que é importante para a humanidade, não o que apenas o que gera mais lucros. Nesse sentido importa compreender como a alimentação, que primordialmente é um item de sobrevivência natural a qualquer ser vivo, tornou-se na sociedade atual um bem de consumo, um objeto de desejo cultural, muito além da necessidade fisiológica.

2.2.3 Consumo e mercado

Para a sociologia e antropologia, o ato de consumir, seja alimentos, seja produtos ou serviços se traduz numa forma de comunicação ao expressar ideologias, estilos de vida, crenças, etc. De acordo com Gimenes (2010, p. 90), a comunicação mediante escolhas alimentares acontece porque este tipo de consumo se converte no que foi descrito pelo filósofo Jean Baudrillard como consumo simbólico: “o que é consumido nunca é o objeto ou produto material, mas sim a relação (ou relações) que estabelece com e através dele”. Nesse sentido a autora aponta que na alimentação, o consumo simbólico, ou seja, consumir o alimento por motivos que não os de nutrição, pode ser para satisfazer outras necessidades, como a expressão de status social, ou mesmo para estabelecer uma relação de identidade em relação a um lugar ou determinada cultura, através por exemplo, de uma conexão memorial:

No caso específico da alimentação, a iguaria deixa de ser consumida por suas características físico-químicas e passa a ser degustada pelos valores simbólicos que lhe são atribuídos, para demarcar *status* social (a partir do consumo de produtos valorizados, como *caviar* e *escargot*, ou de estabelecimentos que estão "na moda"), propiciar um exercício identitário (quando a preparação e a degustação marcam o pertencimento a um grupo) ou ainda uma conexão memorial (também relacionada à perspectiva identitária, diz respeito à capacidade de determinadas iguarias projetarem lembranças e reavivarem experiências) (GIMENES, 2010, p. 90).

Como exemplo de consumo simbólico de caráter ideológico, a autora cita os vegetarianos e os membros do *Slow Food*, que "ao realizarem suas escolhas alimentares, o fazem considerando um contexto ideológico mais amplo, de sustentabilidade ambiental e cultural" (GIMENES, 2010, p. 91).

Trabalhando também com esta linha social e antropológica, Kruschke e Tomiello (2009) falam de uma “nova consciência alimentar” que começa a ser observada nos consumidores de hoje, que pressupõe uma escolha ética e consciente daquilo que se come, procurando saber como, onde e de que modo os alimentos foram produzidos. Os autores também citam Singer e Mason (2007) para sustentar seus argumentos sobre as escolhas éticas, mas abordam as pesquisas de Guivant (2003) que justificam as escolhas alimentares de acordo com os estilos de

vida, ou práticas que retratam sua identidade como principais motivadores pela escolha de produtos diferenciados, mais especificamente os orgânicos.

Para Guivant (2003), o estilo de vida atual da sociedade pode ser descrito como *ego-trip* e *ecológico-trip*, sendo que o primeiro caracteriza indivíduos que voltam o olhar para si mesmos, suas necessidades pessoais, com foco para a segurança e qualidade dos alimentos, fundamentalmente com o cuidado da beleza, saúde e boa forma. Já o segundo representa uma atitude voltada ao contato simbólico entre o consumidor e seu ambiente, caracterizando uma atitude assumida frente ao meio ambiente ou de responsabilidade social.

Mas concorda-se com esta autora de que não se deve idolatrar este último tipo, pois numa sociedade individualista e globalizada como a atual, as pessoas tendem a sentir as preocupações ambientais apenas quando chegam a seus corpos, ou seja, quando dizem respeito justamente à saúde e aos alimentos.

Numa sociedade mais individualista, a experiência de riscos ambientais pode ter muito pouco a ver com “salvar o planeta” e muito mais com assuntos da vida cotidiana, no aqui e agora. Desta maneira, o encontro com o meio ambiente passa a ser mais personalizado (GUIVANT, 2003, p. 78).

Assim o consumidor *ecológico-trip* seria um tipo de consumidor *ego-trip*, que se difere apenas por atingir outros planos nas suas práticas de consumo, sendo que muitas vezes não são conscientemente éticas, políticas ou voltadas para um bem maior (GUIVANT, 2003).

E é justamente para esta parcela crescente da população, cujo acesso aos bens e serviços vem aumentando consideravelmente nos últimos anos, que muitas empresas dirigem seus esforços de marketing. Nas pesquisas de Guivant (2003), de Kruschke e Tomiello (2009) e de Moro (2007) ficam claras as ações principalmente das redes supermercadistas brasileiras, são responsáveis por mais da metade de todos os alimentos consumidos no Brasil. Segundo Moro (2007), essas ações não podem ser desconsideradas, pois é através deste canal que boa parte dos produtos orgânicos vem sendo escoados no país e no mundo; em pesquisa realizada em 2007 na Europa, 48% de todas as frutas, legumes e verduras orgânicas produzidas foram vendidas em supermercados.

Para muitos consumidores deste tipo de alimentos, as feiras livres não representam uma garantia de origem dos produtos. Em contrapartida, feiras

organizadas por cooperativas, grupos apoiadores, ONGs, etc. comprometidas com a produção orgânica ou ecológica não dão conta da demanda. Nesse sentido, os supermercados³⁰ que criam redes de abastecimento e certificam produtores, soam como uma boa opção para quem pretende fazer escolhas mais conscientes.

De acordo com dados apresentados por Guivant et al. (2003), no Brasil, a exemplo do que acontece nos principais países europeus, o crescimento do consumo de frutas, verduras e legumes (FLV) orgânicos está se dando principalmente em razão da busca por alimentos saudáveis e qualidade de vida. Apesar da procura inicial ser principalmente por produtos frescos como FLV, a autora afirma que a variedade de produtos que vem sendo oferecida nos pontos de venda vem se ampliando.

Guivant (2003, p. 69) afirma que a Grande São Paulo representava no ano de sua pesquisa metade do consumo nacional de produtos orgânicos, e que, “além de ser o maior polo consumidor de orgânicos do país, São Paulo é um importante centro produtor”. Cita como entre 2000 e 2003, grandes varejistas como Pão de Açúcar e Carrefour ampliaram consideravelmente a oferta deste tipo de produto, investindo em ações específicas para a venda, como também para certificação e garantia de origem.

No caso do grupo Pão de Açúcar, além de uma parceria com o IBD, agrônomos foram contratados para convencer produtores a alterarem seus sistemas de produção tradicional para o orgânico. Segundo Guivant, a procura por estes produtos cresceu 20% ao ano em lojas do Carrefour o que levou a rede a usar a partir de 2002 o selo “Garantia de Origem Carrefour”, que envolveu a criação de equipes de compras regionais e lançou um programa pioneiro “no qual produtores pequenos e médios de FLV e carne, recebem apoio e orientação dos agrônomos e veterinários da empresa” (GUIVANT, 2003, p. 71). Aponta-se aqui apenas a questão de que este programa não está direcionado para a produção orgânica ou mesmo para a orientação destes produtores no sentido de alterar as produções para serem menos agressivas e mais sustentáveis.

Essas ações podem ser interpretadas tanto positiva- como negativamente, já que ao atrelar um selo de origem e de qualidade a sua marca, esses grandes grupos

³⁰ Para ações adotadas por supermercados para atrair o público interessado em orgânicos, consultar os trabalhos de Julia S. Guivant, pesquisadora da Universidade Federal de Santa Catarina. (GUIVANT, 2003, 2009; GUIVANT; TOMIELLO, 2008).

atraem mais compradores interessados em escolher produtos diferenciados. O problema está justamente quando o selo não representa um diferencial importante frente aos outros produtos encontrados no mercado. Singer e Mason (2007) baseiam todo seu estudo nas informações não oficializadas pelas grandes corporações e destacam as “mentiras” por trás dos selos e rótulos como um dos principais incentivadores de práticas insustentáveis na produção de alimentos.

Já Pollan (2006) afirma que os próprios produtos orgânicos, originalmente uma alternativa ao atual sistema industrial, já são produzidos em larga escala e sendo transportados para o outro lado do mundo, tudo em nome dos lucros – e para satisfazer a população que quer consumir de maneira mais consciente (POLLAN, 2006).

É por isso que, em um “processo de formação de uma nova consciência voltada para a preservação do planeta é essencial a educação do consumidor, com a conscientização da importância de novos hábitos de consumo”, já que, grande parte dos problemas ambientais e sociais resultam “dos padrões impostos pela economia de mercado através da publicidade, [...] impondo um estilo de vida insustentável e inalcançável para a maioria” (GOMES, 2006, 25).

Desta maneira, tanto Pollan (2006), como Petrini (2009) e Singer e Mason (2007) afirmam que, assim como a educação, a principal ferramenta do consumidor moderno é a informação e quando esta não é dada, deve ser exigida. Neste sentido há várias organizações que tornam públicas informações sobre o consumo, impactos ambientais causados por determinadas escolhas alimentares, entre outras, em especial divulgando-as pela internet. Um exemplo é o *site The Story of Stuff* (THE STORY OF..., 2011), que mostra o ciclo completo da produção dos bens de consumo ou *Meat Eaters Guide* (EWG, 2011), relaciona o consumo de proteínas vegetais e animais a quantidades de emissão de carbono, e auxilia nas melhores escolhas alimentares, além da indicação de documentários³¹ e filmes sobre esses temas.

Outra frente que vem trabalhando na busca por informações são ONGs e outros grupos, como por exemplo, as ONGs Repórter Brasil, Nossa São Paulo,

³¹ Alguns documentários que ganharam fama nesse sentido são: *Food Inc.* (2008), *Forks over Knives* (2011) e *We Feed the World* (2005) que tratam da indústria alimentar e o atual padrão de consumo, ou mesmo *The Dark Side of Chocolate* (2010) e *The End of the Line* (2009), que tratam de problemas pontuais relacionados ao ciclo de produção do cacau ou às zonas de pesca mundiais.

Fórum Amazônia Sustentável e Papel Social Comunicação, que fizeram um estudo sobre as conexões desde os produtores na Amazônia até os supermercados de todo o país, para apontar principalmente aqueles que vêm de áreas desmatadas irregularmente. A intenção da pesquisa foi esclarecer o consumidor sobre a necessidade de regularização e informação clara nos produtos, a fim de se evitar o aumento do desmatamento e outros problemas identificados, como o trabalho escravo, invasão de terras indígenas e diversos conflitos.

Gomes (2006, p. 27) também afirma que a informação é fundamental no processo de mudança de comportamento do consumidor, incluindo aí informações referente às atividades corporativas, “para que possa exercer melhor o seu poder de escolha, e preferir as empresas socialmente responsáveis e comprometidas com a preservação do meio ambiente”. Para ela “o consumo consciente e responsável é a principal manifestação de responsabilidade social do cidadão” (GOMES, 2006, p. 26) e pode ser compreendido como a contribuição direta das empresas e dos cidadãos para o

desenvolvimento social e a criação de uma sociedade mais justa e igualitária, por meio da condução correta de seus negócios e de suas ações pessoais. O consumidor deve ser incentivado a fazer com que o seu ato de consumo seja também um ato de cidadania, ao escolher em que mundo quer viver (GOMES, 2006, p. 26).

Mas, como foi dito anteriormente, a informação ainda não faz parte do dia-a-dia da grande massa da população, impossibilitando mesmo aqueles que tem as melhores intenções de fazerem escolhas éticas. É por isso que a bandeira levantada por praticamente todos os autores já citados é de que o poder do consumidor deve ser exercido neste sentido: o de exigir a identificação o mais completa possível daquilo que consome, seja por meio da rotulagem, seja da fiscalização mais rigorosa, seja no estabelecimento de padrões mais claros sobre o que são, por exemplo, produtos orgânicos, naturais, transgênicos, quantidades de agrotóxicos, entre outros.

2.2.4 Educação pela nova cidadania

Para o aluno de gastronomia, como também para todo profissional da área, a realidade diária de manipulação de alimentos o coloca constantemente frente ao

desafio de compreender melhor a origem daquele ingrediente. Nesse sentido, tais profissionais estariam preocupados em buscar e exigir as informações para um consumo consciente de alimentos.

Por outro lado, uma educação tecnológica, diretamente voltada para o mercado, deveria preparar os profissionais para assumirem esse papel, já que, no curto período de 10 anos, o Brasil passou da situação de não ter nenhum curso superior em gastronomia, a oferecer quase 150 opções diferentes por todo o país. Pode-se imaginar que a razão disso tudo é que o mercado absorve e precisa desses profissionais. Mas, de acordo com a “Folha Online”, a realidade não é tão “bonita”. Enquanto o índice de evasão do curso está 10% acima da média dos outros cursos superiores, os restaurantes também não estão satisfeitos com a mão de obra que chega das instituições (FOLHA ONLINE, 2011).

Razões dessa evasão seria tanto a imaturidade dos alunos, que chegam muito jovens à escola e acabam se desiludindo com a carreira, quanto a própria imagem equivocada do curso, pois acreditam que serão *chefs* famosos e não cozinheiros que trabalham pesado. (FOLHA ONLINE, 2011). Já para os *chefs*, esse mesmo perfil é o que complica a contratação de alunos que chegam de escolas particulares. Existe por parte de alguns uma visão pré-formada de que, como escolas privadas são empresas, uma de suas funções é a de “alimentar egos e expectativas”, fazendo com que os alunos cheguem ao mercado “cheios pretensões e sabendo pouco”. Assim, existem inclusive *chefs* que simplesmente não contratam universitários, afirmando que preferem “ensinar a técnica à postura profissional” (FOLHA ONLINE, 2011), e ainda a visão de que universidades particulares não são “de qualidade”, segundo Tomiello (2008).

Em seu artigo, Tomiello discute a questão da qualidade da educação superior com o objetivo de compreender como a IES se compromete com a responsabilidade social. O argumento da autora se baseia em ir além de uma questão de discutir a educação pública ou privada, mas compreender

Em que medida ambas atendem ao requisito da formação profissional associada à ética e à cidadania? Como o desenvolvimento das habilidades instrumentais é conjugado ao desenvolvimento das competências sociais? Em que medida as práticas de ensino e avaliações potencializam a capacidade crítica, criativa de investigação do aluno? Qual a capacidade de inovação nas grades curriculares que permitam a adequação às novas demandas da realidade brasileira, sem perder de vista a dimensão global? (TOMIELLO, 2008, p. 28)

Para a autora, para avaliar a qualidade no campo educacional deve-se avaliar a atuação da IES como mediadora para as soluções dos problemas que afligem a sociedade contemporânea, tornando obrigatório o repensar sobre a atual estrutura social e educacional a fim de estabelecer qual o tipo de sociedade que se quer e “que tipo de homem deve ser formado pelas instituições educacionais” (TOMIELLO, 2008, p. 29).

Isso porque o contexto atual é o da sociedade da informação, onde a individualização impera sobre espaço público e o tipo de cidadania “comum” que prevê justamente esta visão do todo que está desaparecendo. Para Gomes, “a escola também sofre as consequências da sociedade pós-moderna em que está inserida e, assim como outras instituições sociais, está em crise” (GOMES, 2006, p. 22). E por estar inserida neste contexto de crise global e não conseguir mais atender às necessidades sociais a instituição encontra-se desvalorizada e, muitas vezes, desacreditada. Nesse sentido a autora afirma que “a escola precisa construir um conhecimento que tenha sentido para os alunos – e não apenas informação – proporcionando uma formação integral, de valores éticos” (GOMES, 2006, p. 22).

Ao analisar as necessidades de mudança na educação, não é possível desconsiderar certas características da sociedade contemporânea, tais como o consumismo desenfreado, a substituição das referências de valor, em que o fundamental é o “ter” e não o “ser”, a perda da essência do próprio ser humano como ser histórico, e a falta de análise crítica diante das situações, resultado da imposição da sociedade da informação em lugar da sociedade do conhecimento (GOMES, 2006, p. 23).

É neste contexto que surge a “nova cidadania” que, de acordo com Tomiello (2008), precisa ser incorporada pela educação também. Cita-se aqui a discussão de Portilho, que afirma que a nova concepção de cidadania “incorpora elementos da sociedade contemporânea, como o papel das subjetividades, a emergência de novos sujeitos sociais, a emergência de direitos sociais de novo tipo e a ampliação do espaço da política” (PORTILHO, 2005, p. 191).

Nesse sentido é preciso compreender quais valores são necessários para esta educação. Referindo-se a Delors (2009), Henriques argumenta que um dos caminhos da “educação para a cidadania”

[...] é elaborar um mapa de valores segundo as coordenadas democráticas, pluralistas e de mudança das sociedades em que

vivemos: valores de liberdade, resultante de autonomia pessoal, intelectual e moral que carece de ser cultivada numa sociedade em mudança; valores de tolerância, igualdade perante a lei, e de participação; valores para sociedade justa e solidária, contra discriminações étnicas, sexuais e antieconômicas. Em suma, valores da cidadania para uma participação social orientada para a procura do bem comum e da justiça. (HENRIQUES, 2000, s.p.).

Tomiello (2008, p. 36) discute um conjunto de valores estabelecidos para uma universidade socialmente responsável, em diferentes planos: a) no plano pessoal, a "dignidade da pessoa" e "liberdade"; b) no plano social, a "cidadania, participação e democracia", a "sociabilidade e solidariedade", o "bem comum e equidade", o "meio ambiente e desenvolvimento sustentável" e a "aceitação da diversidade"; c) no plano universitário, o "compromisso com a verdade"; "excelência"; "integridade", e a; "interdependência e transdisciplinaridade".

Segundo Gomes (2006, p. 23), "as novas dimensões educativas colocam ênfase no componente ético e são orientadas à transformação do indivíduo" (GOMES, 2006), como a educação para a paz, para a saúde, a educação para o consumo e a educação ambiental. Furriela (2001) complementa ao citar que as iniciativas educacionais para o consumo sustentável podem se realizar no âmbito de todas as disciplinas do currículo no nível superior, sendo tratado como tema transversal do ensino e abordado de forma holística, por se tratar de uma postura de cidadania.

Jacobi também aponta para a "necessidade de elaboração de propostas pedagógicas centradas na conscientização, mudança de atitude e comportamento, desenvolvimento de competências, capacidade de avaliação". Além disso, ainda ressalta a participação dos alunos e discute como esta educação voltada para o consumo cidadão permite repensar práticas sociais, em especial o papel dos professores "como mediadores e como transmissores de um conhecimento necessário para que os alunos adquiram uma base adequada de compreensão essencial do meio ambiente global e local" e de seu papel dentro deste contexto (JACOBI, 2006, p. 530).

Redirecionando a discussão especificamente para a gastronomia, Petrini (2010, p. 151) afirma que "existe uma necessidade desesperada de alfabetização sensorial e 'da terra'". Para ele, a falha das escolas, em todos os níveis, em não ensinar sobre "prazer, gastronomia, percursos da comida, fundamentos da agricultura e a cultura alimentar que é parte da identidade do aluno" pode ser vista

como um verdadeiro “escândalo”. Destaca como é importante ter a educação como meio para “restituir a centralidade ao alimento na sociedade e fazer dele instrumento de crescimento cultural, econômico e de qualidade de vida” (PETRINI, 2010, p. 154), incluindo aí também a educação do consumidor que, bem informado, é capaz de fazer escolhas éticas.

O que se compreende é que não é possível separar educação e cidadania e que quanto mais um cidadão é educado, em todos os níveis, mais será capaz de lutar e exigir seus direitos e cumprir seus deveres, compreendendo a importância da sua responsabilidade para construir uma sociedade planetária mais equitativa e ambientalmente sustentável (GOMES, 2006; JACOBI, 2006).

3 METODOLOGIA

Este capítulo apresenta as considerações metodológicas, explicitando as estratégias e instrumentos utilizados na coleta de dados dos cursos superiores de tecnologia no Estado de São Paulo e a visão de seus coordenadores, tendo em vista a inserção da Ecogastronomia nas propostas formativas desse profissional.

3.1 Fundamentos

Durante o levantamento bibliográfico procurou-se exemplos de pesquisas científicas que se assemelhassem em estrutura à metodologia selecionada para esta dissertação, ou seja, que configurasse uma pesquisa exploratória sobre a presença e as tendências futuras de inserção de determinado tema nas propostas formativas de um curso de ensino superior.

Encontrou-se uma tese de doutorado em Educação na qual a autora realizou um estudo de caso a fim de propor uma nova organização curricular de um curso técnico profissionalizante (Formação de Cozinheiro), com foco na introdução consciente dos temas do meio ambiente e educação ambiental. Realizou um estudo profundo sobre a instituição e sua proposta pedagógica, a partir de entrevistas com coordenadores, professores e alunos, e sobre a compreensão do tema na construção conjunta da nova organização curricular; aplicou questionários para avaliar a efetivação das ações sugeridas e implantadas (MANFRINATO, 2006). Apesar de não ser similar à metodologia desta dissertação, este foi o único trabalho alinhado à preocupação central da mesma, ou seja, com a inserção da sustentabilidade num curso relacionada à Gastronomia.

De maneira geral encontraram-se várias pesquisas exploratórias em cursos superiores cuja metodologia foi a de avaliar a documentação e entrevistar coordenadores, docentes ou alunos, dependendo dos objetivos específicos de cada autor (AMARAL, 2008; BARBOSA e PAULA, 2009; BITTENCOURT, 2007; MENEZES, 2005). Tais estratégias metodológicas subsidiaram a construção metodológica descrita a seguir, em três etapas consecutivas: a) seleção da amostra; b) pesquisa sobre os cursos; c) pesquisa junto aos coordenadores dos mesmos.

3.2 Seleção da amostra

Nesta etapa da pesquisa, primeiramente realizou-se um levantamento da oferta de cursos de gastronomia no Brasil, cujos dados foram registrado em planilha Excel nos seguintes campos: a) nome do curso; b) tipo de curso (tecnólogo, sequencial ou bacharelado); c) IES; pública ou privada; d) localização (cidade e Estado); e) início de funcionamento (ano). Esta coleta ocorreu de setembro a outubro de 2010, a partir de busca no cadastro de cursos superiores do Ministério da Educação (e-MEC) com a palavra “gastronomia” (E-MEC, 2011). Os dados coletados foram utilizados no capítulo 2, no item sobre a oferta de cursos superiores, complementados os dados coletados em bibliografia sobre o tema.

A partir deste levantamento, delimitou-se uma amostra intencional com base nos seguintes critérios: a) cursos de Gastronomia de qualquer modalidade (tecnologia, bacharelado ou sequencial) com no mínimo de cinco anos de existência até 2010; b) cursos de Gastronomia reconhecidos pelo MEC; c) cursos de tecnologia oriundos de antigos cursos sequenciais reconhecidos, sendo estes últimos existentes há no mínimo cinco anos até 2010; d) cursos ofertados no Estado de São Paulo.

A justificativa deste critério de seleção reside no fato de se considerar cinco anos como tempo mínimo para investigar a abordagem do consumo consciente de alimentos em propostas pedagógicas de cursos de graduação “mais consolidados”. Além disso, a restrição para o Estado de São Paulo se fez necessária pela própria viabilidade de pesquisa, e também pelo estado de São Paulo ser pioneiro e contar com o maior número de cursos.

Dos 103 cursos inicialmente identificados, de acordo com tais critérios, foram selecionados apenas aqueles ofertados no Estado de São Paulo, tendo em vista a delimitação do objeto de pesquisa explicitado na Introdução. Dos cursos reconhecidos e autorizados pelo MEC, iniciados a partir de 2005, completando, portanto, em 2010, pelo menos cinco anos de existência, 14 encontravam-se no Estado de São Paulo e destes, 13 haviam sido reconhecidos pelo MEC quando do momento da pesquisa.

Como muitos destes cursos com mais de cinco anos e reconhecidos são cursos sequenciais que foram substituídos por cursos tecnológicos, fez-se uma última seleção, expandindo a pesquisa para cursos tecnológicos que oferecidos em

instituições com sequenciais que se enquadram nos primeiros dois critérios e chegou-se a uma amostra de 19 cursos em 11 instituições, sendo que destes cursos, 4 se encontram na situação mencionada³². Assim chegou-se à amostra final de pesquisa composta por 19 cursos de 11 instituições, que na verdade podem ser considerados como 11 cursos, uma vez a proposta formativa se mantém em todas as unidades de uma mesma instituição (quadro 1).

No.	Nome do curso	Tipo de curso	IES	
			Nome	Sigla
1	Gestão Executiva em Gast./ Gastronomia	Sequencial / Tecnológico	Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas	FMU
2	Gastronomia	Tecnológico	Centro Universitário Senac	SENACSP
3	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Anhanguera de São Caetano	FASC
4	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de S. Paulo	HOTEC
5	Gastronomia	Sequencial / Tecnológico	Universidade Anhembi Morumbi	UAM
6	Gastronomia	Sequencial / Tecnológico	Universidade Católica de Santos	UNISANTOS
7	Gastronomia	Tecnológico	Universidade de Sorocaba	UNISO
8	Gastronomia	Tecnológico	Universidade do Sagrado Coração	USC
9	Gastronomia	Sequencial / Tecnológico	Universidade Metodista de Piracicaba	UNIMEP
10	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Metodista de São Paulo	UMESP
11	Gastronomia	Tecnológico	Universidade Paulista	UNIP

Quadro 1: Cursos que compõe a amostra final de pesquisa – São Paulo, 2010.

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

3.3 Coleta e tratamento de Dados

3.3.1 Informações disponíveis *online*

A pesquisa foi desenvolvida inicialmente mediante consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos *sites* das instituições que os ofertam, registrando-os em uma planilha do *software* Excel com os seguintes campos: a) nome da IES; b) localização; c) início de funcionamento (ano); d) modalidade (presencial e/ou à distância); e) regime (semestral ou anual); turmas (n^o); f) turnos de funcionamento (matutino, vespertino e/ou noturno); g) corpo discente (n^o de ingressantes); h) carga

³² Importa citar que um curso foi excluído da amostra, pois não atendia a todos os critérios: o curso tecnológico da UAM (São Paulo, SP) iniciado em 2010, sem reconhecimento, que é oferecido em modalidade à distância,

horária total (h); i) coordenador (nome e contato); j) missão ou objetivo; k) perfil do egresso; l) módulos e disciplinas; m) atividades; n) outros dados.

Para compreender a proposta geral de formação de cada curso superior de Gastronomia, procurou-se nos *sites* dos cursos informações sobre objetivos, perfil do egresso, mercado de trabalho, infraestrutura, atividades, diferenciais e parcerias. Mas como o foco desta pesquisa são as temáticas relacionadas à ecogastromia, pesquisou-se também a organização curricular de módulos e disciplinas³³ em busca de conteúdos ou mesmo nomes de disciplinas que pudessem favorecer a discussão sobre este tema.

Para tal, elaborou-se um quadro com as seguintes entradas de dados: a) Dados iniciais de apresentação do curso, que surgem nos *sites* como Apresentação, Comentários Gerais, Perfil, e Objetivos; b) informações sobre o perfil do profissional e o mercado de Gastronomia, descritas como Mercado de Trabalho, Carreira, Áreas de atuação, e Perfil do Egresso; c) diferenciais e detalhes destacados, que surgem como O Curso, Pontos fortes, Diferenciais, Programa, Módulos, Certificações ou Titulações, Infraestrutura e Parcerias. Como essas informações não são obrigatórias, não foi possível obter todos os dados somente pelas informações disponíveis *on line*, o que foi complementado com documentos do curso cedidos pelo coordenador como será explicado no próximo item.

A partir da coleta dos dados no *site* dos cursos, cada um das três entradas de dados acima foi tratada individualmente, identificando-se palavras-chave e assuntos, cuja frequência levou a um conjunto de temáticas. Foram criados então três quadros comparativos que servem de base para compreender as propostas de formação de cada instituição, apontando as semelhanças e diferenças entre os cursos. Esclareceu-se que muitos temas aparecem mais de uma vez em quadros diferentes, pois são citados em várias temáticas.

A coleta de dados nesta etapa da pesquisa foi realizada no período de outubro de 2010 a janeiro de 2011.

³³ Os quadros completos encontram-se nos apêndices B e C desta dissertação para consulta.

3.3.2 Informações obtidas junto aos coordenadores

Nesta segunda etapa da pesquisa, elaborou-se um cadastro dos coordenadores (quadro 2) com as seguintes informações: a) curso/IES; b) nome do coordenador; c) *e-mail*, d) telefones para contato, e) formação acadêmica, f) histórico profissional (quadro 8). Para tanto foi necessário, além da pesquisa na internet (*sites* dos cursos, plataforma *Lattes*, *site* do MEC), contatar a secretaria de coordenação do curso e outros coordenadores da área.

Esclarece-se que em dois casos existem mais de um *campus* e mais de um coordenador. No caso do SENAC definiu-se como entrevistada a professora Ingrid Schmidt-Hebbel que foi responsável pela implantação e coordenação dos cursos nos três *campi* da instituição, sendo responsável hoje apenas pelo da capital. Já na UAM, são dois coordenadores pedagógicos e um operacional para as duas unidades. Considerou-se mais relevante entrevistar um coordenador pedagógico, o professor Marcelo Neri face a sua disponibilidade em colaborar com a pesquisa.

Elaborado o cadastro, partiu-se para um contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do *site*, e solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas. Procedeu-se um novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa. Tanto o cadastro quanto o contato inicial foi realizado no período de junho a agosto de 2011.

Em seguida, agendou-se uma data e horário para a aplicação de entrevista semiestruturada³⁴ com os coordenadores, conforme a sua disponibilidade, a fim de discutir as temáticas da Ecogastronomia e/ou do consumo consciente de alimentos na formação do tecnólogo em Gastronomia.

³⁴ De maneira geral, a entrevista semiestruturada combina perguntas fechadas e abertas, o que permite ao entrevistado discorrer sobre o tema sugerido sem que o entrevistador fixe respostas ou condições. Segundo Gil (2002) este tipo de entrevista é guiada por uma relação de questões de interesse (roteiro), que o investigador vai explorando ao longo de seu desenvolvimento.

Nº	Sigla	Coordenador	Graduação	Pós-Graduação/ Especialização	Mestrado	Doutorado	Histórico
1	FMU	Marcelo Malta Werdini	Gastronomia (FMU)	Gastronomia - Técnicas e Práticas (FMU)	Hospitalidade (UAM) (cursando)	---	Docente e coordenador do curso desde 2008.
2	SENAC	Ingrid Schmidt-Hebbel	Farmácia-Bioquímica (USP)	---	Ciência de Alimentos (UNICAMP)	Genética (UNICAMP)	Implantou todos os cursos de Graduação em Gastronomia no Senac e atualmente coordena o da capital.
3	FASC	Eduardo Luis Lopes	Gastronomia (UAM)	Gestão de Negócios em Alimentação (SENAC)	---	---	Docente e coordenador do curso de 2007 até 2009, retornando em 2011.
4	HOTEC	Camila de Meirelles Landi	Gastronomia (HOTEC)	Docência em Gastronomia (HOTEC)	Hospitalidade (UAM) (cursando)	---	Ex-aluna, docente e coordenadora do curso de graduação desde 2007 e de MBA desde 2011.
5	UAM	Marcelo Neri Belculfine	Educação Física (FEFISA)	Adm. de RH (UNINOVE) e Docência em Gastronomia (HOTEC)	Hospitalidade (UAM)	---	Docente e coordenador do curso desde 2008. OBS: Fez curso Técnico em Cozinha no Senac.
6	UNISANTOS	Rosângela Bampa Schattan	Nutrição (Faculdade Don Domenico)	MKT Nutricional (São Camilo) e MBA Gestão Estratégica Empresarial (UNISANTOS)	Saúde Coletiva - UNISANTOS	---	Docente de Nutrição desde 2000 e coordenadora de Gastronomia desde 2005.
7	UNISO	Raquel D'Alessandro Pires	Hotelaria (Renascença - FTHBH)	---	Turismo (C.U. Ibero Americano) e Educação (UNISO)	---	Professora de Turismo e Hotelaria desde 2001 e coordenado de Gastronomia desde 2011.
8	USC	Paulo Renato de Paula Frederico	Direito (ITE) e Gastronomia (USC)	Administração Hoteleira (SENAC)	Hospitalidade (UAM)	---	Docente e Coordenador do curso desde 2001.
9	UNIMEP	Tatiane dos Santos Thon	Psicologia (UMESP)	Gestão em Negócios e Serv. de Alimentação e Cozinheiro <i>Chef</i> Internacional (SENAC SP)	---	---	Docente desde 2008 e coordenadora do curso desde 2010.
10	UMESP	Marcelo Bergamo	C.Biológicas Mod. Médica (UNIFESP) e Gastronomia (UAM)	---	Farmacologia (UNIFESP)	Farmacologia (UNIFESP)	Docente e Coordenador do curso desde 2005.
11	UNIP	Rodrigo Romano Mechereffe Stolf	Administração (Mackenzie)	Adm. em Turismo e Hotelaria (FGV)	Hospitalidade (UAM)	---	Professor nos cursos de Tec. em Gastronomia e Hotelaria (desde 2003) e Coordenador (desde 2006)

Quadro 2: Formação e Histórico resumido dos coordenadores entrevistados

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos currículos *Lattes* dos coordenadores (2011).

3.3.3 Elaboração do roteiro e condução das entrevistas

As entrevistas tiveram início em novembro de 2011, mas com a finalização do semestre, duas delas somente foram realizadas em janeiro de 2012, o que dispendeu tempo na descrição e análise dos resultados.

Ao iniciar as entrevistas, procurou-se explicar a trajetória da pesquisa, como as universidades haviam sido escolhidas e quais temáticas estavam sendo trabalhadas. Nesta parte introdutória, a intenção foi conhecer melhor a trajetória pessoal de cada coordenador, sua formação acadêmica e atividades, além de sua relação pessoal com a temática do consumo consciente e ético de alimentos.

O roteiro de entrevistas utilizado foi construído a partir de um conjunto de ações definidas com base nos autores referenciados nos capítulos teóricos. Tais ações descritas a seguir, são consideradas viáveis de serem aplicadas na gestão de laboratórios e cozinhas pedagógicas, na infraestrutura da instituição superior como um todo, nas atividades desenvolvidas em aulas e nos conteúdos curriculares da proposta de formação do tecnólogo em Gastronomia.

3.3.3.1 Ações aplicáveis à infraestrutura e à gestão de laboratórios

Essas ações, além de atuarem no sentido de “dar exemplo” aos alunos, são positivas para as instituições ao reduzir custos. A infraestrutura é um investimento inicial muito alto quando da criação de um curso de Gastronomia e, nesse sentido, é possível realizá-lo com um viés sustentável, possibilitando uma gestão mais ética e consciente, que propiciará o espaço educacional ideal para a formação deste novo tipo de profissional. As ações selecionadas são as seguintes:

- Instalação de sistemas de aproveitamento de água da chuva e também de energia solar.
- Políticas de redução do uso de energia elétrica e de água, tanto educacionais, como por meio da instalação de equipamentos que reduzam o consumo.
- Separação e reciclagem de lixo, coleta de óleo de cozinha e compostagem de lixo orgânico.
- Uso integral de alimentos e mecanismos de redução de compras, e um controle rígido de estoques.

- Revisão de fichas técnicas para diminuir o desperdício em aulas práticas.
- Compra de produtos orgânicos e de pequenos produtores locais e familiares.
- Estabelecimento de parcerias com produtores, trazendo-os para o convívio da universidade.
- Compra de produtos sazonais e típicos da região.
- Rastreabilidade total de todos os produtos utilizados em aula.
- Redução de embalagens ou troca por opção mais sustentável por parte dos fornecedores.
- Redução interna no uso de produtos descartáveis, como também de produtos químicos agressivos.
- Criação de um restaurante-escola que funcione como refeitório e sirva para treino dos alunos, sem que a comida manipulada precise ser jogada fora.
- Implantação de uma horta ou outro sistema de produção que envolva os alunos no manejo da terra e obtenção de seu alimento.

3.3.3.2 Atividades relacionadas ao tipo de aula

Como os cursos de Gastronomia são voltados para o mercado, principalmente no sentido de formar profissionais capazes de atuar tanto na operação de cozinhas, como em sua gestão, existe uma distribuição equilibrada entre aulas práticas e teóricas. Pretendeu-se aqui sugerir atividades ou ações que se relacionam melhor com cada tipo de estratégia de aprendizagem, incluindo aí também aulas de natureza mista, ou teórico-práticas, onde há espaço para o desenvolvimento de habilidades e de discussões abertas. As atividades, divididas de acordo com a natureza das aulas, são as seguintes:

- Aulas práticas: a) trabalhar aproveitamento integral dos alimentos; b) evitar o desperdício de alimentos e o excesso de produção; c) ensinar a manipulação correta de cada utensílio e alimento; d) ensinar sobre o uso consciente da água; e) trabalhar com técnicas de preservação para aproveitar alguns itens normalmente descartados; f) realizar visitas técnicas a fazendas, feiras e mercados; g) promover palestras e mesas-redondas com produtores e pesquisadores da área; h) realizar atividades de cunho social, junto a

comunidades carentes ou no fomento a algum tipo de causa; i) oferecer estágios internos em restaurantes-escola que sigam o conceito de aproveitamento total de ingredientes; j) possibilitar o manejo de hortas ou outras culturas rurais para a obtenção de alimentos.

- Aulas teórico-práticas: a) apresentar a origem de cada alimento utilizado em sala de aula; b) introduzir a rastreabilidade dos ingredientes como obrigatória, oferecendo a possibilidade de pesquisa sobre esse assunto aos alunos; c) realizar análises sensoriais comparativas entre espécies diferentes de alimentos, produzidos de formas diferentes também (orgânicos, hidropônicos, naturais, transgênicos, etc.); d) aprender a calcular o fator de rendimento dos alimentos na prática, observando como a manipulação correta pode evitar o desperdício e aumento de custos; e) realizar trabalhos de seleção de fornecedores dentro de critérios sustentáveis envolvendo os alunos; f) destacar a importância da informação clara como ferramenta para avaliação dos alimentos num estabelecimento de restauração.
- Aulas teóricas: a) relacionar os componentes curriculares ao conceito da sustentabilidade de maneira integral (ambiental, social, econômica, etc.); b) inserir a preocupação com o campo e o produtor rural (agricultura e saberes tradicionais); c) trabalhar o conceito de gastronomia como patrimônio, identidade e cultura; d) despertar o interesse por pesquisas científicas sobre gastronomia, preferencialmente incluindo a pesquisa como opção de trabalho de conclusão de curso.

3.3.3.3 Conteúdos curriculares

De todos os aspectos tratados na revisão teórica, destacam-se aqui, resumidamente, aqueles considerados de maior importância para o entendimento global da situação alimentar atual, para compreender as formas de produção e consumo, conhecer as alternativas possíveis e assim fornecer aos alunos informações básicas para ampliar sua visão e ser capaz de definir ações futuras em prol do consumo consciente de alimentos e da ecogastronomia.

Os conteúdos destacados são os seguintes:

- *Slow Food*; Ecogastronomia; Bom, Limpo e Justo.

- Orgânicos e biodinâmicos; produtos locais; desindustrialização da agricultura.
- Sazonalidade e regionalidade.
- Sistema agroflorestal, policultura, rotação de cultivos.
- Vegetarianismo ou o impacto do consumo de proteína animal.
- Preservação e patrimônio.
- Resgate da relação entre homem e natureza; valorização do homem no campo.
- Reforma agrária ou redistribuição de terras.
- Necessidade de aprimorar o sistema de informação sobre origem dos alimentos (*food miles*, pegada de carbono, certificações claras, etc.).
- Consumismo e modismo; *greenwashing*.
- Agricultura industrial e suas consequências ambientais: poluição do ar, água e solo; desgaste e empobrecimento do solo; contaminação das áreas periféricas e dos seres vivos; desmatamento; desvio de rios e diminuição de seu volume para irrigação; efeito estufa.
- Cruzamento de OGMs com espécies nativas; perda de biodiversidade; guerra de patentes biológicas e o controle do mercado alimentar por poucas empresas multinacionais.
- Agricultura industrial e suas consequências sociais: êxodo rural; pobreza rural; obesidade; fome; extinção de técnicas de preparo ou cultivo tradicionais; perda de características culturais dos homens no campo; suicídio rural; perda do patrimônio.
- Agricultura industrial e suas consequências econômicas: subemprego e trabalhadores rurais mal pagos; incentivos internos que causam concorrência desleal; produtos “alternativos” atingindo o mercado a preços elevados; pequenos produtores que não sobrevivem frente aos grandes ou às empresas donas das sementes/ fertilizantes/ pesticidas.

A partir dessas ações apontadas, foi possível estabelecer o roteiro de entrevista aplicado aos coordenadores, cuja metodologia, análise e principais resultados são apresentados nos próximos capítulos.

4 ECOGASTRONOMIA NA FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA EM SÃO PAULO: UMA TENDÊNCIA A SER CONSIDERADA

Neste capítulo, apresentam-se os resultados da pesquisa propriamente dita, ou seja, sobre a inserção presente e futura da Ecogastronomia na formação dos tecnólogos em Gastronomia no Estado de São Paulo. Para tal, inicialmente enfocase o conjunto de cursos selecionados, a partir de suas características gerais e da inserção do tema com base na proposta geral de formação e na análise das matrizes curriculares dos cursos. Em seguida apresenta-se a visão dos coordenadores, com base no seu perfil acadêmico-profissional e no perfil dos alunos e profissionais, na compreensão de conceitos e termos relacionados ao tema, na sua inserção presente na formação do tecnólogo de Gastronomia, e no panorama atual e nas tendências futuras sobre as mudanças para o mercado e os cursos da Gastronomia. Por fim discute os resultados confrontando com o pensamento dos autores referenciados.

4.1 Cursos de tecnologia em Gastronomia no Estado de São Paulo

4.1.1 Caracterização geral

Os dados de cada curso de tecnologia em Gastronomia do estado de São Paulo, selecionados de acordo com os critérios adotados, são apresentados no quadro 3. É importante ressaltar que as células vazias correspondem a dados que não puderam ser coletados no *site* do MEC. Os dados extraídos apenas dos *sites* dos cursos estão identificados com um asterisco.

Nº	Nome	Tipo curso	IES	Pública	Localização		Início	Reconheci- mento	Presencial/ à distância	CH Total	Vagas/turno			Enade 2009	Mensali/e Valor R\$*
	Curso	Ba/Seq/Tec	Sigla	Privada	Cidade	Estado	Ano				M	T	N		
1A	Gestão Executiva em Gastronomia	Sequencial	FMU	Privado	São Paulo	SP	2000	sim	presencial	1720	--	--	--	--	--
1B	Gastronomia	Tecnológico	FMU	Privado	São Paulo	SP	2006	<i>em análise</i>	presencial	1900	50*	50*	50*	3	R\$ 943
2A	Gastronomia	Tecnológico	SENACSP	Privado	Águas de São Pedro	SP	2001	sim	Até 20% da CH à distância	1620	50	50	50	3	R\$ 1.564
2B	Gastronomia	Tecnológico	SENACSP	Privado	Campos do Jordão	SP	2001	sim	Até 20% da CH à distância	1620	40	40	40	4	R\$ 1.564
2C	Gastronomia	Tecnológico	SENACSP	Privado	São Paulo	SP	2004	sim	Até 20% da CH à distância	1620	50	50	50	4	R\$ 1.926
3	Gastronomia	Tecnológico	FASC	Privado	São Caetano do Sul	SP	2005	sim	presencial	1720	0	0	180	3	R\$ 909
4	Gastronomia	Tecnológico	HOTEC	Privado	São Paulo	SP	2002	sim	presencial	1600*	100	0	150	3	R\$ 1.388 (tem desc. e convênios)
5A	Gastronomia	Sequencial	UAM	Privado	São Paulo/Centro	SP	1999	sim	presencial	2060	--	--	--	--	--
5B	Gastronomia	Tecnológico	UAM	Privado	São Paulo	SP	2007	<i>em análise</i>	presencial	1600	180	30	120	2	--
5C	Gastronomia	Tecnológico	UAM	Privado	São Paulo	SP	2007	<i>em análise</i>	Presencial com 1 disc à dist	2280	150	30	60	2	R\$ 2121,62
5D	Gastronomia	Tecnológico	UAM	Privado	São Paulo/V.O.	SP	2008	<i>em análise</i>	Presencial com 1 disc à dist	2280	121	60	91	2	R\$ 2121,62
6A	Gastronomia	Sequencial	UNISANTOS	Privado	Santos	SP	2005	sim	presencial	1660	0	0	120	--	--
6B	Gastronomia	Tecnológico	UNISANTOS	Privado	Santos	SP	2008	<i>em análise</i>	presencial	2122	0	40	40	2	--
7	Gastronomia	Tecnológico	UNISO	Privado	Sorocaba	SP	2005	sim	presencial	2220	40	40	0	3	R\$ 1.700
8	Gastronomia	Tecnológico	USC	Privado	Bauru	SP	2005	sim	presencial	1600	30	0	30	4	R\$ 1300
9A	Gastronomia	Sequencial	UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	2005	sim	presencial	2074	0	40	0	2	--
9B	Gastronomia	Tecnológico	UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	2008	sim	presencial	2006*	40	0	0	4	R\$ 1168
10	Gastronomia	Tecnológico	UMESP	Privado	São Bernardo do Campo	SP	2004	sim	presencial	2160	80	0	80	3	R\$ 888,89
11	Gastronomia	Tecnológico	UNIP	Privado	São Paulo	SP	2005	sim	presencial	1600	115	0	115	2	--

Quadro 3: Características dos cursos superiores de Gastronomia do Brasil da amostra final da pesquisa

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Destaca-se que os cursos são ofertados de maneira equilibrada observando-se sua distribuição por regiões do estado de São Paulo, sendo que 11 são encontrados na capital e região metropolitana (São Paulo, São Bernardo do Campo e São Caetano), 6 no interior de São Paulo (Águas de São Pedro, Campos do Jordão, Sorocaba, Bauru e Piracicaba) e 2 no litoral (Santos). Mas é importante destacar que, com exceção de Águas de São Pedro e Campos do Jordão, que são cidades fundamentalmente turísticas, as outras cidades são amplamente urbanizadas e polos de referência em suas respectivas regiões, o que justificaria a criação mais antiga desses cursos.

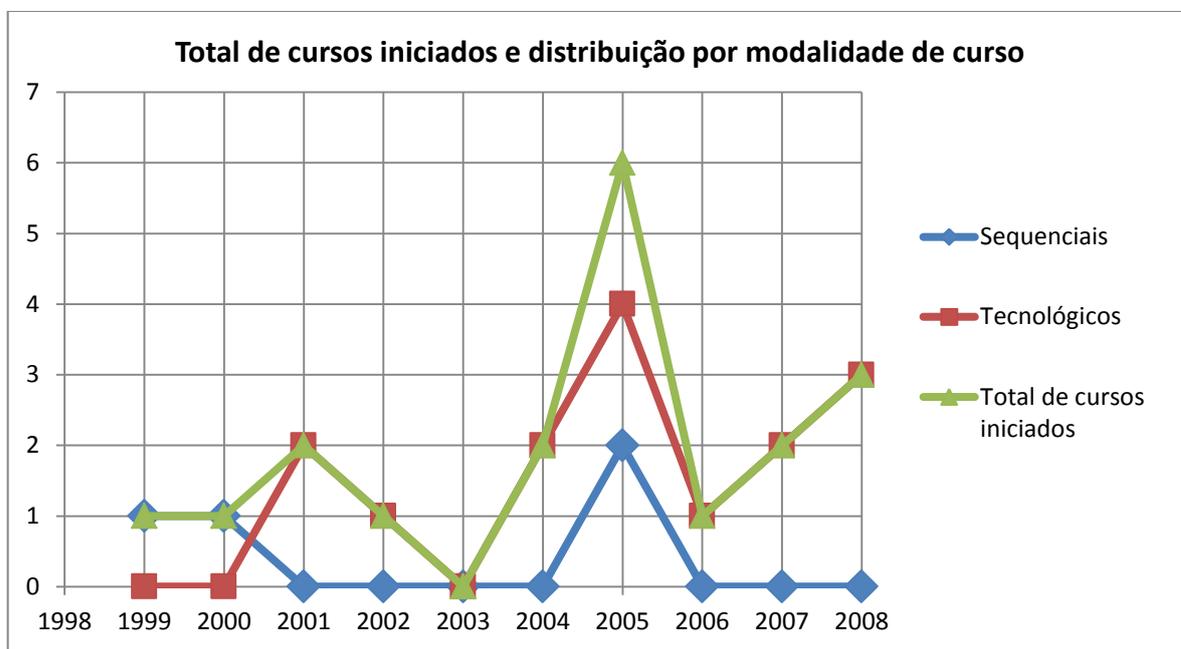


Figura 7: Cursos superiores de Gastronomia por instituição de acordo com a modalidade – São Paulo, 2010

Fonte: Elaboração própria a partir de dados obtidos no site do MEC (E-MEC, 2011).

Como é possível observar na figura 7, os cursos começaram a ser ofertados em 1999 com a modalidade sequencial, sendo que os primeiros tecnólogos surgiram em 2001. Os últimos sequenciais foram criados em 2005, o que demonstra que desde então, há uma inclinação para a criação de tecnólogos, que vêm demonstrando um crescimento constante desde 2006.

É interessante observar que, no ano em que mais cursos foram criados, em 2005, dois eram sequenciais e quatro tecnólogos, mas apenas um foi criado na cidade de São Paulo. Todos os outros foram criados no interior (Sorocaba, Bauru,

Piracicaba), no ABC (São Caetano do Sul) e litoral (Santos). Uma das razões para tal é a consolidação dos primeiros cursos criados e a necessidade de formação atingir também outras regiões.

Dos 19 cursos definidos em outubro de 2010, obtém-se hoje junto ao MEC a informação que há três em processo de extinção, sendo os três do tipo sequencial da UNIMEP, UNISANTOS e UAM e um já se encontra extinto, o sequencial em Gestão Executiva em Gastronomia da FMU.

A carga horária mínima para o curso tecnológico em Gastronomia é de 1.600 h, variando de 1.600 a 2.280 h, em uma média de 1.866 h por curso. Outro aspecto que chama atenção é a variação dos preços das mensalidades dos cursos. O curso mais caro, da UAM, custa mensalmente ao aluno R\$ 1.997,75, enquanto o de valor mais baixo, da UMESP, custa R\$ 888,89 mensais. Em média a mensalidade dos cursos é de R\$ 1.375,03 mensais.

Em relação à nota do Enade³⁵ 2009, apesar de nem todos os cursos da amostra terem participado da mesma, é possível notar uma diferença significativa entre eles. Uma média simples indica que a nota média é de 2,87, o que pode ser interpretado como acima da média, já que as notas variam de 1 a 5. Mas ao se analisar as notas individuais de cada curso, nota-se que a maioria obteve as notas 2 (6 cursos) e 3 (6 cursos), enquanto 4 cursos tiveram nota 4. Isso demonstra que ainda são poucos os cursos que apresentam um resultado acima da média estabelecida pelo MEC, apesar de se tratar do grupo com mais “experiência” do estado de São Paulo.

4.1.2 Proposta geral de formação

A proposta geral de formação do tecnólogo em Gastronomia foi trabalhada a partir das temáticas e palavras-chave presentes nos dados iniciais de apresentação dos cursos, nas informações sobre o perfil do profissional e o mercado de Gastronomia e nos diferenciais e detalhes destacados pelos cursos.

³⁵ Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (Enade) avalia o rendimento dos alunos dos cursos de graduação, ingressantes e concluintes, em relação aos conteúdos programáticos dos cursos em que estão matriculados. A periodicidade máxima com que cada área do conhecimento é avaliada é trienal (MEC, 2011).

Iniciando pelo quadro 4, tem-se as temáticas presentes nos dados iniciais de apresentação do curso, subdivididas em: a) Mercado/ Áreas de atuação/ Perfil profissional; b) Técnicas de cozinha/ Operacional/ Produção/ Planejamento Operacional; c) Aspectos culturais e sociais; d) Administração/ Gestão/ Empreendedorismo/ Planejamento Gerencial; e) Aspectos educativos/ Formação/ Atividades do curso; f) Novas tendências/ Inovação/ Tecnologia/ Criatividade. Como este é um dos itens de primeira visualização para a pessoa que procura informações, mostrou-se um campo fértil de informações, já que as instituições pretendem mostrar tudo aquilo que o futuro aluno poderá encontrar no curso.

Neste momento inicial de apresentação, existe uma clara preocupação em descrever as possibilidades de mercado para esse futuro profissional. Isto se observa a partir da maior quantidade de palavras-chave que se enquadram sob a temática de “Mercado/ Áreas de atuação/ Perfil profissional” (15 citações). Logo depois dessa temática, surgem as palavras-chave diretamente relacionadas às técnicas e práticas de cozinha inseridas na temática de “Técnicas de cozinha/ Operacional/ Produção/ Planejamento Operacional” (12 citações). Tais palavras-chave referem-se a conceitos técnicos relacionados à Gastronomia, os quais são mais facilmente associados ao curso do que a outros temas. Esta é uma das prováveis razões de surgirem com tanta frequência num texto de apresentação dos cursos.

São tratados também os temas relacionados aos “Aspectos culturais e sociais” (10 citações), demonstrando que grande parte dos cursos aborda a alimentação e seus estudos de maneira complexa na formação superior.

Considerando que todos os cursos em funcionamento analisados são de tecnologia, é possível dizer que a maioria segue o perfil mais focado em gestão, como é sugerido pelo MEC, já que a temática de “Administração/ Gestão/ Empreendedorismo/ Planejamento Gerencial” aparece em 7 citações.

Neste momento inicial, metade das instituições preocupa-se em destacar os “Aspectos educativos/ Formação/ Atividades do curso” (6 citações), demonstrando as ferramentas educacionais disponíveis e alguns de seus diferenciais pedagógicos.

Temáticas e Palavras-chave	Frequência (n°)
Mercado/ Áreas de atuação/ Perfil profissional	15
Habilidade e competências para atuar em A&B	4
Atualização profissional	2
Atuar de acordo com as tendências de mercado	2
Qualidade de produtos e serviços	2
Atuar com excelência	1
Diferenciação no mercado	1
Mercado promissor e em expansão	1
Profissional diferenciado	1
Referência no mercado	1
Técnicas de cozinha/ Operacional/ Produção/ Planejamento Operacional	12
Atividades operacionais no setor de A&B	4
Processos produtivos	3
Técnicas de cozinha e serviços	2
Aspectos sensoriais	1
Reunião da arte e da técnica	1
Técnicas culinárias	1
Aspectos culturais e sociais	10
Culturas alimentares	3
Bem estar, prazer e sociabilidade	2
Responsabilidade social	2
História	1
Representação da cultura e valores	1
Valorização de costumes regionais	1
Administração/ Gestão/ Empreendedorismo/ Planejamento Gerencial	7
Funções de liderança/ Treinamento	2
Gestão de A&B	2
Planejamento e a gestão de A&B	1
Rentabilidade	1
Visão empreendedora	1
Aspectos educativos/ Formação/ Atividades do curso	6
Atividades e aulas práticas	1
Certificações parciais	1
Formação humanística	1
Interação entre o saber e o fazer	1
Projetos de pesquisa e extensão	1
Proposta pioneira e inovadora	1
Novas tendências/ Inovação/ Tecnologia/ Criatividade	5
Criação de receitas e pratos	1
Desenvolvimento científico e tecnológico	1
Novas Técnicas e Tecnologia de produção de alimentos	1
Produtos inovadores	1
Tendências atuais da gastronomia	1

Quadro 4: Temáticas e palavras-chave presentes nos dados iniciais de apresentação dos cursos

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos

No quadro 5 encontram-se as temáticas e palavras-chave, presentes nas informações sobre o perfil do profissional e o mercado de Gastronomia, que se subdividem em: a) Locais de atuação (empresas); b) Campos de atuação (cargos); c) Mercado de Trabalho; d) Perfil do Profissional; e) Conhecimentos e Habilidade específicos; f) Atividades principais.

Temática e Palavras-chave	TOTAL
Locais de atuação (empresas)	96
Restaurantes e cozinhas comerciais	14
Bufês e serviços de bufê	13
Navios, aviões e trens	11
Hotéis e empresas de hospedagem	9
Parques e centros de lazer e recreação	8
Fast-food e lanchonetes	7
Catering de transportes em geral	6
Restaurantes de coletividade e cozinhas industriais	5
Padarias e Confeitarias	5
Indústria alimentícia	4
Hospitais	4
Resorts e Spas	4
Bares e similares	3
Setor de vinhos	2
Cozinhas experimentais	1
Campos de atuação (cargos)	21
Profissional Autônomo/ Consultoria	9
Cargos de gestão	3
Cozinha	3
Pesquisa e Docência	3
Foodservice	1
Pesquisa e desenvolvimento de produtos	1
Salão	1
Mercado de Trabalho	18
Mercado amplo e em expansão	6
Busca por profissionais qualificados	5
Gastronomia é um bom negócio	2
Mercado é exigente	2
Boa empregabilidade	1
Gastronomia ganha espaço nas mídias	1
Mercado é competitivo	1
Perfil do Profissional	18
Criatividade e inovação	5
Articulação com cultura, sociedade e economia	3
Perfil empreendedor	3
Articular com as tendências do mercado	2
Adaptação e flexibilidade	1
Capacidade de Articulação e Conhecimento amplo do Mercado	1
Dominar todos os segmentos de atuação	1
Formação ampla e integração de conhecimentos	1
Pesquisa e formação continuada	1
Conhecimentos e Habilidade específicos	15
Competências de gestão	5
Conhecimentos técnicos e habilidades na cozinha e serviços	5
Matérias primas, receitas, cardápios e produtos	3
Higiene na manipulação dos alimentos	2
Atividades principais	13
Gestão de empreendimentos gastronômicos	5
Planejamento e operacionalização de Produções Culinárias e de A&B	5
Liderança, gestão e treinamento de equipes	2
Organização de eventos e festas	1

Quadro 5: Temáticas e palavras-chave presentes nas informações sobre o perfil do profissional e o mercado de Gastronomia

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos

Neste âmbito nota-se a indicação clara de que o mercado de trabalho é amplo e competitivo, e encontra-se em expansão, o que exige profissionais bem formados (5 citações) para diversas áreas de atuação (96 citações em 15 áreas diferentes). Indicam-se ainda os principais cargos (21 citações) e atividades que o profissional pode exercer (13 citações), sem deixar de enumerar as competências e conhecimentos fundamentais (15 citações) e o perfil profissional esperado tanto pelo mercado, como pela instituição (18 citações).

Nota-se aqui um destaque das palavras-chave que descrevem o perfil de gestor e empreendedor deste profissional, como se observa nas palavras-chave “Competências de gestão”; “Perfil empreendedor”; “Cargos de gestão”; “Liderança, gestão e treinamento de equipes” e “Gestão de empreendimentos gastronômicos”.

O que se destaca particularmente são as temáticas e palavras-chave utilizadas para descrever o perfil do profissional de gastronomia. Apesar da maioria se relacionar ainda à capacidade de gestão como descrito anteriormente, é importante ressaltar que algumas instituições procuram desenvolver profissionais autônomos e capacitados de maneira complexa para atuarem de forma integrada no mercado atual que é dinâmico. Isso se evidencia por meio dos termos “Capacidade de Articulação e Conhecimento amplo do Mercado”, “Articulação com cultura, sociedade e economia”; “Criatividade e inovação”; “Pesquisa e formação continuada”, “Adaptação e flexibilidade” e “Formação ampla e integração de conhecimentos”, que representam 66,5% do total de competências (12 citações do total de 18) apontadas como necessárias para este profissional.

Finalmente, no quadro 6, são apresentados os temas e as palavras-chave que descrevem os diferenciais e detalhes destacados por cada curso. Novamente, como as atividades relacionadas à prática de cozinha são geralmente o mais esperado pelos alunos do curso, a ênfase em infraestrutura como diferencial se destaca na maioria dos casos. Foram encontradas 58 citações diretas a aspectos como laboratórios, bibliotecas, salas de aula e equipamentos.

Depois deste item, são citadas alguns detalhes de programas dos cursos (16 citações), com ênfase novamente nas competências tanto gerenciais (4 citações) quanto técnicas do profissional (4 citações) e as exigidas pelo mercado (3 citações), sem deixar de lado a visão ampla da alimentação como cultura (3 citações). São apresentados também diferenciais relacionados à estrutura pedagógica e curricular

de alguns cursos, destacando a ênfase na prática (4 citações) ou mesmo na organização multidisciplinar organizada em módulos (2 citações).

Temática e Palavras-chave	TOTAL
Infraestrutura	58
Laboratório de Confeitaria, Chocolataria, Panificação e Pizzaria	9
Cozinhas Pedagógicas / Laboratórios de Gastronomia	8
Cozinhas de demonstração ou experimental	6
Laboratório de Informática	5
Laboratório de Sala e Bar	4
Laboratório de Microbiologia	4
Equipamentos e recursos audiovisuais	4
Biblioteca especializada	3
Laboratório de Análise Sensorial	3
Laboratório de Cozinha fria (<i>Garde Manger</i>)	2
Laboratório de Enologia e Bebidas	2
Base de dados <i>Culinary Arts Collection</i>	1
Centro de gastronomia	1
Laboratório de Bromatologia	1
Laboratório de Nutrição	1
Laboratório de Pré-Preparo de Frutas, Verduras e Legumes	1
Laboratório de Pré-Preparo de Carnes	1
Laboratório de Técnica dietética	1
Restaurante	1
Programa do curso	16
Competências de planejamento, gestão e perfil empreendedor	4
Competências profissionais técnicas específicas da área	4
Competências para o mercado de trabalho atual	3
Visão ampla da gastronomia (cultural, antropológica, etc.)	3
Competências para mercado nacional e internacional	2
Módulos, aulas e docentes	15
Aulas práticas	4
Formação multidisciplinar, organização por módulos	2
Programa inovador	2
Até 20% da CH à distância em ambientes virtuais	1
Corpo docente	1
Desenvolvimento de pesquisas	1
Grade curricular atualizada	1
Pioneiro e referência nacional	1
Projetos integradores	1
Seminários, palestras, eventos e visitas técnicas	1
Parcerias, Estudo e Pesquisa	7
Certificações progressivas, intermediárias ou parciais	3
Parcerias e possibilidade de intercâmbios internacionais	2
Parcerias para atuação profissional	1

Quadro 6: Temáticas e palavras-chave presentes nos diferenciais e detalhes destacados pelos cursos

Fonte: Elaboração própria a partir dos sites dos cursos.

É importante ressaltar aqui as parcerias, opções de estudo e pesquisa, em especial as internacionais (2 citações)³⁶, que proporcionam futuros estudos e campos de estágio e trabalho para os alunos; como também as certificações parciais (3 citações), que, de acordo com os textos das instituições que os oferecem, capacitam os alunos a entrarem no mercado de trabalho mais cedo, ainda durante os estudos. Vale destacar que no caso destas certificações parciais aparecem os cargos de “auxiliar” e “cozinheiro”, conferidas aos alunos da UMESP, de acordo com os módulos concluídos: Auxiliar Técnico em Alimentos e Bebidas, Auxiliar de *Bartender*³⁷ e Auxiliar de Confeitaria e Panificação.

Como o foco desta pesquisa são as relações de consumo consciente e ético de alimentos nos cursos de gastronomia, é importante destacar que a sustentabilidade ou qualquer outro termo diretamente relacionado ao tema não foi definido como palavra-chave para classificar os assuntos tratados nos *sites* das instituições, porque não houve menções diretas ao mesmo. Isso não significa que nenhum curso apresente algum tipo de inclinação para o tema, apenas que este não foi colocado de maneira clara e direta nos *sites* dos mesmos. Por outro lado, observou-se que apenas um curso apresenta claramente a preocupação da relação homem *versus* campo, como citado abaixo:

A proposta da UNIMEP para Gastronomia é inovadora.

A alimentação é vista, em diversas dimensões:

- sociorecreativa;
- antropológica;
- gestão de serviços.

O profissional de Gastronomia é preparado, assim, não só para a cozinha, mas também para entender os **aspectos mais amplos da relação humana com os alimentos** e para travar **diálogos interdisciplinares com nutricionistas, agrônomos e com a indústria alimentícia**. [grifo nosso]

Cozinhar, não se resume a processos técnicos: **o alimento é estudado do campo à mesa**, com mais de 60% de aulas práticas

³⁶ No caso da UAM que é membra da Rede *Laureate*, permite intercâmbios com o *Glion Institute of Higher Education*, na Suíça, e o *Les Roches Hotel Management School*, na Espanha, e *Kendall College*, nos Estados Unidos, além de ser membro do *Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance*. No caso do SENAC, as parcerias são com a *Fundació Alícia* (ESP), *ALMA - Scuola di Cucina* (ITA), *Babson College*, *EducationUSA* e *University of Bridgeport* (EUA) e *Ecole Lenotre* (FRA).

³⁷ *Bartender* ou *Barman* é uma palavra inglesa, quer dizer atendente/homem do bar, e se refere ao profissional que trabalha em estabelecimentos servindo bebidas alcoólicas aos seus clientes, mais frequentemente em bares. Possui conhecimento sobre tipos de bebidas, coquetéis e tipos de serviço específicos.

em um dos melhores laboratórios do país [grifo nosso] (UNIMEP, 2011).

Além desta instituição, vale destacar os objetivos específicos de formação do curso oferecido pela HOTECH, que ressalta a preocupação com a cultura, sociedade, pesquisa em gastronomia, consciência profissional, educação alimentar e conhecimentos interdisciplinares:

Objetivos Específicos

- Formar profissionais com habilidades e competências para atuarem nos aspectos educativos e intervencionais da assistência alimentar prestada ao indivíduo e à coletividade.
- Promover integração efetiva entre a instituição e a sociedade, através da implementação de projetos de pesquisa e extensão de interesse comum.
- Contribuir para o desenvolvimento científico e tecnológico e para a melhoria da qualificação profissional na região (HOTECH, 2011).

Destacar a importância destas competências mostra a preocupação com a formação multidisciplinar e integrada, capaz de avaliar as necessidades e prever consequências, características fundamentais quando se trata de uma abordagem mais ampla e sustentável da Gastronomia. Além disso, indicam a valorização e preservação da cultura e tradições, e colocam o profissional como indivíduo atuante na sociedade e importante formador de opinião.

4.1.3 Análise das matrizes curriculares

A maneira mais eficaz de identificar a presença ou não da Ecogastronomia e do consumo ético e consciente de alimentos nos cursos de Gastronomia pesquisados é por meio da leitura de suas matrizes curriculares, já que foi possível ter acesso às mesmas, mesmo que sem a indicação completa da carga horária de todas as disciplinas.

Para analisar as disciplinas e componentes curriculares, estas foram inseridas num quadro a fim de agrupar aquelas que tivessem uma temática comum, apesar de não possuírem o mesmo nome. Assim, definiram-se primeiramente nove grandes áreas de conhecimento que se repetiam: Conhecimentos Básicos, Conhecimentos Especiais, Cultura e Sociedade, Gestão, Hospitalidade e Restauração, Interdisciplinares, Nutrição, Técnicas de cozinha e Técnicas de serviço.

Depois de distribuir as disciplinas nestas áreas, procurou-se analisar a sua natureza - teórica, prática ou mista. Para facilitar a leitura, agruparam-se disciplinas de nomes diferentes sob temáticas semelhantes que as representasse. Posteriormente, as cargas horárias das disciplinas dentro de cada temática foram somadas para se estabelecer uma média. Como pode ser visto no quadro 7, foram estabelecidas 84 temáticas para abrigar os 358 componentes curriculares identificados nos *sites* das instituições.

Grande Área	Tema	Frequência	CH média	Natureza
Conhecimentos Básicos (9 citações)	Comunicação e Expressão / Língua Portuguesa	4	51	teórica
	Metodologia de Pesquisa Científica	5	38	teórica
Conhecimentos Especiais (12 citações)	Análise Sensorial	1	40	prática
	Ciência/tecnologia dos alimentos	4	47,5	teórica
	Libras e inclusão	3	34	teórica
	Terminologia / Linguagem Gastronômica	4	44,5	teórica
Cultura e Sociedade (25 citações)	Antropologia	1	34	teórica
	Cerimonial e protocolo	1	--	teórica
	Cidadania e Código de Defesa do Consumidor	1	80	teórica
	Ética e Cultura	3	53,5	teórica
	Filosofia	2	35	teórica
	História da Alimentação e Gastronomia / Patrimônio	10	36	teórica
	Problemas do homem contemporâneo	1	34	teórica
	Religiosidade / Teologia	3	24,5	teórica
	Sociologia	3	33	teórica
Gestão (53 citações)	Administração em Negócios da Alimentação	4	37,5	teórica
	Comunicação Empresarial	2	80	teórica
	Controles gerenciais/ operacionais	4	42	teórica
	Custos/Financeiro	4	36	teórica
	Desenvolvimento e Relacionamento interpessoal	4	26	teórica
	Empreendedorismo / Gestão Empreendedora	6	59,5	teórica
	Estudo de Mercado	1	34	teórica
	Gestão Ambiental/ Sustentável	2	27	teórica
	Gestão de A&B e Operacional	5	98,5	teórica
	Gestão de Pessoas	6	39	teórica
	Legislação	4	30,5	teórica
	Logística	1	--	teórica
	MKT	7	44,5	teórica
	Plano de Negócios	1	--	teórica
	Psicologia Organizacional	1	40	teórica
Segurança no trabalho	1	18	teórica	
Hospitalidade e Restauração (21 citações)	Entretenimento	1	34	teórica
	Estrutura Física e Funcionamento de A&B	6	45	teórica
	Hospitalidade em A&B	2	40	teórica
	Planejamento de Cardápios	8	38	teórica
	Tipologia de Restaurantes	1	20	teórica
	Turismo Gastronômico	2	40	teórica
Interdisciplinares (47 citações)	Utensílios e Equipamentos de cozinha	1	20	teórica
	Atividades complementares	10	20	mista
	Desenvolvimento Sustentável / Sustentabilidade / Responsabilidade social e Meio Ambiente	3	20	teórica
	Eletiva / Optativa	2	40	mista
Estágio	8	86	prática	

	Inovação e Avanços	1	68	teórica
	Projetos integrados	19	60	mista
	TCC	2	27	teórica
	Tópicos Contemporâneos / Tendências	2	49	teórica
Nutrição (25 citações)	Gastronomia Hospitalar e Alimentos Funcionais	1	20	teórica
	Higiene e Manipulação dos Alimentos	5	41	teórica
	Introdução à Nutrição	1	40	teórica
	Legislação sanitária e Higiene	2	30	teórica
	Microbiologia e Higiene de Alimentos	5	38,5	teórica
	Nutrição aplicada à Gastronomia	6	49,5	teórica
	Princípios Básicos	1	36	teórica
	Técnica dietética	4	55	prática
Técnicas de Cozinha (133 citações)	Alternativa/ Cardápios diferenciados	2	57	prática
	Américas	5	34	prática
	Asiática (China, Japão, Índia, Tailândia)	9	44	prática
	Avançadas	1	85	prática
	Básicas	16	76,5	prática
	Brasileira	11	85,5	prática
	Churrascaria e <i>fast food</i>	1	--	prática
	Clássica (França e Itália)	11	52,5	prática
	Confeitaria	12	55,6	prática
	Confeitaria e Café da Manhã	1	40	prática
	Confeitaria e Panificação	4	83,5	prática
	Contemporânea	5	50	prática
	Criativa / de Criação	3	32,5	prática
	Europeia	4	52	prática
	Fria (Garde Manger)	10	64	prática
	Gastronomia Molecular	1	40	prática
	Ibérica (Espanha, Portugal)	3	24,5	prática
	Identificação, corte e manipulação	12	68,4	prática
	Industrial e Hospitalar	1	--	prática
		Internacional	4	108
	Massas, Risotos e Sopas	2	57	prática
	Mediterrânea (Grécia, Árabe, Oriente Médio)	5	42,5	prática
	Panificação	9	57,5	prática
	Pizza e Esfiha	1	--	prática
Técnicas de Serviço (33 citações)	Bebidas	7	80	mista
	Eventos e Banquetes	9	71	mista
	Restauração e Buffet	1	--	mista
	Restaurante	3	38	mista
	Sala e Bar	5	60,5	mista
	Vinhos (Enologia e Harmonização Enogastronômica)	8	41	mista

Quadro 7: Grandes áreas, temáticas e frequência das disciplinas dos cursos pesquisados

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos.

No quadro 8, observa-se que as temáticas relacionadas a aulas essencialmente práticas sobre técnicas de cozinha são as mais frequentes, tendo aparecido em 133 disciplinas, o que representa 37,2% do total, fato previsível já que o foco deste profissional é a formação nas técnicas gastronômicas. Seguindo esta temática, surge a de gestão, que representa 14,8% do total, tendo aparecido em 53 disciplinas, confirmando novamente o perfil já descrito no item anterior.

Chama a atenção a quantidade de disciplinas classificadas como interdisciplinares (47 - 13,1%), pois envolvem mais de um campo de conhecimento e

natureza de atividade, como por exemplo estágios e trabalhos de conclusão de curso, onde naturalmente se espera uma abordagem multi e interdisciplinar, seguidas pelas disciplinas de cultura e sociedade (25 - 7%) que também permitem uma formação que trabalhe o alimento em sua forma e relações complexas.

Como colocado nos capítulos anteriores, o tema da sustentabilidade na Gastronomia não necessariamente deve ser trabalhado de maneira pontual em uma ou outra disciplina do curso, mas preferencialmente inter e multidisciplinarmente ao longo de todos os momentos do aprendizado, seja em disciplinas teóricas seja em disciplinas práticas. A única maneira de afirmar se as disciplinas abordam o tema desta maneira seria mediante a leitura dos ementários, que não foram disponibilizados por todas as instituições.

Temáticas	Nº disciplinas	Porcentagem
Técnicas de Cozinha	133	37,2%
Gestão	53	14,8%
Interdisciplinar	47	13,1%
Técnicas de Serviço	33	9,2%
Cultura e Sociedade	25	7,0%
Nutrição	25	7,0%
Hospitalidade e Restauração	21	5,9%
Conhecimentos Especiais	12	3,4%
Conhecimentos Básicos	9	2,5%
Total	358	100%

Quadro 8: Percentual de disciplinas em cada temática apresentada

Fonte: Elaboração própria a partir de dados dos sites dos cursos.

Mas é possível presumir que algumas oferecem “ambientes” onde a temática em questão encontra espaço fértil para ser trabalhada de maneira holística, como as disciplinas que tratam da cultura de outros países e do Brasil (Cultura e Sociedade); as matérias-primas, sua obtenção e melhor maneira de transformação (Técnicas de Cozinha); a relação com fornecedores e clientes e o planejamento físico do espaço do restaurante (Restauração).

Mas também é possível apontar outras disciplinas, que, apesar de não abordarem diretamente o tema, podem criar situações para a discussão do mesmo ou então oferecer as ferramentas para que o aluno crie consciência social e ambiental em relação a sua atuação como profissional da área. Entre elas, pode-se destacar as seguintes: Metodologia de Pesquisa Científica, Análise Sensorial, História e Patrimônio, Cultura e Ética, Antropologia e Sociologia, Cidadania,

Cardápios Diferenciados e Tendências, assim como todos os projetos interdisciplinares ou mesmo os TCCs, onde os alunos têm liberdade e são estimulados a pesquisar temas de relevância pessoal, social e/ou teórica.

Finalmente, considerando apenas o nome dos componentes curriculares disponibilizadas pelos cursos em seus *sites*, apenas quatro instituições oferecem disciplinas que tratam da temática de maneira explícita. A FMU oferece duas disciplinas, “Sustentabilidade aplicada à Gastronomia”, de 20 h, no 1º período e “Gestão Sustentável na Gastronomia”, também de 20 h, no 4º período. A FASC oferece a disciplina “Responsabilidade Social e Meio Ambiente”, mas não divulga sua carga horária ou período em que é ofertada. Já a UNIMEP, oferece no 2º período a disciplina “Gestão Ambiental”, que também não teve sua carga horária total divulgada. Finalmente, a UNIP, oferece a disciplina “Desenvolvimento Sustentável”, mas também não divulga a carga horária ou o período em que é oferecida.

4.2 Visão de coordenadores

4.2.1 Perfil dos coordenadores

É importante destacar que todos os coordenadores atuam como professores nos cursos que coordenam, além de alguns lecionarem em outras universidades eventualmente. Isso, de acordo com a fala dos próprios, os aproxima dos alunos, faz com que compreendam melhor suas necessidades e torna o planejamento de suas atividades mais direcionado.

Foi interessante observar que em vários casos, a maioria das temáticas relacionadas ao foco desta pesquisa são trabalhadas nas disciplinas que os coordenadores ministram (como será descrito com mais detalhes no item 4.2.3). Segundo seus relatos, isso se deve principalmente ao assunto ser de interesse pessoal, fazendo parte tanto da vida cotidiana, quanto do planejamento de aulas.

Bergamo (UMESP) relata que se interessa pelo assunto pessoalmente, como pode ser observado no *blog* em que escreve. Além disso, participou de uma atividade interna chamada FLESES – Formação de Lideranças e Educação Sustentável para o Ensino Superior, onde coordenadores de vários cursos foram

convidados a discutir a temática e relacioná-la a suas ações pedagógicas. Já Thon (UNIMEP) cita que atuava com o tema de Educação do Paladar Infantil, o que a aproximou do *Slow Food*, de onde é membro do *convivium* de Piracicaba até hoje.

Stolf (UNIP) relata que se reconheceu como professor ao assumir a disciplina de Desenvolvimento Sustentável, direcionada para uma sala mista (de várias áreas do conhecimento). Desde então, como coordenador de curso e coordenador pedagógico, é sempre ele que assume esta disciplina no curso de Gastronomia. Para ele, a questão da sustentabilidade faz parte de sua metodologia de ensino, apesar de ter tido que estudar e pesquisar muito para desenvolver o domínio sobre o tema.

Frederico (USC) relata que seus estudos na área da Hospitalidade o aproximaram da reflexão sobre as relações humanas, entre elas com seu meio ambiente e, por trabalhar numa universidade confessional, essa realidade é muito presente no seu dia-a-dia. Já Werdini (FMU) relata que sua preocupação recai sobre o respeito com os alimentos, pois entende que o povo brasileiro em geral não mantém uma relação de cuidado com o que consome.

Tanto Belculfine (UAM) como Lopes (FASC) relatam que seu interesse sobre o tema ainda é o de compreender como serão as modificações que poderão acontecer, tanto em suas vidas pessoais, como acadêmicas, já que compreendem que é uma necessidade atual. Já Landi (HOTEC) afirma que, devido a seu interesse pessoal e por compreender que existe uma necessidade importante de mudança de consciência, sugeriu aos diretores da universidade, em 2007, a organização de uma Semana do Meio Ambiente. Seu projeto não só foi aprovado para os alunos de Gastronomia, como foi implantando para a instituição como um todo, envolvendo todos docentes e alunos em discussões e atividades específicas.

Ficou claro durante as entrevistas como a área de pesquisa de origem de alguns coordenadores influencia a visão que têm da gastronomia, principalmente dos conceitos de ecogastronomia. Um exemplo é o de Schmidt-Hebbel (SENAC) que fala para seus alunos que seu “olhar [da Gastronomia] é da química e das modificações que o alimento sofre, não só na cozinha, mas desde a colheita até a mesa. [...] Para mim, cozinhar é a bioquímica de alimentos aplicada”. Já para Pires (UNISO), que é da área da hotelaria e está há menos de um ano na coordenação do curso de Gastronomia, diz que seu contato com essas temáticas é pequeno, mas como tem interesse pessoal, seja pela Gastronomia, seja por assuntos relacionados

à sustentabilidade, está superando essa defasagem mediante leituras e pesquisas. Outro exemplo é o de Schattan (UNISANTOS), que por ser nutricionista especialista na área de gestão, enfatiza o controle de cozinha, o uso de fichas técnicas e a redução de desperdício na manipulação.

4.2.2 Perfil dos alunos e profissionais

Para compreender a proposta de formação, durante as entrevistas os coordenadores abordaram o perfil dos alunos e do profissional que estavam formando. Essa discussão trouxe uma série de temas à tona, demonstrando que apesar do ensino superior em gastronomia ser muito recente, já necessita uma revisão reflexiva em relação ao egresso.

Coordenadores como Bergamo (UMESP), Schmidt-Hebbel (SENAC) e Belculfine (UAM) apontam como o perfil do aluno de Gastronomia mudou. No início dos cursos, o comum era encontrar turmas mistas, com alunos recém-saídos do ensino médio, profissionais da área e outros trocando de profissão. Hoje se observa que, principalmente nas turmas ofertadas nos períodos matutino e vespertino, a maioria dos alunos, geralmente em torno de 80 a 90%, é recém-saída do ensino médio.

Para Schmidt-Hebbel (SENAC) isso se dá porque hoje a Gastronomia é vista (e divulgada) como opção de carreira. Mas, como apontado por outros coordenadores, a pouca idade e a falta de maturidade é vista como uma dificuldade para o tipo de profissional que a gastronomia requer ou mesmo para a rotina de um curso tecnológico de dois anos. Já outros coordenadores como Pires (UNISO) e Landi (HOTEC) destacam que uma de suas preocupações é o fato dos alunos priorizarem a prática sem ter a teoria.

Para Lopes (FASC) uma solução encontrada em sua instituição é a adoção de um sistema de ensino mais livre, com ofertas de disciplinas e atividades *online*, mais adequadas ao perfil do aluno de hoje. Para Werdini (FMU) a solução para se adequar a este novo perfil inquieto e procurar trazer as aulas teóricas o mais próximo possível da realidade da gastronomia, para despertar o interesse nos alunos.

Schmidt-Hebbel (SENAC) concorda que a geração de hoje é “multi-atividade”, mas que, por outro lado, tem mais dificuldade de se focar, concentrar, buscar e aprofundar. Então mesmo trabalhando com ensino à distância, muitas atividades só são realizadas a partir do momento em que se atrela uma nota à mesma, são poucos os que participam das atividades quando são apenas sugeridas ou indicadas.

Mais de um coordenador apontou que, infelizmente, cada vez mais se percebe a dificuldade que os alunos têm para ler, escrever e compreender textos. Mesmo utilizando como material de apoio textos completamente relacionados à realidade de futuros profissionais da Gastronomia, muitos alunos não conseguem extrair informações e fazer discussões pertinentes. É mais um entrave para a discussão de temas complexos como o do consumo ético e consciente de alimentos ou mesmo o desenvolvimento sustentável.

Schmidt-Hebbel (SENAC) destaca também que o perfil geral do aluno de Gastronomia é não ter tanto interesse por química ou ciências de modo geral, porque vem apenas com a perspectiva de cozinhar. Para esta coordenadora, que é da área de Ciências de Alimentos, é fundamental que os alunos entendam o conhecimento dessa área, pois o curso não forma pessoas apenas para reproduzir receitas. “O que vai ser seu diferencial é você pinçar algo aqui e ali, juntar e criar algo novo; e para isso o aluno tem que entender a base disso [da ciência dos alimentos]”.

Em contrapartida, nas turmas noturnas ou em instituições como as representadas por Werdini (FMU), Frederico (USC), Thon (UNIMEP), Schattan (UNISANTOS), as turmas ainda são muito mistas. Além dos alunos recém-saídos do ensino médio, é possível encontrar profissionais da área de restauração buscando a formação superior, profissionais de outras áreas que têm a intenção de abrir seu próprio empreendimento, como também alunos mais velhos, que normalmente buscam ali um passatempo. Werdini (FMU) também destaca outro tipo de aluno: aqueles que têm atitude diferente porque trabalham para pagar por seu curso. Segundo ele, 47% dos seus alunos já trabalham exclusivamente com Gastronomia enquanto estudam.

Apesar disso, uma dificuldade que se encontra nessas turmas mistas é que além da linguagem diferenciada que cada faixa de idade exige, existem também alunos que não encaram o curso de maneira rígida, não comparecendo às

avaliações, chegando inclusive a frequentar apenas as aulas práticas, já que buscam preferencialmente o conhecimento de cozinha. E isso sem dúvida é um complicador para os professores e a coordenação.

Nesse sentido Schattan (UNISANTOS) afirma ser rígida, cobrar estudo, dedicação e resultado de seus alunos, desde o início do curso. Para esta coordenadora é fundamental deixar claro que as exigências se aplicam a todos os alunos, sejam os recém saídos do ensino médio, sem graduados em outra área. Sendo assim, Pires (UNISO) entende que as instituições que oferecem o curso não devem focar em divulgá-lo em escolas de ensino médio e sim diretamente para o mercado, já que “é um curso muito rápido e é pra profissional não pra amador”.

Aqui reside em outro ponto crucial em relação aos cursos: a definição clara do perfil profissional que cada instituição planeja para seus egressos. Retomando a análise feita nos *sites* pesquisados, grande parte das instituições foca a divulgação do curso na profissão, destacando a atuação como gestor e administrador ou, quando se refere ao operacional de cozinha, como *chef* de cozinha. Não se observa claramente menção às etapas que esses profissionais percorrem até atingir estes postos. Sugerem assim que os cursos formam apenas gestores e *chefs* de cozinha e não a tão necessária mão de obra operacional, que é o estágio inicial de inserção de egressos no mercado

É interessante apontar que durante as entrevistas, nenhum coordenador afirmou que forma “profissionais completos”, ou seja, que são automaticamente reconhecidos pelo mercado de trabalho como *chefs*. Alguns afirmam ter essa intenção, mas compreendem que um curso de dois anos não oferece todo o treinamento necessário, o que acaba sendo complementado no mercado de trabalho.

Bergamo (UMESP) afirma que deixa muito claro para seus alunos na primeira aula do curso que ali não se formam *chefs* de cozinha. Instrui os mesmos sobre a “realidade do mercado e da profissão, que não tem conselho, não tem sindicato próprio, não tem regulamentação, não tem nada, absolutamente nada”; e os estimula a desenvolver a paixão e ter um objetivo de futuro para ter sucesso na carreira.

Landi (HOTEC) exerce o mesmo papel ao afirmar apresentar o curso para os alunos também no primeiro dia de aula e explicar que o “cargo de *chef* de cozinha pode ser um que eles venham a conquistar, depois de muito trabalho”. Nas palavras

de Werdini (FMU): “todo *chef* de cozinha é um cozinheiro, mas nem todo cozinheiro é um *chef*. Então são as aulas teóricas que vão te dar um embasamento para que você consiga ser mais que um cozinheiro”.

Schattan (UNISANTOS) descreve seu curso como tendo um perfil forte de gestão e de nutrição, mas com muita prática. Grande parte de seus alunos sai da universidade e abre seus próprios negócios. Já Pires (UNISO) considera que o importante é fazer um bom curso, honesto, que se reflete na própria propaganda dos alunos. Sua intenção é de formar *chefs* de cozinha sim, mas com bagagem, que saibam a importância de cada funcionário, dando reconhecimento à profissão.

Thon (UNIMEP) já afirma que, apesar de ter o enfoque do treinamento de cozinha, seu curso se direciona para a área de gestão e negócios e vai continuar com essa intenção, em duas linhas de formação: “a gente quer alunos que se formem administradores de restaurantes e pesquisadores”. Mediante pesquisas de interesse realizadas na instituição, 85% dos alunos ingressantes mencionaram ter interesse em abrir seu negócio: “então eles pretendem ser gestores”. E num mercado como o de Piracicaba, onde 90% dos restaurantes tem gestão familiar e, de maneira geral não entendem nada sobre a operação de um restaurante (fluxo de caixa, compra de mercadoria, degradação de matéria prima), este tipo de profissional é muito necessário. “A gente acredita que vai dar condições para todos saírem daqui cozinheiros, mas o enfoque do nosso curso vai ser a gestão, vamos continuar com esse viés e as questões sustentáveis vão estar implícitas”.

Stolf (UNIP) afirma categoricamente que em dois anos não é possível formar um *chef* de cozinha, e diz aos seus alunos que os prepara com noções básicas para o mercado. E é justamente por isso que defende as noções de Desenvolvimento Sustentável em todos os cursos, para o aluno ser capaz de desenvolver o pensamento e adaptar-se à realidade que vive.

Alguns coordenadores criticam o excesso de enfoque nas atividades práticas e relatam que apesar das aulas práticas já se iniciarem na segunda semana de início do curso, a direção da universidade permite que alunos se matriculem até a metade do mês seguinte, perdendo assim todas as orientações iniciais mais importantes para o embasamento da disciplina ou módulo e do profissional em si. Outro problema semelhante é não exigir a obrigatoriedade de pré-requisitos para algumas disciplinas práticas, permitindo que alunos se matriculem no segundo semestre sem ter cursado antes um módulo equivalente ao que pode ser chamado

de habilidades básicas de cozinha. Questiona-se aí que tipo de formação está sendo dada para estes alunos.

Além disso, segundo a fala de um coordenador, a atividade prática, principalmente no modelo que é implantado em boa parte dos cursos no Brasil, onde o aluno fica quatro horas trancado numa cozinha, realizando diversas produções, não o estimula a realizar mais nada além disso. Não sobra tempo, nem vontade de ficar ao final da atividade para discutir o que foi ou não aprendido.

Belculfine (UAM) critica tal atitude, afirmando que, neste modelo, não é possível formar um gestor ou mesmo um pesquisador, pois os alunos se habituem desde o início a não pensar a Gastronomia criticamente e reflexivamente. Além disso, este coordenador destaca que apesar de muitos cursos implantarem mais de 50% de aulas práticas, ainda falta treinamento, repetição. Para ele, um bom cozinheiro só se destaca depois de muitos anos de treinamento. Cita que o perfil geral dos cursos brasileiros foi apontado pelo *Kendall College* como uma questão negativa, já que em Chicago os alunos estudam o dia inteiro, contam com um restaurante-escola onde efetivamente trabalham e assumem responsabilidades, chegando ao final do curso de dois anos com um perfil diferente do encontrado no Brasil.

Isto não significa que o modelo americano seja o ideal, mas indica novamente a necessidade urgente de se repensar o atual formato dos cursos, compreendendo melhor qual o tipo de profissional que o mercado realmente necessita.

4.2.3 Compreensão conceitual e termos relacionados

Como no início foi necessário apresentar a trajetória da problemática desta pesquisa, uma série de conceitos foi apresentada aos coordenadores, explicando porque, neste caso, existe a preocupação específica com o consumo ético e consciente de alimentos e não apenas uma busca por gastronomia sustentável, sustentabilidade ou Desenvolvimento Sustentável, já que são termos muito amplos e de entendimento complexo e específico.

Mas é importante ressaltar que, na maioria das entrevistas a discussão acaba sendo conduzida pelos próprios coordenadores ao conceito de sustentabilidade na Gastronomia, que, apesar de estar inserido na ideia central da Ecogastronomia, não

a representa integralmente, como já foi discutido nos capítulos anteriores (PETRINI, 2010; POLLAN, 2007; SINGER & MASON, 2007).

É neste ponto que residem as principais dificuldades das entrevistas realizadas, pois se o entendimento do conceito é reduzido apenas à compreensão do que é sustentabilidade na Gastronomia, nem todas as facetas da temática são abordadas, já que por ser uma entrevista semiestruturada, pretendeu-se não influenciar demais as opiniões e relatos dos coordenadores.

Sendo assim, da mesma maneira que a conceituação desses termos é difícil, perguntar e expressar uma opinião a respeito também é. Por esta razão, os conceitos discutidos são divididos em dois subitens, um para tratar dos temas relacionados diretamente ao desenvolvimento sustentável, sustentabilidade e conscientização ambiental e outro para tratar mais especificamente do *Slow Food* e da Ecogastronomia.

4.2.3.1 Desenvolvimento Sustentável

Foi interessante notar que na grande maioria dos casos, quando a discussão era conduzida para explicar os conceitos de sustentabilidade, os coordenadores possuíam domínio sobre a importância central da mesma: que é o uso dos recursos naturais na sociedade atual de maneira a não prejudicar o bem estar das futuras gerações.

Thon (UNIMEP) foi muito enfática ao dizer que para ela, Desenvolvimento Sustentável é mais que um conceito, é um ideal, um grande desafio, uma mudança social e cultural e que, infelizmente, ainda está muito longe de ser concretizada:

[...] o Desenvolvimento Sustentável [...] é o nosso grande desafio [...]. Porque uma coisa é a gente entender, saber que é importante, [...] mas ações concretas pra isso é um modo de vida, é uma cultura diferente.

[...] o Desenvolvimento Sustentável é uma mudança de cultura, muito mais complexa, que a gente está muito distante de, na prática, exercer isso. Acho que a gente utopicamente quer fazer e acho que sem sonhos, mesmo que utópicos a gente não anda mesmo, então vamos continuar tentando [...].

Stolf (UNIP) acredita que não basta apenas pensar na Ecogastronomia ou na sustentabilidade na Gastronomia. Ele é a favor do ensino do Desenvolvimento

Sustentável em todos os cursos superiores para que o aluno seja capaz de aplicar a sua realidade, já que é um assunto que não deixará de existir e passará cada vez mais a fazer parte da vida de todos.

Em contrapartida, alguns coordenadores, como Thon (UNIMEP), Bergamo (UMESP), Lopes (FASC), Landi (HOTEC) destacaram a problemática do uso excessivo da palavra sustentabilidade, tanto pela mídia, como por empresas que utilizam o termo mais em discursos do que em ações. Para eles, a palavra é relacionada normalmente a ações pontuais como reciclagem de lixo, diminuição de gases causadores de efeito estufa etc., sem levar em consideração outros pontos, como o social, por exemplo. Ficou claro também a preocupação em relação a esse conceito ser atualmente gasto e visto inclusive como meio de promoção e não como uma preocupação real ou uma tentativa de mudança cultural.

Tanto Bergamo (UMESP) como Lopes (FASC) acreditam que o problema nesse caso possa ser como se dá a comunicação sobre as ações de sustentabilidade, que são repetitivas, focadas em poucas ações e, principalmente, alarmantes. Para Lopes (FASC) o problema existe quando o discurso é focado em ações pontuais, fazendo crer que, por exemplo, apenas trocando as sacolinhas plásticas durante as compras estará se salvando o planeta. Já Werdini (FMU) vê de maneira diferente, pois afirma que a grande mídia precisa falar com todos e precisa “começar do começo”; então num país onde ainda existe muito desperdício, “onde as pessoas ainda jogam óleo na pia”, para ele é importante sim falar repetidamente sobre reciclagem, redução do uso água e, inclusive, sacolinhas plásticas.

Ainda segundo Thon (UNIMEP) há muito mais discurso do que ações efetivas. Apesar de existirem empresas sérias, muitas se aproveitam do fato deste ser um assunto discutido de maneira exaustiva, inclusive pela mídia e empresas privadas que se promovem por meio de “ações de fachada”³⁸.

Para estes coordenadores é preciso ir além do simples discurso para que aconteça a mudança de cultura já citada. Schattan (UNISANTOS), Belculfine (UAM), Werdini (FMU) e Landi (HOTEC), por exemplo, apontam que ainda não observam grandes mudanças no perfil de seus alunos, mas em gerações mais novas o

³⁸ Ações de fachada neste sentido são ações selecionadas para virem a público a fim de demonstrar que a empresa é sustentável, quando na verdade mantém uma série de atividades que continuam degradando o meio ambiente. É o que foi apresentado anteriormente como greenwashing, quando ações de marketing tentam vender a falsa ideia de que a empresa é “verde”.

conceito já faz parte da rotina de muitas crianças, que chegam inclusive a repreender seus pais – isso leva a crer portando que a assimilação cultural já está começando.

Outros coordenadores fazem uma leitura mais capitalista desses movimentos. Stolf (UNIP), Lopes (FASC), Thon (UNIMEP) e Frederico (USC) comentam que não é possível compreender uma mudança na rotina das pessoas inseridas no mercado mundial atual sem associá-la a uma necessidade econômica. Segundo suas falas, a sustentabilidade já é compreendida como uma estratégia de venda – pois cada vez mais o mercado consumidor tem interesse em “salvar o planeta”, além da realidade óbvia de que os recursos estão em declínio e da manutenção do atual sistema de consumo que se tornará impraticável em breve; então, quanto antes um novo modelo for adotado pelas empresas, melhor.

Frederico (USC) ainda complementa ao dizer que a responsabilidade socioambiental só começa por um impulso econômico, porque é melhor para as vendas que seja desta maneira, além de que, no futuro, não realizar a mudança poderá tornar muitas empresas economicamente inviáveis. Entretanto, para Thon (UNIMEP) é preciso tomar cuidado: “Virou bacana falar que se é sustentável e aí a gente vê várias empresas, instituições que se dizem sustentáveis, que apresentam trabalhos sociais que na realidade não são bem assim”. Para ela a realidade ainda está muito distante do que é anunciado.

Schmidt-Hebbel (SENAC) pensa da mesma maneira ao afirmar que muitos *chefs* estão se aproveitando do discurso: “está na moda ser ecoconsciente”. Para ela esse trabalho tem que ser honesto até porque acaba não sendo ético. Werdini (FMU) afirma que apoia as iniciativas de *chefs* que assinam manifestos em prol da sustentabilidade na Gastronomia, apesar de achar que até agora não resultaram em nada efetivo, “mas faz pensar, a ideia está crescendo”.

Stolf (UNIP) faz uma análise mais fria ao afirmar que o conceito de sustentabilidade associado a uma empresa é sim “uma forma de ganhar dinheiro, uma forma de você ter lucratividade a partir de uma questão de marketing mental, de você trabalhar o meio ambiente também como parte do seu negócio”. É por isso que para ele deve sem dúvida fazer parte da Gastronomia, “até porque você reduz os custos, você tem uma maior produtividade, você tem uma redução do desperdício, coisas que interessam muito a área”.

Assim tem-se outro aspecto destacado pelos coordenadores: o mercado consumidor exige que a Gastronomia também esteja inserida dentro desta temática. Enquanto Bergamo (UMESP) aponta para um mercado *gourmet*, que procura por produtos diferenciados, Belculfine (UAM) indica para uma nova realidade no Brasil, que é o aumento do poder de consumo e acesso a produtos e serviços que não se tinha antes, aquecendo portanto o setor. Na visão deste coordenador tal fato é positivo, porque coloca a Gastronomia em destaque, fazendo com que seja discutida e explorada, inclusive em relação a produtos mais sustentáveis.

Segundo Lopes (FASC), a sustentabilidade é sem dúvida um grande desafio para a Gastronomia:

Primeiro porque as cozinhas não são projetadas para isso. Não são estoques diferenciados, onde se possa, por exemplo, comprar produtos sem embalagens, não tem formas de descarte correto, porque às vezes a pessoa quer fazer, mas não tem a coleta seletiva, não tem quem faça, outra coisa é ainda a ignorância da mão de obra, que ainda lava a cozinha com muita água, joga muito produto químico. E uma coisa principal que eu percebo é que não existe uma política pra isso. Se fala muito sim, mas ninguém que busque implantar, a não ser que isso gere um custo: economizar água ou energia é bom porque reduz os custos, mas nunca com o foco que deveria ter.

Belculfine (UAM) relata sua conversa com donos de restaurante que até gostariam de implantar uma rotina mais sustentável, mas encontram uma série de barreiras:

[...] a primeira é o preço, porque esse produto é mais caro, e a outra é até a cultura, porque a gente, por ser de cidade muito grande, não tem essa coisa de poder ir até o fornecedor, pra gente é tudo caminhão, então a gente não tem contato, isso se perdeu no caminho.

Werdini (FMU) compartilha desta opinião, pois acredita que tentar investir apenas em produção local e diferenciada, no contexto da cidade de São Paulo, pode inclusive inviabilizar um negócio financeiramente. E para Lopes (FASC) uma ação possível é envolver os alunos com os “bastidores” da cozinha, do campo à mesa:

Depois que você conhece os bastidores das produções, você começa a dar muito mais valor. Antigamente as pessoas tinham mais contato com isso, independente da questão de matar o porco ou a galinha, eles tinham mais contato com a produção dos alimentos, e mais respeito. [...] esse retrocesso cultural e social, a gente não consegue fazer o mundo voltar, mas saber de onde vem e tentar adaptar ao tempo de hoje, isso é fundamental (LOPES, 2011).

Mas para Stolf (UNIP), esta “é uma noção rural que muita gente de São Paulo não tem mais. Lá fora tem quem faça uma horta no telhado, eles se viram, enquanto aqui não tem nenhuma universidade que faz, então o discurso tá muito longe da verdade”. Sendo assim, muitos coordenadores discutem ações que podem e deveriam ser tomadas na área da gastronomia, seja pelo mercado, seja no ensino formal, para se aproximar mais dessa realidade.

Tanto para Lopes (FASC) como para Thon (UNIMEP), Landi (HOTEC) e Schattan (UNISANTOS), o desafio inicial continua sendo a superação dos hábitos no dia-a-dia. Thon indica que tanto faz fechar a torneira para escovar os dentes, como também

[...] evitar comprar alimento que venha de avião lá de não sei da onde e preferir o consumo de alimentos da sua região, você também tá evitando liberação de gás carbônico, evitando que o caminhão traga, tá diminuindo custos, tá valorizando o produtor da região”.

Para Werdini (FMU) a questão gira em torno da ética e do conhecimento dos alimentos. Para ele, “não é problema da escola, nem dos alunos, mas é o conceito do povo brasileiro, a falta de conhecimento dos ingredientes, da ética de utilização, eu digo que uma grande parte da população acha que milho nasce em lata”. Ele acredita ser preciso trabalhar o conhecimento e o respeito pelos alimentos e ingredientes, em todos os níveis.

Ainda para Werdini (FMU), o desperdício e o desrespeito acontecem ou porque as pessoas não conhecem o que comem ou porque não dão o devido valor. Lopes (FASC) também destaca o desperdício, mas relaciona-o ao fato do Brasil ainda viver a ilusão da abundância. É por isso que ações são necessárias, para que se promova uma mudança: “é uma mudança de hábito, uma mudança cultural que leva anos”.

4.2.3.2 Ecogastronomia e *Slow Food*

Frederico (USC), além de conceituar o que é a sustentabilidade, procura definir também a sua compreensão do que é Ecogastronomia: “é pensar em todas as etapas de produção daquele insumo, até ele virar um prato final dentro de um restaurante, dentro de um equipamento de restauração, de alimentos e bebidas”; e complementa o seu pensamento com a seguinte fala:

Se você não se preocupa com o que você vai colocar na sua cozinha, se você não se preocupa da onde, qual a procedência disso, a rastreabilidade daquele insumo, você não vai respeitar a cultura, você não vai respeitar a identidade, você não vai respeitar em última análise a pessoa que tá comendo. Então é importante pra todos que trabalham com gastronomia se preocupar com isso.

Para Schmidt-Hebbel (SENAC) é preciso voltar a valorizar os pequenos produtores. “Eles são figuras extremamente importantes. Na medida em que a gente foi para uma produção latifundiária de alimentos, a gente perdeu variedade e variedade na dieta tem um impacto importante na nutrição como um todo”. Segundo ela, o pequeno produtor ou a produção familiar ganha uma importância muito grande porque ainda existe uma série de variedades que não são comercialmente exploradas na mão dessas pessoas. Além disso, é preciso valorizar também o trabalho no campo: “e aí entra a questão da remuneração justa, a remuneração adequada de quem está no campo, para que fiquem lá, porque o trabalho no campo não é menos digno que um trabalho intelectual na cidade”.

Stolf (UNIP) aponta também que é importante trazer a discussão aberta para a sala de aula e dá como exemplo as “pessoas que têm uma consciência ambiental maior [que] resolvem deixar de comer carne – ele não deixa de comer por causa do vegetarianismo, ele deixa por uma questão de meio ambiente”. E relata então como a maior parte dos documentários sobre essa temática são muito radicais: “esse radicalismo também não é benéfico, porque você não tem uma discussão pautada no equilíbrio, qual o consumo de carne equilibrado? Então consumo o que? Peixe?”. É por isso que a discussão é tão importante para um aluno de Gastronomia.

Essa questão da informação, da acessibilidade, da rastreabilidade, de conhecer o produtor é, na visão de Stolf (UNIP), uma questão complicada para o consumidor final. Para ele ainda é uma questão corporativa, já que “mercado é ditado pela regra do benefício próprio, [que] nesse momento é financeiro”, além das pessoas, de uma maneira geral não terem a preocupação de se informar. Neste sentido, esta é uma questão ética que acaba sendo levantada por muitos *chefs* de cozinha, que procuram ver como é a produção e discutem o uso de produtos como o *foie gras*, por exemplo. (Como apresentado no item 1.3.4 desta dissertação).

Bergamo (UMESP) também destaca como temáticas importantes algumas que derivam diretamente da ética:

A gente tem que falar de ética entre as pessoas, de que forma o empreendedor trata seus funcionários; [...] a ética na relação do

homem com os animais também; [...] e a ética nossa com o alimento pronto. Porque aquele alimento tem uma história e uma vida, não é simplesmente um alimento que eu deixo um pouco no prato e enfio no lixo, esse descarte também precisa ser pensado.

Um dos subtemas relacionados ao consumo e ético de alimentos que mais foi citado sem dúvida foi o *Slow Food* e seus preceitos do Bom, Limpo e Justo. Por esta razão, os coordenadores foram questionados sobre como esse tema era entendido e se havia espaço para o seu questionamento e discussão aberta com os alunos, já que a associação direta é fácil mas não pode ser reduzida apenas às ações do movimento.

Apesar de alguns coordenadores como Landi (HOTEC), Pires (UNISO) e Schattan (UNISANTOS) afirmarem que entendem a importância geral do movimento para a gastronomia, não expressaram opinião pessoal sobre como podem ser realizadas tais discussões, apontando apenas em que disciplinas isso acontece.

Boa parte dos coordenadores afirmaram, no entanto, que havia espaço para a discussão sim. Para Thon (UNIMEP), o *Slow Food* é um ideal utópico capaz de direcionar sonhos e ações. E tanto para ela, como para Bergamo (UMESP), da mesma maneira que o Desenvolvimento Sustentável ainda está mais nos campos das ideias do que das ações, mas direciona as atuais ações de sustentabilidade, é possível tirar boas ideias e pequenas ações dos preceitos do *Slow Food*.

Para Belculfine (UAM), a importância do *Slow Food* é de fazer as pessoas pararem para pensar. É voltar o olhar para suas origens “e valorizar o produtor, a gente acabou perdendo isso por conta da industrialização. O produtor tendo oportunidade de continuar na terra é muito bom”.

Já para Schmidt-Hebbel (SENAC) o pioneirismo do *Slow Food* merece destaque. Na visão dela, não foi “à toa” que o movimento encontrou espaço na Itália, um país que tem “um nacionalismo gastronômico saudável” e

[...] é bom que os países defendam sua gastronomia, sua cultura, senão vai ser aquela pasteurização geral, nós não vamos ver mais a gastronomia como uma manifestação cultural, e sim apenas como uma necessidade fisiológica e aí ela deixa de ter um de seus significados, o que seria uma perda muito grande.

Ainda segundo esta coordenadora, na medida em que o movimento conseguiu adesão da sociedade ou de alguns segmentos, pode-se citar outros assuntos que permeiam a questão do consumo ético e consciente de alimento. “Não é uma questão de só ir contra o *fast food*, tem toda uma questão de biodiversidade,

técnica culinária e outros fatores que precisam ser preservados”. Para ela é fundamental o movimento de manter e resgatar a identidade cultural dos países. Destaca ainda outros trabalhos pelo mundo, como por exemplo, do peruano Gastón Acurio, que resgatou matérias-primas que “ninguém queria comer porque não era chique. **Não! É** chique porque **é** do país. Não é porque tem algo novo na praça que você vai acabar com aquilo que é velho” [grifo nosso].

Stolf (UNIP) acaba sendo mais crítico e realista quando avalia o *Slow Food* como prática real no Brasil e nos cursos de Gastronomia. Para ele, as ideias, a formação, a valorização do patrimônio local e o histórico são essenciais para o Brasil que tem muito potencial com sua rica biodiversidade. Ele vê o *Slow Food* mais como um “movimento político anticapitalista que é muito difícil de ser levado numa sociedade moderna; apesar disso, várias partes do que eles falam são maravilhosas, mas não é tudo aplicável”. O problema no Brasil é justamente ser capaz de fazer o que o *Slow Food* prega: que se tenha uma produção local forte, com meios os mais sustentáveis possíveis, mas que esta seja protegida e incentivada a permanecer como é.

Além disso, ele aponta que é difícil observar inclusive a prática da Ecogastronomia como é pregada pelo movimento em restaurantes brasileiros, pois “poucos *chefs* entendem a realidade do que é isso”. Bergamo (UMESP) relembra alguns eventos recentes de Gastronomia como Mesa Tendências de 2010, cujo tema era relacionado ao consumo consciente e afirma: “a gente sabe que muitos *chefs* hoje são sustentáveis só da boca pra fora”. Apesar disso destaca que muitos são verdadeiros em suas ações, apontando nomes como Mara Salles, Roberta Sudbrack e José Barattino, *chef* este que também é lembrado por Stolf ao destacar sua criação de uma rede com produtores locais, chegando inclusive a alimentar um porco de forma diferente porque quer uma carne com um sabor fora do comum. “Aí a gente tá muito longe! É uma forma de gastronomia que a gente nem atingiu aqui! É a formação do *chef* de cozinha que é diferente também”, que não é oferecida por nenhuma instituição no Brasil, “seja em disciplinas isoladas, seja no discurso”. A realidade das universidades e do *chef* de cozinha está muito distante “do cara da roça, do produtor rural, do alimento que tá lá”.

Stolf (UNIP) ressalta ainda a palestra proferida por Carlo Petrini em 2010³⁹, onde o italiano fala que nenhum curso brasileiro tem uma horta de produção que abasteça o curso e envolva os alunos com a compreensão integral do alimento. Para ele este é um espaço a ser explorado tanto por *chefs* de cozinha, como pelas universidades, responsáveis por trazer tendências e formar opinião.

Outro ponto destacado pelos coordenadores como fundamental na discussão sobre a Ecogastronomia é a compreensão do atual modelo alimentar, baseado na quantidade e não na qualidade completa.

Para Schmidt-Hebbel (SENAC) isso se inicia na compreensão que não é possível implantar modelos importados (da Europa) porque a realidade no Brasil é completamente diferente. Para ela até é possível criar um modelo com base em outro, mas que não se “pode deletar a realidade que existe aqui, clima, cultura, enfim”, e acrescenta que o modelo alimentar [*do fast food*] em si está errado: “O que se implantou, se adotou está errado. É muita carne, muita gordura, muito sal”.

Para Stolf (UNIP) a questão mais importante da sustentabilidade é: “como nós vamos nos alimentar no futuro?” Já que, com o crescimento populacional que continua gigantesco e “com uma escassez de alimento, a terra não vai mais conceber esse modelo”.

Schmidt-Hebbel (SENAC) é enfática ao afirmar que “a gente precisa entender que a decisão é nossa. De qual modelo nós vamos continuar adotando, como vamos tratar os recursos naturais, etc.”. Nesse sentido destaca como o modelo europeu é mais consciente que o americano.

Tem-se, assim, um problema para o Brasil, pois aqui o modelo é de latifúndios, semelhante ao americano. Mesmo com os Estados Unidos realizando ações para modificar o consumo em prol da sustentabilidade, Lopes (FASC) cita que, pelo fato deles terem esgotado os seus recursos há muito tempo, buscam recursos em outro do lugar do mundo e acrescenta o seguinte:

Nosso grande latifúndio fornece para quem não consegue mais. Se quebrar a nossa safra aqui, o mundo inteiro sente. Então se a gente fizer uma análise muito fria, a gente vê que o planeta não tem muito tempo se continuar nessa velocidade.

³⁹ Trata-se de uma palestra promovida pelo Centro Universitário Senac de São Paulo (capital), ocorrida no dia 24 de março de 2010 com o objetivo de lançar no Brasil seu livro (Slow Food: princípios de uma nova gastronomia) e discutir a temática da Ecogastronomia com profissionais e principalmente estudantes de Gastronomia.

Lopes ainda é quase filosófico ao explicar como vê a velocidade e a relação que as pessoas têm com o tempo hoje e como isso caracteriza a sociedade atual, tornando as mudanças em direção ao consumo ético e consciente de alimentos mais difícil:

A gente tem uma coisa do mundo moderno que afetou a gente. A gente acha mais fácil comprar pronto do que fazer, plantar, cuidar, etc. A gente se torna muito superficial em muita coisa. Por isso que é uma mudança de hábito. A gente tem essa ideia americana do mais rápido e fácil. O tempo é uma distorção nossa, ele não é quantidade, é qualidade, a gente que perdeu a qualidade do tempo, o relógio é mesmo, principalmente porque a gente não vive o presente, tá sempre atrás de alguma coisa, você projeta seu relógio de vida sempre pra frente. Mas isso é consequência do tempo que a gente tá.

4.2.4 Projeto pedagógico, relações e articulações

Thon (UNIMEP) relata que não participou da elaboração do projeto em sua instituição, mas fez a leitura do mesmo antes da entrevista, pois sentiu curiosidade de verificar como a temática era tratada no documento. Após a leitura, expressou certo desapontamento, pois, por se tratar de um documento formal e de 2008, não traduzia de maneira fiel as verdadeiras ações que eram realizadas na instituição. Assim como Thon, Bergamo (UMESP) afirmou apesar do projeto do seu curso não contenha menção direta à temática, tal preocupação acaba perpassando todo o curso, principalmente nas ações realizadas pelos docentes.

Schattan (UNISANTOS) se aproxima com essa afirmação ao dizer que seu projeto não prevê essa temática, mas que seu investimento na melhora da gestão de fichas técnicas e controle do desperdício é um dos exemplos do cuidado de sua equipe em relação a isso.

Belculfine (UAM) explica que o projeto pedagógico do curso que coordena não prevê essas temáticas, mas que passará por uma reformulação para estabelecer a parceria e dupla certificação que será oferecida juntamente com o *Kendall College*, de Chicago (EUA). Como esta instituição é conhecida internacionalmente por ações de sustentabilidade em restaurantes, chamada de *Green Kitchen*, acredita que a temática seja incorporado.

Já Frederico (USC) destaca o fato da sua universidade ser confessional, o que justifica a preocupação com o respeito ao próximo e ao meio. Afirma que o

projeto atual, de 2009, apresenta a temática desde a introdução: “formar um *chef* com uma preocupação com os insumos, com a regionalização, com a questão cultural, com a questão de cozinha de *terroir*⁴⁰ [...]”.

Landi (HOTEC) e Werdini (FMU) afirmam ter menções diretas à temática em seus projetos. Na HOTEC por conta da Semana do Meio Ambiente, oficialmente implantada na instituição após sua iniciativa, já mencionada, e na FMU por conta das disciplinas relacionadas ao tema, também anteriormente citadas.

Bergamo (UMESP) e Thon (UNIMEP) veem a situação em suas instituições como privilegiada, pois ambos consideram seus docentes como um grupo de amigos, com quem podem contar sempre – inclusive para reuniões pedagógicas não pagas e para realizar um planejamento integrado onde realmente acontece a interdisciplinaridade. Afirmam que conseguem, principalmente com os docentes de disciplinas específicas de Gastronomia, uma integração tanto nos conteúdos como na maneira de pensar. No caso de Thon isso vai além, pois este grupo de docentes divide com ela o mesmo interesse pelos assuntos de consumo consciente, ou como dito por ela, pelos assuntos “*Slow*”.

Werdini (FMU) explica que trabalha com docentes especialistas, principalmente na cozinha. Ele, por exemplo, por trabalhar há mais de vinte anos com peixes, é responsável por esta disciplina. Nas disciplinas teóricas, apesar de nem todos os docentes serem da área, sempre possuem alguma relação direta, tendo sido donos de bufês, ou prestado consultoria para restaurantes.

Schmidt-Hebbel (SENAC) e Belculfine (UAM) destacam que a maioria dos docentes são ex-alunos de cursos de tecnologia em gastronomia. Ambos citam a dificuldade em encontrar no mercado profissionais que aliem a excelência como *chefs* de cozinha às necessidades intrínsecas a um bom docente, como a didática e, principalmente, a compreensão da avaliação. Belculfine afirma inclusive que em sua instituição existe um programa de *coaching* (treinamento) para professores a fim de garantir melhor atuação em sala de aula.

Nestas duas e em outras instituições os *chefs* de cozinha atuantes no mercado tiveram seu espaço restrito a participações como palestrantes ou para

⁴⁰ *Terroir*: é uma expressão francesa ligada originalmente a uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas, particularmente à produção de vinhos. Na ampliação do conceito, pode-se afirmar que é um conjunto de terras sob a ação de uma coletividade social congregada por relações familiares e culturais e por tradições de defesa comum e de solidariedade da exploração de seus produtos.

receber turmas em visitas técnicas, uma vez que a ligação com o mercado não pode ser excluída do curso. No caso da USC, uma solução adotada foi convidar *chefs* para aulas especiais, mantendo na casa apenas cinco professores contratados que também dão aulas práticas. Assim, embora a maioria das aulas ainda seja de responsabilidade dos docentes do curso, os alunos ainda têm contato com profissionais do mercado.

Outra dificuldade apontada por mais de um coordenador é o fato dos professores das universidades serem em sua grande maioria horistas, ou seja, pagos apenas por um número específico de horas, que geralmente não contabiliza horas de reuniões e outras atividades fora da sala de aula. Sendo assim muitos colegiados não conseguem se reunir na sua integralidade e muitos professores não recebem os treinamentos e informações necessários. Isso prejudica inclusive o trabalho do coordenador, que, também sendo horista, realiza apenas alguns plantões e não está presente para atender às necessidades diárias do curso e de seus alunos, ou mesmo para planejar ações futuras com a intenção de diferenciar o mesmo.

No caso de professores de outras áreas, praticamente todos os coordenadores se dizem satisfeitos, pois contam com colegas dispostos a adaptar seus conteúdos às realidades do curso de Gastronomia. Thon (UNIMEP), Schmidt-Hebbel (SENAC), Pires (UNISO) e Bergamo (UMESP) destacam que, de modo geral, os alunos têm mais interesse pelas aulas práticas do que pelas teóricas, então essa adequação é fundamental para que pelo menos eles sejam capazes de relacionar os temas às suas necessidades como futuros profissionais.

Mais de um coordenador deu exemplos de professores de outras áreas que, além de realizar essa ligação, inserem temáticas relacionadas ao consumo consciente de alimentos, com destaque para a UNIMEP onde a professora de Sociologia é a fundadora do *convivium* do *Slow Food* de Piracicaba e trabalha o tema abertamente em sua aula.

Ao serem questionados como se articulam com outras universidades e outros coordenadores sobre esses temas, praticamente todos os coordenadores dizem fazê-lo apenas de maneira informal e principalmente com profissionais que são seus amigos pessoais. Mas como muitos coordenadores dão aulas em outras universidades ou trabalham com consultorias, a falta de tempo os impede de discutir esses assuntos mais seriamente, até mesmo deixando de participar dos poucos

eventos técnico-científicos da área. Para superar essas dificuldades, Schattan (UNISANTOS) cita a promoção de palestras em sua instituição para aproximar tanto os profissionais, quando a academia e os alunos.

Pode-se compreender daí que a temática ainda está muito restrita às preferências pessoais desses coordenadores e não se tornou um assunto discutido abertamente entre os acadêmicos da área, na visão dos mesmos. Frederico (USC) destaca que este é um curso recente no Brasil, que tem muito caminho para ser percorrido e que é necessária uma discussão mais ampla e pedagógica sobre o assunto.

4.2.5 Ações em sala de aula e na infraestrutura

Em todos os casos onde, como dito anteriormente, o consumo consciente de alimentos é um tema de interesse pessoal dos coordenadores, estes conversam sobre o assunto com seus colegas professores e, como um grupo unido, incorporam diversas atitudes no seu dia a dia, tanto pessoal, como em sala de aula. Assim, como destacado, por exemplo, por Thon (UNIMEP) e Bergamo (UMESP), diferentemente do conceito do que é ou não sustentável, essa consciência não pode ser ensinada abertamente, mas é possível transmiti-la por meio de exemplos.

Neste sentido dividiu-se este item em duas partes, para apresentar o que os coordenadores deram de exemplos em relação a disciplinas e metodologias utilizadas em sala de aula, como também em ações de sustentabilidade adotadas pela instituição como um todo ou dentro dos laboratórios práticos.

4.2.5.1 Componentes curriculares e metodologias de trabalho

Em relação à maioria dos cursos, é nas ações das aulas práticas que a maioria dos coordenadores cita exemplos, oriundas de atitudes discutidas em conjunto com a coordenação ou por iniciativa própria de professores. Ações como procurar aproveitar melhor os alimentos, evitar desperdícios, focar na manipulação correta, cuidado com o uso da água etc. são as mais citadas, além de padronização de fichas técnicas como prioritária na UNISANTOS, ação adotada também no

SENAC, USC, FASC, HOTECH e UNIP. Mas nem todos apresentaram abertamente a preocupação em discutir com os alunos a origem de cada alimento, relacionando os ingredientes utilizados nestas aulas práticas ao campo e às pessoas que o produziram, exceto nas falas de Bergamo (UMESP), Thon (UNIMEP), Schmidt-Hebbel (SENAC), Werdini (FMU) e Frederico (USC).

Quando questionados sobre disciplinas teóricas que trabalham o tema, os coordenadores demonstraram ter mais dificuldade, pois buscaram apontar componentes que tivessem a previsão clara da abordagem dessas temáticas em ementas. Mas, como já destacado, isso está diretamente relacionado ao perfil de cada professor e não necessariamente precisa ser previsto oficialmente. Neste sentido, destacam-se as menções às disciplinas de sociologia e filosofia do contexto geral direcionadas à área de alimentação, assim como a história da Gastronomia e elementos socioculturais. Outras também citadas são as disciplinas que abordam tópicos contemporâneos e tendências, além das que discutem cidadania e estrutura física de restaurantes.

Muitos coordenadores deram ênfase aos projetos interdisciplinares, que enfocam a valorização do produto e da culinária regional, culminam na organização de festivais de Gastronomia ou mesmo livros de receita. Destacam-se também as menções a visitas técnicas, principalmente ao CEASA, mercados municipais, restaurantes, supermercados e feiras e eventos da área, além da organização de palestras ou semanas temáticas.

Como já citado no item 4.1.3, em três casos existem disciplinas com a temática do Desenvolvimento Sustentável ou sustentabilidade. Na FASC, a disciplina é comum a todos os cursos, então não aborda nenhum tema relacionando-o diretamente à Gastronomia; na UNIP é direcionada ao curso e é ministrada pelo coordenador do curso; e na FMU, a disciplina sobre o tema é ministrada por um professor que tem uma empresa de gestão sustentável, trazendo o conceito geral da sustentabilidade com dados mundiais voltados para a Gastronomia.

Stolf (UNIP) afirma que utiliza documentários para iniciar discussões com seus alunos na disciplina de Desenvolvimento Sustentável, tais como: “*The Story of Stuff*” (2010), “*Food Inc.*” (2008), “*We Feed the World*” (2005), “*The Dark Side of Chocolate*” (2010) e “*An Inconvenient Truth*” (2006). Com esses filmes discute desde a questão climática até a forma da construção da alimentação mundial, aborda a pesca industrial *versus* a artesanal, a questão da soja no Brasil, o cinturão verde na

Espanha, a transformação da alimentação mundial e os transgênicos, orgânicos e excesso de consumo em geral.

No caso de Thon (UNIMEP), as disciplinas que trabalham esses temas abertamente são três: Estudo e Preparo de Alimentos de Origem Animal e Estudo e Preparo de Alimentos de Origem Vegetal, do primeiro semestre, e Projetos em Gastronomia I, que acontece no terceiro semestre do curso. Nas duas primeiras disciplinas existe o trabalho conjunto de um nutricionista com um gastrônomo, apresentando o alimento em sua maneira integral. Na disciplina de Projetos, ministrada pela própria coordenadora, é realizado um projeto chamado “Chefe na Feira”, em parceria com o *Slow Food*. Mensalmente Thon acompanha seus alunos à feira de produtores da região onde são realizados *workshops* e palestras sobre o uso de ingredientes locais que muitas vezes não são valorizados ou cujo uso é desconhecido pela população. Para ela essa é uma ação muito importante, pois além de aproximar os alunos da gastronomia regional, valoriza os produtores locais e educa a população.

Para Werdini (FMU) o foco de trabalho é o envolvimento dos docentes que são *chefs* no trabalho de dar ao aluno a oportunidade de conhecer o ingrediente, de ter respeito; para que eles conheçam todas as variedades dos ingredientes e saibam valorizar as diferenças e como trabalhar com cada um deles. Diz a seus alunos: “Antes de você ser um *chef*, ser um cozinheiro, você saber com o que você vai trabalhar, quais são os ingredientes, ver e olhar para eles, ver o que é, como é que foi produzido, vai lá ver, vai ver uma produção, vai estudar isso!”.

Lopes (FASC) destaca que uma ação adotada por sua equipe é avaliar ativamente os alunos em relação ao desperdício. Além de avaliar o lixo de bancada do aluno durante a produção, os professores avaliam também, por exemplo, se a chama do fogão está em volta da panela (e não apenas sob a mesma), jogando temperatura fora. Para este coordenador tais ações não servem apenas para instruir “sobre a questão econômica, que é fazer um prato bacana dentro de um custo legal, mas também educam no sentido da sustentabilidade”.

Stolf (UNIP) também cobra a questão da ficha técnica e do desperdício quando seus alunos fazem um trabalho. Para ele é fundamental que o professor domine essas questões e saiba planejar uma aula ou um evento sempre preocupado com o desperdício. Ainda relata um projeto em parceria com a prefeitura de São Paulo nos mercados municipais da cidade: os alunos vão até esses locais e realizam

oficinas de cozinha utilizando produtos das bancas, sendo que muitas vezes se trata de um produto regional.

Bergamo (UMESP) ressalta que em seu curso trabalha as temáticas abertamente em dois momentos. No segundo semestre, com a disciplina teórica de Cardápios, que se insere no módulo de Gerenciamento de Alimentos e Bebidas e na disciplina prática de Cardápios Diferenciados, no quarto semestre.

Na disciplina prática, aborda as dietas diferenciadas, com foco na vegetariana, *vegan*, alimentos crus e germinados, como também na culinária budista *shôjin ryôri* e a culinária *kosher*. Faz questão de trabalhar também com ingredientes diferenciados, inclusive para poder ser fiel aos preceitos inseridos nessas filosofias de vida.

Já na disciplina teórica apresenta o tema abertamente, dá textos para leitura, destacando um trecho do livro “*Slow Food: princípios de uma nova gastronomia*” (2010), de Carlo Petrini, e outro do livro “*O Zen na Cozinha*” (2008), da Monja Gyoku En e pede que os alunos reflitam sobre o tema e suas ações. Também exhibe filmes como o “*Earthlings*” (2005), que trata da relação do homem com os animais utilizados para a produção de alimento, vestuário, etc., e o “*Ilha das Flores*” (1989), um curta-metragem brasileiro que mostra a relação direta entre o homem e seu lixo.

Este coordenador explica ainda que a cada semestre os alunos têm uma leitura obrigatória e a do 4º semestre é justamente o livro “*Slow Food: princípios de uma nova gastronomia*”. É o momento certo para essa ação, pois os alunos estão concluindo sua formação e, por ser um livro mais reflexivo, considerado inclusive utópico, possibilita que a reflexão sobre ações a serem tomadas no início de suas vidas profissionais.

Quando questionados sobre disciplinas teóricas que trabalham o tema, os coordenadores demonstraram ter mais dificuldade, pois buscaram apontar componentes que tivessem a previsão clara da abordagem dessas temáticas em ementas. Mas, como já destacado, isso está diretamente relacionado ao perfil de cada professor e não necessariamente precisa ser previsto oficialmente.

Para Schmidt-Hebbel (SENAC) é difícil trabalhar tudo em profundidade num curso de dois anos. Uma ação realizada foi retirar as disciplinas de sociologia e filosofia do contexto geral e direcionar para a área de alimentação, com discussões relativas a essas temáticas. Frederico (USC) cita as disciplinas de História da Gastronomia e Elementos Socioculturais que trabalham a “questão da

regionalização, da manutenção da cultura, de se preocupar com o regionalismo, ou seja, há um encontro com a questão do sustentável, da cultura em vários momentos do curso”. E Schattan (UNISANTOS) aponta que o *Slow Food* e suas temáticas são discutidas em dois momentos do curso: em História da Gastronomia e em Tópicos Contemporâneos no primeiro e último períodos respectivamente.

Ao ser questionado como o conceito de gastronomia como patrimônio era trabalhado em seu curso, Bergamo (UMESP) citou um professor entusiasta sobre o tema que atua na promoção do produto regional e trabalha com o conceito de resgate. Thon (UNIMEP), apesar de não ter uma disciplina de História no seu curso, trabalha este mesmo conceito na sua disciplina de Projetos e em outras atividades, focando sempre a valorização do produto e da culinária regional.

Landi (HOTEC), que oferece a disciplina História da Gastronomia, relata discutir o conceito de patrimônio sim, aponta a disciplina Cidadania e Código de Defesa do Consumidor, onde a professora trabalha com o viés da ética e desperta a discussão com os alunos, e as aulas de Tendências Gastronômicas, que apresentam entre outros, o movimento *Slow Food*. Werdini (FMU) afirma que na disciplina de gestão empreendedora trabalha com o tema da estrutura física de restaurantes onde se discute como o empreendimento pode ser planejado de maneira mais sustentável.

Em relação às visitas técnicas e palestras, enquanto Thon (UNIMEP) realiza visitas mensalmente a partir de seu projeto “Chefe na Feira”, Bergamo (UMESP) afirma não levar seus alunos para nenhum tipo de visita técnica a áreas rurais, mas apenas a feiras do mercado de *foodservice*, com exceção do evento “Revelando São Paulo” que trata diretamente do Patrimônio Cultural da região.

Belculfine (UAM) também afirma não ter visitas técnicas previstas no seu curso, e as que acontecem são de iniciativa dos professores. Mas destaca que a UAM se esforça em trazer muitos profissionais que relatam iniciativas interessantes, como um produtor de palmito orgânico ou os donos de uma churrascaria que investiram em um biodigestor para o tratamento de resíduos orgânicos e geração de energia.

Frederico (USC) procura visitar produtores da região e destaca uma vinícola e alambiques, além de restaurantes e supermercados locais com a intenção de investigar a questão sanitária. A USC promove todos os anos a Semana da Gastronomia onde profissionais e palestrantes são trazidos para discutir temas

pertinentes. Para a UNISANTOS, Schmidt-Hebbel cita que também é importante promover esses encontros e palestras envolvendo os alunos com a realidade do mercado.

Lopes (FASC) também relata que as visitas ficam por conta dos professores que levam os alunos ao CEASA, onde podem visualizar a questão do desperdício e o volume de alimentos comercializados. Os alunos visitam também o mercado municipal. Landi (FMU) e Werdini (HOTEC) também levam seus alunos a estes lugares, além de visitas a restaurantes.

Projetos interdisciplinares são um campo fértil para estas temáticas e foram apontados por vários coordenadores, como Schattan (UNISANTOS), que relatou projetos realizados a cada semestre, onde os alunos podem pesquisar temas de interesse. Como boa parte do seu corpo docente é de nutrição, muitos pesquisam temas relacionados à saúde, resíduos sólidos da cozinha, e fazem pesquisa nos restaurantes que estagiam. Apesar disso, temas como orgânicos, *Green Kitchen* e culinária local também aparecerem. A coordenadora citou um dos últimos projetos que teve como tema a cozinha local e os alunos descobriram inclusive um produtor de licor de banana artesanal e pesquisaram o uso de peixes regionais.

Assim como Schattan, Pires (UNISO) tem a intenção de realizar um projeto interdisciplinar juntamente com a nutrição, a fim de criar um material a ser distribuído à população carente de Sorocaba. Um projeto que já foi colocado em prática na UNISO é um Festival de Gastronomia que, para 2012, conta com a parceria de um vereador da cidade e deverá eleger o prato típico de Sorocaba, com a participação de alunos e de toda a comunidade.

Além do projeto realizado no primeiro semestre, já citado, Thon (UNIMEP) cita a disciplina Projetos II, equivalente ao TCC, onde é realizado um concurso com a temática de Gastronomia regional brasileira, porque os alunos “têm que conhecer e valorizar a nossa cozinha, que ainda tem muito que ser explorada, inclusive academicamente”.

Mas como o TCC não é obrigatório por lei para os cursos de tecnologia, Werdini (FMU) explica que não exige um projeto ao final do curso, mas oferece aos alunos interessados duas linhas optativas: uma de pesquisa, com caráter acadêmico ou a criação de um livro de receita, que tem como regra, um embasamento teórico sobre o tema e a elaboração de trinta receitas com fotos.

4.2.5.2 Ações sustentáveis adotadas pelas instituições

Em relação às ações práticas adotadas pelas instituições, pode-se destacar que entre todas, apenas duas afirmaram não realizar a separação do lixo orgânico do reciclável nas suas cozinhas, apesar de em uma instituição fazê-lo como um todo e de outra que não o realiza em sala de aula, nem na instituição. Encontrou-se também exemplos de coleta de óleo para produção de sabão, instalação de redutores de vazão de água em torneiras, sistemas de acionamento de energia por movimento e, principalmente, a preocupação com a redução de resíduos orgânicos e de descartáveis.

Em cursos de Gastronomia, onde se realizam muitas produções culinárias, é comum a ocorrência de sobras, que de acordo com a legislação não podem ser reaproveitadas ou mesmo doadas, pois implicam na responsabilidade civil por até 72 horas após a manipulação. Muitos coordenadores apontaram isso como um problema sério em relação à responsabilidade social e sustentabilidade de maneira geral, pois muito alimento bom acaba sendo jogado no lixo.

Schmidt-Hebbel (SENAC) relatou que chegou a se informar com os órgãos competentes, mas entendeu que este era um caminho muito difícil: “Isso precisa ser equacionado pela sociedade como um todo, porque não afeta só os cursos de gastronomia [...] quando se faz um levantamento da quantidade de comida que é jogada fora, é algo de se chorar por semanas e não apenas dias”. Ela diz esperar que a Lei do Bom Samaritano⁴¹ volte a ser discutida e que traga novas opções para estabelecimentos que produzem alimentos e queiram fazer doações.

Apesar ser proibido doar estas sobras, alguns coordenadores afirmaram que permitem que os alunos levem o que produziram em excesso, o que é um risco. Uma saída encontrada pela UMESP é, no final dos semestres, reunir produtos que não foram manipulados e doar para casas assistenciais da região.

Segundo os coordenadores, este é um problema cuja solução parece muito distante, pois para um treinamento realmente efetivo, o aluno de Gastronomia precisa praticar, repetir e ter o referencial de quantidade. Muitos adotam a padronização das fichas técnicas e do planejamento das aulas práticas para reduzir

⁴¹ O andamento da proposta de lei 4747/1998, conhecida popularmente como “Lei do bom Samaritano” pode ser acompanhada diretamente no site da Câmara dos Vereadores através do link de Projetos de Lei e Outras Proposições.

o desperdício ao mínimo possível. Uma ação, adotada por Thon (UNIMEP) foi a compra de panelas menores.

Thon (UNIMEP) procura selecionar fornecedores que sejam da região próxima à Piracicaba e dá preferência aos pequenos produtores, valorizando seus produtos. Assim também Frederico (USC) procura selecionar produtores de Bauru e região. Bergamo (UMESP) reconhece que encontra dificuldade nesta questão, pois está numa região metropolitana e ainda depende de verbas para as compras de orgânicos, sendo que ingredientes oriundos de pequenos produtores são em geral mais caros que os convencionais.

Stolf (UNIP) concorda ao dizer que também não pode comprar produtos regionais e orgânicos, mas que, apesar disso sabe exatamente de onde vêm suas compras, pois precisa ter a garantia da qualidade e em São Paulo não é o produtor, mas são os fornecedores que tem que ser idôneos.

Bergamo (UMESP) aponta para um problema institucional que esbarra na burocracia: normalmente o processo de compras é auditado e passa por cotações e, na maioria das vezes, ingredientes orgânicos são mais caros que os comuns, o que torna a simples opção por estes mais difícil de ser implantada nos cursos. Entretanto na UMESp, na disciplina de Cardápios Diferenciados, utiliza em sua maioria apenas produtos diferenciados porque trata justamente de dietas especiais que requerem ingredientes únicos.

Outro problema institucional é que boa parte das ações que podem ser implantadas geram algum tipo de custo. Belculfine (UAM) cita isso como uma das principais dificuldades que encontra em sua instituição. Atualmente ele vem travando discussões com o coordenador do curso de gestão ambiental a fim de encontrar soluções mais sustentáveis para os resíduos produzidos em suas cozinhas.

Bergamo (UMESP) destaca que apesar de ainda utilizar muitos copos descartáveis na cozinha, tem um projeto de adquirir recipientes de metal ou outro material mais durável que poderão ser utilizados por seus alunos, diminuindo assim este consumo. Belculfine (UAM) também apontou o uso de copos descartáveis como um problema de suas cozinhas. De acordo com suas contas, são cerca de 200 unidades por classe, em cada aula prática. Sua intenção é adquirir também recipientes duráveis. Schmidt-Hebbel (SENAC) conta que já fez essa alteração nas suas unidades e o resultado tem sido muito bom, os alunos tendem inclusive a ser mais econômicos com o porcionamento dos alimentos. Frederico (USC) cita que

esses potes fazem parte da lista de compra de materiais pessoais que todo aluno precisa adquirir antes do início das aulas práticas.

Na UNISO, um descartável que gerava muitos custos e desperdício era o toque⁴² de papel com símbolo da universidade. Pires relatou que decidiu implantar o uso do toque de pano branco, sem o emblema, que pode ser lavado – evitando assim o lixo e por não conter o símbolo, tem um custo mais baixo para o aluno. Para Lopes (FASC) a redução de descartáveis e principalmente a compra de produtos com menos embalagens é fundamental e facilmente aplicável aos laboratórios de Gastronomia.

Na UNISO e na FASC os coordenadores contam com uma horta, embora não adequadamente exploradas. Pires (UNISO) aponta que a falta de funcionários específicos e com conhecimento pode fazer com que as ervas plantadas na sua horta sejam perdidas. Já Lopes (FASC) relata que a horta encontra-se sem cuidado, mas que sua intenção para 2012 é de envolver os alunos no cuidado da mesma para que não fique em situação de abandono. A ideia também é criar ali as ervas e temperos que poderão ser utilizados nas aulas práticas.

Stolf (UNIP) declara que um de seus desejos seria o de ter uma horta, mas que esbarra em questões burocráticas. Segundo ele, a universidade que conseguisse criar uma horta realmente mantida pelos alunos do curso de Gastronomia seria pioneira e estaria dando um grande passo em direção a uma formação mais completa. Seu desejo é tentar implantar um projeto que dê destino interno ao lixo orgânico produzido.

Muitos coordenadores afirmam que a intenção é ter um discurso unido que considere a importância da Ecogastronomia no dia a dia das pessoas e de seus alunos, com o ideal de formar um profissional consciente dessas responsabilidades. Apesar disso afirmam que é um trabalho difícil e diário.

Bergamo (UMESP) diz que é exaustivo controlar quantos copos descartáveis cada aluno pega em cada aula prática e que compreende que nem sempre os professores consigam acompanhar isso. Para Thon (UNIMEP) a separação do lixo é uma regra que precisa ser repetida toda semana, que no primeiro momento de “preguiça”, os alunos deixam de fazer. A preguiça e desatenção também é uma

⁴² Toque ou *toque blanche* é o tradicional chapéu branco de cozinheiro, em formato redondo e alto. Não há comprovações de sua introdução nas cozinhas profissionais, mas atribui-se seu formato e cor atual ao cozinheiro francês clássico Marie-Antoine Carême.

desculpa dada frequentemente pelos alunos de Schmidt-Hebbel (SENAC) na hora da separação do lixo, assim como o ato de fechar a torneira enquanto lavam louça, o que para a coordenadora é também uma questão cultural. Questão que também é apontada por Lopes (FASC) e Stolf (UNIP) como principal causadora do desperdício que é tão difícil de reduzir, apesar dos esforços dos professores. Mas este é um trabalho que boa parte dos coordenadores e sua equipe consideram importante e atuam no mesmo sentido para dar o exemplo aos alunos. Como disse Bergamo (UMESP), “é a história do professor: a gente fica semeando, e [...] onde caiu talvez gere um fruto – ou não...”.

4.2.6 Panorama atual e tendências futuras

Todas as temáticas discutidas anteriormente, resumidas no conceito de sustentabilidade para a Gastronomia de modo geral, são vistas pelos coordenadores como uma necessidade. Para melhor compreensão dos dados, analisou-se primeiramente o que eles observam para o mercado e a Gastronomia com um todo e num segundo momento, quais mudanças preveem em seus cursos.

4.2.6.1 Mercado da Gastronomia

Thon (UNIMEP) destaca que dentro em breve a crise da obtenção de alimentos vai ser uma realidade e todos os envolvidos com o alimento precisarão rever suas atitudes. Questões como o aproveitamento do solo e inclusive a revisão do consumo de carne deverão ser obrigatórias.

Para Schmidt-Hebbel (SENAC) está-se dando conta que a industrialização de alimentos trouxe sim uma série de vantagens e facilidades, "mas também que perde-se uma série de benefícios que o alimento pode nos trazer". Vive-se uma série de movimentos "no sentido de resgatar não só o papel do ato de se alimentar, como também do alimento em si". Para ela isso são coisas diferentes na medida em que um é um ato antropológico, sociológico, e

[...] na correria toda que a gente vive a gente vêm se dando conta que isso pode trazer consequências negativas. E por outro lado, do

[resgate] alimento em si também, já que nós nos acostumamos a ter alimentos excessivamente refinados, o que nos trouxe uma série de doenças. Se a gente observa, por exemplo, o número de problemas cardiovasculares, diabetes, câncer, obesidade, que cresceu junto com o consumo cada vez mais de produtos industrializados.

Para esta coordenadora continuar nessa caminhada é algo que, de uma maneira geral, não vai trazer benefícios para a saúde pública: “No caminho que nós estamos, com certeza estamos no caminho errado”. E isso uma percepção da população como um todo que lentamente se dá conta de que algo está errado. Apesar de considerar que nem todos tenham entendido quais os fatores que podem desencadear essa situação, a coordenadora acredita que todos perceberam que há problemas – e que algo precisa ser feito.

Frederico (USC) novamente aponta a economia como o motor que fará com que a temática seja fortalecida no futuro, afirmando que isso se dará por meio da legitimação do atual discurso da sustentabilidade, que está formando a base sólida necessária para tal. Vive-se portanto “numa sociedade capitalista [onde] é a partir da economia que tudo se transforma. E a economia comprou essa ideia da sustentabilidade, porque percebe que se não fizer isso, também não vai sobreviver”.

Lopes (FASC) relembra como cursos de tecnologia surgiram para suprir uma necessidade mercado e formar uma mão de obra em curto prazo. E, da mesma forma que essa foi uma necessidade que o mercado colocou, a necessidade pela sustentabilidade, dos produtos ecológicos, do cuidado com os recursos naturais, também vão ser direcionadas pelo mercado. Apesar disso, o sucesso disso está diretamente associado à rentabilidade. Para ele se não “doer no bolso” de quem não for sustentável não será algo incorporado, porque para essa ainda é uma característica do povo brasileiro.

Stolf (UNIP) relata que maneira geral as pessoas se preocupam mais, “no seu micro cosmo do lixo reciclável”, e que apenas quando todos os prédios obrigarem, quando a cidade toda fizer uma coleta seletiva, é que vai ser diferente, é que vai haver mudança. Assim, neste momento, ainda é difícil incorporar tal pensamento na cultura alimentar do povo brasileiro em geral.

Entretanto, o movimento de mercado também é colocado por alguns coordenadores como tendência de mudança. Lopes (FASC) que também atua consultor na área relata que a população já busca uma alimentação mais saudável e boa parte dos restaurantes com quem trabalha desenvolvem uma linha de pratos

naturais que acabam sendo compostos por este tipo de ingrediente diferenciado. Mesmo assim, trata-se ainda de um desafio, pois a grande parte dos restaurantes comerciais simples trabalha com uma margem de 5 a 10%, tornando a substituição por este tipo de ingrediente ainda impossível. Acredita que, na medida em que essa procura for crescendo e “que o restaurante tenha que ter esse produto, de repente a gente vai poder colocar uma salada normal e outra orgânica, até por questão de saúde pública”.

Belculfine (UAM) aponta também a tendência da saúde como influenciadora direta no mercado da alimentação. Acredita ser um movimento importado do exterior, mas entende que é um movimento de “diminuir porção, diminuir custo, com a ideia do saudável” que vem desenhando as últimas novidades nesse setor.

Frederico (USC) se preocupa com a questão da responsabilidade social, acreditando que as pessoas estão cada vez mais preocupadas com o futuro, mas entre todos os movimentos de sustentabilidade, a social é a que menos se emprega. “Não adianta nós falarmos que há uma preocupação social, que as pessoas se preocupam com o próximo e a questão da hospitalidade em si é levada em consideração quando as pessoas vão fazer uma escolha”.

Na mesma linha de discurso, apesar de entender que a Gastronomia está envolvida com essas ações e acreditar que até existam *chefs* preocupados, Stolf (UNIP) vê mais uma preocupação com *glamour* do que uma preocupação social. “A ação social é difícil você ver. A gente só vê movimentos para angariar fundos, porque ela [a ação social] não é a principal”.

Para Schmidt-Hebbel (SENAC) uma oportunidade futura para a Gastronomia brasileira se configura no desafio dos eventos mundiais de 2014 e 2016⁴³: “eu acho que é uma chance extraordinária da gente colocar a gastronomia no cenário internacional”. O foco deve ser trabalhar a cozinha como um todo, não só a alta gastronomia, mostrando que mesmo do dia-a-dia temos qualidade e capacidade em realizar uma gastronomia brasileira “de verdade”.

⁴³ Trata-se aqui da Copa do Mundo de 2014, a ser realizada no país e as Olimpíadas, que serão sediadas pela cidade do Rio de Janeiro em 2016.

4.2.6.2 Cursos de Tecnologia em Gastronomia

Segundo Bergamo (UMESP), o mercado de hoje é exigente e da mesma maneira que outros setores se adaptaram ao conceito de sustentabilidade, a Gastronomia também teve que se adaptar; igualmente, os cursos também deverão se adaptar, até na forma de obrigatoriedade imposta pelo Ministério da Educação.

Enquanto a temática não se torna obrigatória, alguns coordenadores dizem já notar diferenças entre as turmas mais recentes e as primeiras formadas:

A cabeça tá abrindo, [...] eles [os alunos] estão percebendo também. Percebendo até que não fazem nada sustentável. [...] isso é importante: você perceber que existe uma falha em algum momento. Se você não sabe o que pode ser feito, você não sabe que está fazendo errado. A partir do momento que você sabe que o problema existe, a atitude muda (BERGAMO, 2011).

Frederico (USC) é da mesma opinião ao afirmar que, apesar de ainda ser algo inconsciente de maneira geral na população, observa uma “geração com seus 20 a 25 anos com uma consciência muito maior de sustentabilidade e meio ambiente que nós tínhamos no passado e é muito mais fácil falar com eles sobre essas preocupações”. É por isso que Schmidt-Hebbel (SENAC) acredita que se torna necessário

[...] repensar algumas coisas nos cursos de gastronomia como um todo, inserir algumas discussões fundamentais e mostrar realmente ao aluno que ele não faz esse curso simplesmente pra reproduzir uma receita. Ele tem que entender que gastronomia é algo a ser pensado, raciocinado, entendido (SCHMIDT-HEBBEL, 2011).

Esta coordenadora é a favor sim de experimentações, inclusive faz questão de dizer que nesse sentido a gastronomia molecular é válida, o problema é quando tudo é reduzido a essas técnicas; ou seja, experimentar sim, mas entendendo o porquê, sem se esquecer que um prato precisa ser nutricionalmente adequando e dar prazer, porque, apesar das experiências, as pessoas precisam se alimentar.

Para Stolf (UNIP), dentro das linhas gerais educacionais, os cursos atuais são muito parecidos e seriam capazes sim de mostrar essa realidade aos alunos. O difícil é mostrar isso na prática, pois para isso seria necessário o retorno ao campo e inserir o aluno na realidade da produção rural de alimentos. Um curso nesse modelo talvez fosse outra oportunidade, talvez como extensão universitária ou cursos livres, mas tem dúvidas se seria realmente interessante, pois assim como a sustentabilidade é moda, a Gastronomia também é.

Apesar disso, Stolf (UNIP) entende que algumas instituições pioneiras já poderiam ter investido e ter criado, por exemplo, linhas de pesquisa específicas. Aponta que talvez o interior (de São Paulo) tenha mais chances de ser pioneiro, principalmente pela facilidade de acesso às áreas rurais. Nesse sentido, Frederico (USC) cita um fator interessante sobre o interior

[...] é que há uma visão de cultura e identidade muito grande. Há essa visão de bairrismo e de respeito às culturas e identidade muito grande [...] existe indiretamente uma preocupação com o consumo regional e acho que até maior que em São Paulo (FREDERICO, 2011).

Então, apesar do interior estar afastado do “*state of arts*” das coisas que acontecem em São Paulo e nos grandes centros, não está fora desse eixo. Pode “até demorar um pouco, mas quando chega, as pessoas compram a ideia”, conforme esse coordenador.

Para Pires (UNISO), que também representa uma instituição do interior, a realidade é diferente. Sua cidade foi formada por operários, “então a primeira geração de gente formada, que tem interesse em pesquisa, está entrando agora”, nem todos os assuntos são abertamente discutidos e as novidades demoram um pouco mais para ser incorporadas.

Influenciada pela realidade que vivencia no interior, esta coordenadora acredita que se a Gastronomia deixar de ser uma opção de formação, deixar de “estar na moda”, os cursos podem até acabar. Entende a Gastronomia, assim como a hotelaria e eventos e outros cursos tecnológicos da área de hospitalidade, como subdivisões do turismo, curso este que foi recortado para a formação desses cursos tecnológicos e que, talvez no futuro, aconteça uma retração de volta para o turismo.

Já Werdini (FMU) entende de outra forma, pois acredita que vai acontecer uma “limpeza natural” dos cursos, ficando apenas aqueles que conseguem trabalhar melhor as questões de educação ética, ou seja, formando “uma pessoa, um cidadão”. Para ele, o mercado diferencia a qualidade das universidades por conta do perfil dos alunos que se inserem no mesmo.

Belculfine (UAM) por outro lado destaca que os cursos precisam ser reformulados e principalmente definir seu público-alvo. Ainda faltam opções de cursos para alunos que não têm perfil para o ensino superior, principalmente para a formação tecnológica, ou seja, não estão em busca de um diploma superior e com intenção de atuar no mercado, querem apenas cozinhar ou entender mais sobre a

Gastronomia. Cita instituições que conseguem utilizar sua infraestrutura e *know-how* para oferecer este tipo de curso, mas ainda acredita que o ideal seria que todos conseguissem fazer isso para direcionar melhor cada tipo de público.

E aqui reside definitivamente um entrave. A partir do momento que os cursos tecnológicos possuem diretrizes curriculares abertas a interpretações, a diversidade e pluralidade na oferta de cursos é grande, como o que foi observado nos cursos pesquisados. Futuramente tal situação pode ser um problema para profissionais da área já que, como lembrado por Bergamo (UMESP), é uma profissão que não tem regulamentação, não tem conselho, não tem sindicato.

Enquanto alguns coordenadores apontam que seus alunos ainda não compreendem a importância do discurso em favor do consumo consciente e ético de alimentos, outros como Belculfine (UAM) afirmam que as ações de reivindicar mudanças na universidade partem mais de seus alunos do que da universidade como um todo. Tanto que a sua instituição já está consciente destas demandas e busca os caminhos para atendê-las. Descreve como ações imediatas a parceria já citada com o curso de engenharia ambiental e a redução do uso de descartáveis.

Mas mesmo os coordenadores que ainda não veem estas atitudes por parte de seus alunos, já enxergam nas gerações mais novas uma mudança. Para Frederico (USC), os alunos estão sendo “formatados” na educação de base com essa nova visão, e, a partir desse novo discurso, há reflexos no mercado, influenciando-o. “Se no micro a gente percebe que há mudança, futuramente no macro também vamos ver isso”. Werdini (FMU) concorda ao afirmar que a mudança vai acontecer, “não em curto prazo, até porque está sendo trabalhado na base escolar. Então vai acontecer na sociedade como um todo”. Chegar-se-á, segundo Belculfine (UAM), em um momento “divisor de águas”, onde o público vai conhecer mais, vai ter mais informação até que as duas opções, sustentável ou não, sejam acessíveis.

Quando solicitados a pensar sobre como deveriam ser as mudanças em relação a uma atitude mais consciente dentro dos cursos, os coordenadores destacam o mínimo a fazer, como aponta Belculfine (UAM): “coleta seletiva, redução do uso água e alguns equipamentos especiais - mas eu acho que a do alimento, que é a mais importante, também é a mais difícil”. Nesse sentido cada coordenador apresentou ações pontuais já planejadas para seu curso, conforme citadas a seguir.

Como mudança Bergamo (UMESP) prevê apenas a revisão do projeto pedagógico e a intenção de eliminar o uso de copos descartáveis. Para ele sua função como coordenador e educador é continuar com a prática diária por meio de exemplos, além de não abandonar tudo o que já incorporou ao curso.

Frederico (USC) não prevê inicialmente mudanças na matriz curricular, já que a última foi em agosto de 2010, exceto a incorporação de uma tendência que vem observando no mercado de Gastronomia hospitalar, na forma de criação de uma disciplina específica ou a alteração do conteúdo de uma já existente.

Para Pires (UNISO) o consumo ético e sustentável de alimentos não é uma temática adequadamente presente no curso que coordena. Suas ações principais serão a de padronização por fichas técnicas, adotar um livro para o curso e desenvolver mais projetos de pesquisa e iniciação científica a fim de despertar o interesse pelo assunto nos alunos. Além disso, tem a intenção de rever alguns componentes curriculares e principalmente a ordem em que aparecem, para que seja estabelecida uma sequência lógica melhor. Preocupa-se no caso de ser necessário o aumento na mensalidade do curso, face ao curso ser no interior do estado e já contar com a concorrência de outra instituição na mesma cidade.

Em relação ao laboratório e às aulas práticas, Lopes (FASC) afirma a participação do aluno em todo o processo:

Porque hoje a gente recebe o alimento, o funcionário guarda, armazena e monta a aula. A gente quer que o aluno participe desse processo. Que ele entenda como é o estoque, como funcionam as compras, como é o recebimento – porque às vezes um fornecedor falha e a culpa é da faculdade [...] tem N fatores que a gente quer que o aluno conheça e que ele tenha consciência, então nosso projeto pro ano que vem é fazer com o aluno um trabalho um pouco mais amplo do que o ambiente gastronômico da cozinha ou da parte histórica (LOPES, 2011).

Landi (HOTEC) afirma que gostaria de poder realizar mais, apesar de compreender que, para ensinar Gastronomia, não é possível deixar de fazer uso das matérias-primas sem causar certo desperdício. Apesar disso quer implantar a coleta e separação de lixo nas salas de aula e atender determinadas solicitações dos alunos, como a instalação de um bicicletário.

Thon (UNIMEP) prevê mais mudanças, pois está atualmente no processo de revisão da matriz curricular. Deixa claro que não prevê a inclusão de uma disciplina exclusiva sobre sustentabilidade, até porque isso iria contra o que acredita ser a maneira de tratar o tema. No entanto, pretende inserir a disciplina de Análise

Sensorial, para aumentar o interesse do aluno sobre as qualidades dos alimentos. E, além do curso ser referência na formação de gestores, quer torná-lo referência também na pesquisa e no conhecimento científico sobre Gastronomia, que, segundo suas palavras, “é muito escasso ainda”.

A ampliação da pesquisa e mais iniciação científica também fazem parte dos planos de Schattan (UNISANTOS), principalmente porque apesar da última avaliação do MEC ter sido positiva, este foi um ponto apontado pelo órgão como passível de melhorar.

Em linhas gerais pode-se dizer que os entrevistados acreditam que seu papel como educadores é principalmente o de dar exemplo ao demonstrar, em suas ações diárias, que incorporaram os conceitos acima discutidos. Esperam assim que seus alunos se inspirem e incorporem as ações ao entrarem no mercado de trabalho e principalmente no seu dia-a-dia como cidadãos responsáveis perante o meio ambiente.

4.3 Discussão dos resultados

Retomando os autores que fundamentaram teoricamente esta pesquisa em relação a uma série de temas para explicar o entendimento complexo do que é Ecogastronomia, entende-se que seu conceito não pode ser reduzido à simples compreensão da sustentabilidade aplicada à Gastronomia.

Diferentemente do apontado pela maioria dos coordenadores, a complexidade do que é a Ecogastronomia inclui o conceito de desenvolvimento sustentável ao seu nível mais amplo: propõe que todas as ações relacionadas à produção, obtenção, processamento, transporte, transformação e consumo de determinado alimento sejam sustentáveis em todos os níveis: ambiental, social, econômico, político e cultural (SINGER; MASON, 2007; PETRINI, 2010).

Não está se afirmando que desconhecem os conceitos de maneira geral, como o de desenvolvimento sustentável apresentado por Portilho (2005) e inclusive o de Ecogastronomia, como defendida pelo *Slow Food*, de acordo com Petrini (2010). O que se discute é a profundidade e o comprometimento dos coordenadores com as temáticas que fazem parte da discussão desses conceitos.

Conforme a sugestão de conteúdos que poderiam ser inseridos em sala de aula acerca dessa temática, buscou-se nas entrevistas algum tipo de menção aos mesmos. Como pôde ser visto no item 4.2.5.1, muitos pontos foram levantados, como o próprio *Slow Food* e seus pilares do Bom, Limpo e Justo (PETRINI, 2010); foram feitas menções ao uso de produtos orgânicos e à preferência de produtos sazonais e regionais (GUIVANT et al., 2003; SINGER; MASON, 2007). Alguns coordenadores mencionaram o vegetarianismo ou mesmo o impacto do consumo de proteína animal (SINGER; MASON, 2007). Mas foram poucos os que citaram a intenção de relacionar à sustentabilidade cultural e social a questão da preservação do patrimônio cultural gastronômico (CARNEIRO, 2003; PETRINI, 2010). Em contrapartida, o resgate da relação entre homem e natureza e a consequente valorização do homem no campo não foi esquecida (SINGER; MASON, 2007; PETRINI, 2010).

Notou-se uma possível falta de informação mais aprofundada, já que assuntos relacionados aos mencionados anteriormente, mas de discussão mais complexa, não foram apontados. Exemplo disso é a agricultura biodinâmica (EHLERS, 1999) e uma série de ações relacionadas à agricultura ecológica e a desindustrialização do campo em si, como o sistema agroflorestal, policultura, rotação de cultivos (PETRINI, 2010), e a reforma agrária ou redistribuição de terras (EHLERS, 1999).

Apesar de se ouvir muitas menções ao “atual sistema de produção” ou o “modelo atual”, poucos coordenadores se aprofundaram nestes temas. Afinal, se o modelo dominante é o da agricultura industrial (EHLERS, 1999), é preciso discutir suas consequências em vários níveis (THE STORY OF STUFF PROJECT, 2010), como as consequências ambientais não mencionadas pelos coordenadores: poluição do ar, água e solo; desgaste e empobrecimento do solo; contaminação das áreas periféricas e dos seres vivos; desmatamento; desvio de rios e diminuição de seu volume para irrigação; efeito estufa (EHLERS, 1999; SINGER; MASON, 2007; KENNER, 2008; PETRINI, 2010).

Outro nível de discussão está diretamente relacionado aos transgênicos (SHIVA, 2001). Neste sentido, apenas a questão da perda da biodiversidade foi mencionada (PETRINI, 2010), sem entrar em detalhes, como por exemplo o cruzamento de OGMs com espécies nativas (SHIVA, 2001); guerra de patentes

biológicas e o controle do mercado alimentar por poucas empresas multinacionais (KENNER, 2008).

As consequências do atual modelo mais lembradas foram as sociais: êxodo rural; pobreza rural; extinção de técnicas de preparo ou cultivo tradicionais; perda de características culturais dos homens no campo; suicídio rural; perda do patrimônio e tradição antigos (EHLERS, 1999; SINGER; MASON, 2007; KENNER, 2008; PETRINI, 2010). É surpreendente que nenhum coordenador apontou a fome como um dos assuntos mais importantes a relacionar com os problemas do atual sistema de obtenção de alimentos (CARNEIRO, 2003; POLLAN, 2007; SINGER; MASON, 2007). Apesar disso, os excessos, que levam à obesidade e outras doenças não foram esquecidos (NASCIMENTO, 2007).

Não deixaram também de mencionar a forte (e clara) ligação do atual sistema com o mercado, demonstrando como a sociedade de consumo é guiada pela lei de oferta e procura, assim também como a gastronomia e a agricultura (CARNEIRO, 2003; POLLAN, 2007). Além de fazerem menção constante sobre como a palavra sustentabilidade está gasta e que isso pode influenciar negativamente, as temáticas mais amplas do consumismo e modismo não foram apresentadas por nenhum entrevistado, assim como o próprio conceito de *greenwashing*⁴⁴.

Também as consequências econômicas desta agricultura industrial não foram apontadas, como subemprego e trabalhadores rurais mal pagos (PETRINI, 2010); incentivos internos que causam concorrência desleal e pequenos produtores que não sobrevivem frente aos grandes ou às empresas donas das sementes/fertilizantes/ pesticidas (SCHEER, 2001; KENNER, 2008). Neste sentido, citaram apenas o fato dos produtos ditos “alternativos” (EHLERS, 1999) atingirem o mercado a preços elevados, tornando a mudança para uma cozinha mais sustentável praticamente impossível – outra afirmação que pode ser discutida a partir da análise das diversas reportagens apresentadas tanto para caracterizar o perfil dos *chefs* de cozinha em relação à Ecogastronomia (item 1.3), como também a própria caracterização do mercado realizada no item 2.2.3.

Dados de pesquisas realizadas pelo IBGE sobre a agricultura e exportação, notícias sobre o aumento de consumo tanto na Europa, como no Brasil e os

⁴⁴ Segundo o *Greenpeace*, o termo *greenwash* é utilizado para descrever o ato de enganar consumidores em relação às ações ambientais de uma empresa através de seu produto (embalagem) ou serviço (propagandas, etc.). (*Greenpeace | Greenwashing*, 2011)

trabalhos de Guivant (2003, 2006) demonstram que principalmente os orgânicos cresceram em consumo e, quanto mais crescem, melhores são os preços. Além disso, incentivos do governo brasileiro, como o projeto ABC (MAPA, 2011), apontam para a preocupação com o crescimento do número de pequenas propriedades que realizam uma agricultura ecológica.

Identifica-se aqui um possível problema que reflete o que acontece no mercado. A falta de informação. Não necessariamente esses coordenadores são mal informados, mas a qualidade da informação disponível é escassa. Fala-se aqui da necessidade de aprimorar o sistema de informação sobre a origem dos alimentos com ações como o *food miles*⁴⁵, pegada de carbono⁴⁶, a exigência de certificações claras, e, mais profundamente, um comprometimento ainda mais intenso do governo e das empresas privadas nesta divulgação livre.

Apesar disso, vale apontar outra inconsistência observada: apesar dos coordenadores, em sua maioria, declararem que a consciência sustentável é importante e que o mercado já está se modificando em direção às adequações necessárias, na hora de olhar para seus cursos e identificar o que poderia ser feito, pouco de consistente foi identificado. Na realidade, o mais comum foi encontrar justificativas para não poder realizar o que têm vontade.

Neste sentido, vale lembrar que todas as instituições visitadas eram particulares, regidas portanto pelas leis de mercado, onde o lucro ainda é o objetivo final. Sendo assim, os cursos precisam ser rentáveis, caso contrário não se tornam mais interessantes para a empresa-escola. E como foi inclusive dito por alguns dos entrevistados, mudanças são investimentos que geram custos que muitas instituições ainda não estão dispostas a pagar. É por isso que ações que deveriam ser as primeiras a ser implantadas em locais que afirmam ensinar seus alunos sobre a consciência sustentável (FURRIELA, 2001), ou não são realizados por todos, ou nem foram mencionados. Fala-se de separação e reciclagem de lixo, coleta de óleo de cozinha e compostagem de lixo orgânico; políticas de redução do uso de energia

⁴⁵ *Food miles* (milhas alimentares) são uma forma de tentar medir a distância que os alimentos viajam antes de chegar ao consumidor com o intuito de analisar o impacto ambiental dos alimentos e seus ingredientes, já que além de incluir o deslocamento para receber o alimento, calcula também a distância até o destino final do lixo produzido (ORGANIC LINKER, 2011).

⁴⁶ Pegada de carbono é a medida do impacto das atividades humanas sobre as emissões de gases do efeito estufa, ou seja, condiz com a quantidade de dióxido de carbono equivalente liberada na realização de cada atividade (ICB, 2011).

elétrica e de água, tanto educacionais, como através da instalação de equipamentos que reduzam o consumo; redução interna no uso de produtos descartáveis, como também de produtos químicos agressivos e, mais adiante, instalação de sistemas de aproveitamento de água da chuva e também de energia solar.

O que mais se ouviu são ações que, apesar de demandar tempo e disponibilidade de pessoal, não geram custos além dos já previstos, e, num cenário positivo, geram inclusive menos custos. Neste caso refere-se ao uso integral de alimentos e mecanismos de redução de compras, como também um controle rígido de estoques e a revisão de fichas técnicas para diminuir o desperdício em aulas práticas.

Relacionando as ações possíveis aos conceitos de Ecogastronomia, ainda restam uma série de outras a ser citadas, mas como já citado, se a profundidade do entendimento complexo da Ecogastronomia não foi abordado no discurso, também não aparece nas ações. Com exceção de poucas menções à compra de produtos orgânicos e de pequenos produtores locais e familiares ou mesmo a compra de produtos sazonais e típicos da região, ações como estabelecer parcerias com produtores, trazendo-os para o convívio da universidade; exigir a rastreabilidade total de todos os produtos utilizados em aula, exigir dos fornecedores redução de embalagens ou troca por opção mais sustentável, uma possível criação de um restaurante-escola que funcione como refeitório e sirva para o treinamento e aprendizagem dos alunos, sem que a comida manipulada precise ser jogada fora ou mesmo a implantação de uma horta ou outro sistema de produção que envolva os alunos no manejo da terra e obtenção de seu alimento sequer foram mencionadas.

Em relação a estes dois últimos itens (restaurante e horta) é importante afirmar que existem sim instituições que oferecem esses espaços para os alunos, mas nenhuma as utiliza com as intenções citadas acima.

Questiona-se aqui, portanto, novamente, a distância entre o discurso e as ações observadas, pois o mercado de Gastronomia já está em transformação (BERTOLINO, 2010; DIAS, 2010; COUTO, 2011; AMORIM et al., 2011). E, apesar de compreender que a sociedade de consumo possui diversos fatores que influenciam na decisão de escolha (GUIVANT, 2003; GIMENES, 2010), não é possível, a partir da compreensão da atual situação em que se encontra o modelo de produção de alimentos (EHLERS, 1999; SINGER; MASON, 2007), afirmar que o ensino superior não é capaz de formar um cidadão consciente.

Afirma-se isso devido ao constante julgamento de culpa que alguns coordenadores fazem à cultura brasileira, acostumada a desperdiçar porque sempre viu abundância, em ser resistente às mudanças e sacrifícios que serão necessários para uma postura mais positivamente consciente. Colocam que o simples fato de tocar no assunto em sala de aula é difícil, porque vai contra a cultura dos alunos, que ainda não estariam preparados para tal. Apesar disso afirmam que a mudança está a caminho, pois já observam a mudança sendo realizada na educação básica.

Mas de acordo com Delors (1999) e Morin (2006), a educação do futuro, que dá conta desta geração, “multi-tarefa”, prevê sim uma formação integral. Conforme Gomes (2006) e Tomiello (2008) não só é possível no ensino superior como é necessária. A própria qualidade da instituição depende da sua capacidade de atingir uma série de impactos, tanto nos alunos, como no mundo que a cerca, seja socialmente, seja cientificamente (TOMIELLO, 2008).

Neste sentido, uma educação voltada para uma “nova cidadania” (HENRIQUES, 2000), que prevê a formação integral do indivíduo, deve ser contemplada como um todo, em qualquer curso, inclusive no de Gastronomia. E já que se fala da Ecogastronomia como um todo, que prevê a compreensão holística da relação do homem com seu alimento (SCARPATO, 2002; PETRINI, 2010), as propostas pedagógicas e as metodologias dos cursos deveriam ser inclinadas para tal (MARGONI, 2006). Mais ainda, o discurso e as ações também. Infelizmente o que ainda se encontra, e neste sentido pode-se ir além da realidade desses cursos pesquisados, é o conhecimento fragmentado e o ensino que se fecha sobre si mesmo sem que possibilidades amplas sejam exploradas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A sociedade atual é muito complexa e, apesar do homem moderno se considerar extremamente independente, pois domina a tecnologia, e é livre para fazer escolhas no mercado capitalista globalizado, muitos podem estar vivendo uma ilusão – pois na verdade esta é uma das sociedades mais dependentes exatamente de tudo o que criou. Em vários grupos sociais, não é mais possível confiar as necessidades básicas a si mesmo. O homem urbano pouco sabe como obter seu próprio alimento sem que alguém o produza e venda. A maior parte da tecnologia depende de energia, em grande parte não renovável. O caos da cidade é baseado em sistemas de transporte não naturais – o que aconteceria com este homem se lhe tirassem essas “muletas”? O que esse modelo de dependência e falsa sensação de liberdade causa nas sociedades?

Muitas vezes resulta no profundo isolamento e egoísmo em que se vive nas grandes capitais mundiais; num modo de vida que não predispõe ao encontro, pois faltam espaços de interação e troca. Mas como tudo na natureza tende ao equilíbrio, as sociedades também se reorganizam para retomar sua integridade – cada vez mais pessoas buscam meios de estar novamente em comunidade, de poderem contar umas com as outras e aí está uma justificativa interessante para a gastronomia: dividir uma refeição ainda é uma das melhores maneiras de dividir intimidade.

Vínculo este que não se restringe apenas ao grupo social íntimo das pessoas, mas a toda cadeia complexa da produção do alimento. Como se insere nos estudos epistemológicos da gastronomia – que buscam mais que relação finita entre o cozinheiro, o ingrediente e as técnicas e tecnologias de cozinha –, a ecogastronomia visa estreitar as relações sociais que são promovidas com a troca e a dádiva em torno do ciclo do alimento, do campo à da mesa, e do produzir ao alimentar-se, em grupo e/ou família.

Neste panorama complexo, discutido e apresentado nos capítulos iniciais da presente dissertação, se situa a justificativa para a conscientização do profissional da gastronomia acerca do consumo consciente e ético de alimentos. Não se pretende elevar o chef ao cargo de “super herói”, capaz de trazer o alimento de volta ao seu lugar central, ou de mostrar ao mundo inteiro como se relacionar melhor com

o ambiente, os alimentos e a sociedade. Pretende-se sim mostrar que, no mundo de hoje, onde a imagem e a informação são produtos de consumo e a gastronomia sendo um dos itens de desejo, seu papel como agente influenciador é inquestionável.

Como no Brasil, a principal formação para este tipo de profissionais é o curso de Tecnologia em Gastronomia, é justificável que tal discussão seja inserida em sala de aula. É possível afirmar, a partir da análise geral dos resultados encontrados, que a temática não passa despercebida aos coordenadores dos cursos. Mas entende-se que isso se dá principalmente pelo fato da discussão já estar presente na sociedade como um todo. Pode-se afirmar que, apesar de movimentos mundiais serem situados geralmente a partir de 1992⁴⁷ e as teorias científicas trabalhadas desde o final da década de 1960, no Brasil há mais discurso do que ações concretas, além de da adoção de medidas espontâneas, já que existem poucas leis que obrigam mudanças.

Assim, a separação de lixo, por exemplo, ainda depende da vontade individual, como também a redução do uso de água e energia. Desde 2000, no entanto, observa-se a implantação de projetos governamentais e a assinatura de compromissos internacionais, principalmente no campo da agricultura, geração de energia e redução de poluentes ou mesmo de desmatamento, demonstrando a intenção do governo em se adequar as propostas estabelecidas em encontros mundiais pelo ambiente.

Apesar da maioria da população ainda entender a temática como discurso, já é possível observar mudanças nas gerações mais jovens, que estão sendo educadas com base em conceitos mais sustentáveis. No entanto, ouviu-se dos coordenadores que, em geral, seus alunos atuais não têm esse perfil, não se importam, não são conscientes, estão interessados no consumo; por isso seria tão difícil levar essa discussão e a implantação de ações sustentáveis para a sala de aula. Em contrapartida, esses mesmos coordenadores observam a mudança de atitude nas gerações mais novas, prevendo que serão estes que trarão a discussão para dentro da sala de aula, fazendo com que as instituições sejam obrigadas a se renovar.

⁴⁷ Com a Rio-92, Eco 92 ou Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e o Desenvolvimento que consagrou o conceito de Desenvolvimento Sustentável e iniciou as discussões e planejamento de ações concretas para conciliar o desenvolvimento socioeconômico com a conservação e proteção dos ecossistemas da Terra.

Mas não deveria ser a escola, em qualquer nível, a antever as mudanças e preparar o indivíduo para a sociedade? Consciência ética pode e deve ser ensinada em casa, e muito do respeito pelos outros, tão necessário para a efetivação do conceito, faz parte dos valores transmitidos pela família, mas a escola tem sim obrigação de educar para a cidadania. E formar um cidadão, na sociedade atual, é investir numa abordagem holística, é trazer o cenário complexo para a sala de aula, é mostrar que existe sim um problema mundial e que todos são os causadores, mas também os agentes de mudança.

Sendo assim, apesar de, como foi indicado por muitos coordenadores, a sustentabilidade ser um modismo e inclusive motor na sociedade de consumo, quando caracterizada como ação efetiva é importante para a gastronomia. Então, para esta pesquisadora, egressa de um curso de gastronomia e profissional do mercado, é preocupante observar que poucas mudanças estão sendo aplicadas nos cursos com mais experiência no Estado de São Paulo.

Como foi apontado na análise das propostas gerais de formação, o foco dos cursos ainda está voltado para o perfil de gestão e/ou o de prática de cozinha, com intenção de formar chefs de cozinha. Não se observou nenhuma menção direta a qualquer das temáticas relacionadas ao consumo consciente e ético de alimentos durante este levantamento de informações.

Em contrapartida, observou-se o cenário onde estas temáticas poderiam ser discutidas, com a menção a questões como a interdisciplinaridade, a preocupação com o social, patrimônio, cultural e as novas tendências. E com os depoimentos dos coordenadores foi possível compreender como este cenário se insere na formação do tecnólogo em gastronomia em cursos ofertados no estado de São Paulo.

O que se observou, no entanto, não foi uma inclinação desses profissionais a inserirem a discussão abertamente em sala de aula. Com algumas exceções já citadas, a maioria dos entrevistados destaca que a preocupação institucional ainda é com a redução de desperdícios (e custos) e que os conteúdos teóricos e práticos não são previstos pedagogicamente, mas dependem de iniciativas pessoais de alguns docentes ou dos próprios coordenadores com afinidade à temática.

Já em relação às tendências futuras, novamente, os exemplos ficaram aquém do esperado. Não que não haja a vontade individual, mas provavelmente por dependência de investimento das instituições, sentiu-se que muitos coordenadores foram cuidadosos ao falar o que esperavam para seus cursos.

Indicaram que a temática no futuro deverá ser muito mais presente no discurso e em sala de aula, mas mudanças significativas foram pouco apontadas. A própria questão do perfil do aluno, que, tendo sido envolvido com estas temáticas de maneira mais efetiva, se tornaria um aluno diferenciado, pouco foi mencionada.

O que mais se ouviu, como já citado, foi a intenção de manter o foco ou na formação de gestores, ou de chefs de cozinha, o que se considera questionável, principalmente diante de um cenário onde chefs que atuam no mercado afirmam que preferem não contratar egressos dos cursos de gastronomia oriundos principalmente de instituições particulares que prejudicam o ensino da culinária.

Para estes chefs, o problema destas instituições é não mostrar a realidade da profissão, todas as dificuldades iniciais na carreira “dura” na cozinha, iludindo os alunos com o discurso de formar gestores ou chefs de cozinha. Apesar de se considerar tal visão radical, esta questão é importante para reflexão, pois prevê que o mercado quer mais que um chef ou um gestor, quer um cidadão consciente em relação ao que faz ou deixa de fazer numa cozinha.

Sendo assim, a intenção aqui não é criticar os cursos que afirmam formar gestores ou chefs, mas é apontar que falta maior preocupação com o tipo de indivíduo e profissional que está sendo enviado para o mercado. Não é também uma crítica ao ensino público ou privado, até porque neste último há maiores possibilidades de investimento, o que poderia levar essas instituições a serem pioneiras em áreas de interesse tanto do mercado como da sociedade. Infelizmente, ainda existe pouca vontade institucional, o que faz com que muitos coordenadores, que possuem a vontade individual, não sejam capazes de realizar todas as ações que desejariam em seus cursos.

Mesmo assim, vale a pena apontar que, entre esse grupo de escolas mais “antigas”, pioneiras no ensino em gastronomia, existem algumas com o espaço, o capital e inclusive com o discurso que as capacitaria para inovadoras e implantarem ações ainda inexistentes no ensino superior no Brasil. Por exemplo, vale questionar-se porque essas instituições ainda não investiram na criação de hortas para os alunos cuidarem, porque não oferecem um curso integral, onde o aluno tenha a responsabilidade ou de cuidar da horta, ou de trabalhar efetivamente no restaurante-escola da instituição, que serve refeições a preço de custo para populações carentes (ou para os funcionários e alunos)?

Ao contrário do que se observa em alguns cursos de instituições do interior, nos cursos sediados na cidade de São Paulo não existe uma parceria com produtores da região metropolitana, o que seria de fato possível, já que o chamado “cinturão verde” desta cidade é o maior produtor de orgânicos do Brasil, capaz de abastecer as escolas, caso houvesse tal intenção.

Acredita-se portanto que existe, muito além da necessidade de implantação de ações reais acerca do consumo consciente e ético de alimentos, a necessidade mais ética no planejamento e organização desses cursos. É preciso uma avaliação séria e uma reflexão sobre o perfil profissional que se espera.

Acredita-se que com esta pesquisa tenha sido possível demonstrar a real necessidade de discussão da temática da consciência ética frente ao consumo de alimentos, seja na sociedade em geral, seja nos cursos de gastronomia. Os objetivos de avaliar a inserção atual e as intenções futuras dos coordenadores foram cumpridos, assim como a discussão sobre as dificuldades que ainda precisam ser superadas para atingir o que observam como tendência.

Apesar de não ser o objetivo da pesquisa, muitas informações sobre as dificuldades institucionais para realizar mudanças, entre elas, a de um novo paradigma da formação superior em gastronomia em prol do consumo ético e consciente de alimentos, foram ressaltadas pelos coordenadores. Neste sentido vale colocar preocupações para pesquisas futuras tanto em cursos de tecnologia em gastronomia, como também da educação privada como um todo: a criação de cursos “flexíveis”, que permitem alunos se matriculando em qualquer semestre sem terem adquirido conhecimentos prévios obrigatórios; a contratação de apenas professores horistas, ou mesmo a contratação de professores titulados sem o desenvolvimento de pesquisas científicas na área; ou a própria organização/regulamentação desses cursos que ainda permite uma grande diferenciação entre as instituições do país.

Finaliza-se sugerindo estudos mais aprofundados sobre o tema do consumo consciente e ético de alimentos, relacionando-o à gastronomia de maneira a concretizar ações a fim de superar o discurso. De maneira mais urgente entende-se a necessidade de repensar academicamente e em discussões da área a atual organização dos cursos superiores de gastronomia e o perfil profissional a ser formado, promovendo diálogos que aproximem a academia e o mercado em prol do desenvolvimento sustentável e da ecogastronomia no Brasil.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AAO. **Associação de Agricultura Orgânica**. Disponível em: <<http://www.aao.org.br>>. Acesso em: 16. Jun. 2011.

AMARAL, M. S. J. DO. **Avaliações Práticas em Gastronomia: um estudo introdutório**. Monografia de Especialização: Universidade de Brasília, 2008.

AMORIM, C.; DIAS, J.; MORAES, M. Conexões: cozinha-escola. **Malagueta Comunicação**. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2011/12/conexoes-cozinha-escola/>>. Acesso em: 12. Dez. 2011

ARIES, P.; CHARTIER, R. (ORGs.). **História da Vida Privada - vol. 3 - da Renascença ao Século das Luzes**. 11^a ed. São Paulo: Companhia Das Letras, 2006.

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Senac - SP, 2008.

AUTRAN, M. P.; BORGES, A. M. DE B.; RUBIM, R. E. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. Anais do VI Seminário ANPTUR. **Anais...** p.1-15. Universidade Anhembi Morumbi: São Paulo, 2010.

BARBOSA, M. DE S. Q. T.; PAULA, N. M. D. A Hospitalidade como Critério da Avaliação de Estágios Supervisionados de Alunos dos Cursos de Gastronomia, Panificação e Confeitaria. **Cultur, Revista de Cultura e Turismo**, v. junho, n. ano 03 - n. 03, p. 122-134, 2009.

BERTOLINO, C. Da horta direto para a cozinha. **Caderno Paladar**. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,da-horta-direto-para-a-cozinha,3662,0.htm>>. Acesso em: 18. Mar. 2010.

BIANCHI, L. Estrelado e sustentável. **Prazeres da Mesa Online**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/4637/estrelado-e-sustentavel>>. Acesso em: 10/1/2012.

BITTENCOURT, R. E. **A Visão de Alunos de Gastronomia frente à Realidade da Profissão e a Visão de Chefs Profissionais**. Dissertação de mestrado: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2007.

BRASIL. **Lei nº 5.540**. Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências. 28 de novembro de 1968.

_____. **LEI Nº 10.831**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. 23 de dezembro de 2003.

BRASIL; MEC. **LDB Nº 9.394**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 20 de dezembro de 1996.

_____. **Decreto Nº 2.208**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 17 de abril de 1997.

_____. **Parecer CNE/CES Nº 436/2001**. Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. 2001.

_____. **Parecer CNE/CP Nº 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. 2002.

_____. **Parecer CNE/CES Nº: 277/2006**. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. 2007.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia**. 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia Das Letras, 1995.

BRITO, A. Transgênico ameaça produção orgânica. **Folha de S. Paulo**. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/fsp/mercado/me2506201115.htm>. Acesso em: 25. Jun. 2011.

CAMARGO, L. O. DE L. Os domínios da Hospitalidade. **In: Hospitalidade: Cenários e Oportunidades**. p.7-28. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

_____. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade - Uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier, 2003.

CARTA DE SÃO PAULO. Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável. **Prazeres da Mesa online**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3324/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel>>. Acesso em: 28/10/2010.

CBO. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Descrição Chefes de cozinha e afins. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Acesso em: 6/9/2011.

CDB. **Convention on Biological Diversity**. Disponível em: <<http://www.cbd.int/>>. Acesso em: 27/1/2012.

CIA. **The Professional Chef**. New York: *The Culinary Institute of America*, 2002.

_____. **The Culinary Institute of America**. Disponível em: <<http://www.ciachef.edu/>>. Acesso em: 3/8/2011.

CONSEA. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea>>. Acesso em: 16/9/2011.

CORDON BLEU, LE. **Le Cordon Bleu International**. Disponível em: <<http://www.cordonbleu.edu/home>>. Acesso em: 3/8/2011.

COUTO, C. “G-9 da gastronomia” assina declaração de sustentabilidade para inspirar jovens chefs. **UOL**. Disponível em: <<http://receitas.uol.com.br/ultimas-noticias/2011/09/12/g-9-da-gastronomia-assina-declaracao-de-sustentabilidade-para-inspirar-jovens-chefs.jhtm>>. Acesso em: 12/9/2011.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de Lei e Outras Proposições**. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/default.asp>>. Acesso em: 6/9/2011.

DELORS, J. **Os Quatro Pilares da Educação**. Disponível em: <<http://4pilares.net/text-cont/delors-pilares.htm>>. Acesso em: 30/7/2011.
DEMETRIA. **Bairro Demetria**. Disponível em: <<http://www.bairrodemetria.com.br>>. Acesso em: 20/9/2010.

DEMO, P. **A nova LDB: ranços e avanços**. 20a ed. Campinas: Papyrus Editora, 1997.

DENCKER, A. DE F. M. **Pesquisa em turismo: Planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

DIAS, J. Sustentai-me com abobrinhas. **Malagueta Comunicação**. Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/11/sustentai-me-com-abobrinhas/>>. Acesso em: 1. Nov. 2010.

_____. Ecochefs e Teresa Corção: cozinhar para transformar. **Planeta Orgânico**. Disponível em: <planetaorganico.com.br/site/index.php/ecochefs/>. Acesso em: 23/1/2012.

E-MEC. **e-MEC**. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 1/8/2011.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2a ed. Guaíba, RS: Agropecuária, 1999.

EWG. **Meat eater's guide**. Disponível em: <<http://www.ewg.org/meateatersguide/>>. Acesso em: 12/11/2011.

FERRAZ, P. Nova velha vanguarda. **Caderno Paladar**. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,nova-velha-vanguarda,4639,0.htm>>. Acesso em: 31. Ago. 2011.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FOLHA ONLINE. Um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso. **Folha Online**. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2011/07/um-terco-dos-alunos-de-gastronomia-se-desilude-e-larga-o-curso/>>. Acesso em: 14. Jul. 2011.

FOLHA.COM. **Folha online**. Disponível em: <<http://www.folha.uol.com.br/>>. Acesso em: 26/6/2011.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac - SP, 1996.

FULKERSON, L (diretor). **Forks over Knives**. 90 min., son.. EUA, 2011.

FURRIELA, R. B. Educação para o consumo sustentável. Ciclo de Palestras sobre Meio Ambiente - Programa Conheça a Educação do Cibec/Inep. **Anais...** p.47-55, MEC/SEF/COEA, 2001.

FURTADO, J (diretor). **Ilha das Flores**. 13 min., son. Brasil, 1989.

G1. Países fecham acordo histórico na convenção da ONU sobre biodiversidade. **G1**. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/10/paises-fecham-acordo-historico-na-convencao-da-onu-sobre-biodiversidade/>>. Acesso em: 31. Out. 2010.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4^a ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIMENES, M. H. S. G. Reflexões sobre o consumo alimentar sob o viés do consumo simbólico. Anais do Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências. **Anais...** p. 87 - 93. São Paulo: Centro Universitário Senac - São Paulo, 2010.

GODBOUT, J. T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 13, n. 38, p. 39-52, 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69091998000300002&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 5/9/2011.

_____. A dádiva existe ainda? In: **O espírito da dádiva**. p.1-19, 1999. São Paulo: FGV.

GOMES, D. V. Educação para o Consumo Ético e Sustentável. **Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, v. 16 jan-jun, p. 18-31, 2006.

GUGGENHEIM, D (diretor). **An Inconvenient Truth**. 100 min., son.. EUA, 2006.

GUIVANT, J. S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. **Ambiente & Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 63 - 81, 2003.

_____. O controle de mercado através da eco-eficiência e do eco-consumo: uma análise a partir dos supermercados. **Política & Sociedade**, v. 15, n. 8, p. 173 - 198, 2009.

_____; FONSECA, M. F. DE A. C.; RAMOS, F. S. V.; SCHEIWEZER, M. **Apoio ao desenvolvimento de normas, processos de certificação e programas de acreditação de certificadoras de produtos orgânicos oriundos da agricultura familiar no Brasil para comercialização no mercado interno e externo**. Relatório. CNPq - Brasil, 2003.

_____; TOMIELLO, N. Ambivalência na comunicação das estratégias de sustentabilidade : uma análise da cadeia de valor da Wal-Mart na perspectiva global , nacional e local. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, v. 9, n. 95, p. 55-78, 2008.

HENRIQUES, M. C. **Perspectivas Conceptuais da Educação para a Cidadania**. Disponível em: <<http://www.somosportugueses.com/mch/modules/icontent/index.php?page=604>>. Acesso em: 12/12/2011.

HOTEC. **Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo**. Disponível em: <<http://www.hotec.com.br/index.htm>>. Acesso em: 10/8/2011.

IBGE. **Censo Agropecuário 2006**. Rio de Janeiro, 2006.

_____. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 20/8/2011.

ICB. **Pegada de Carbono**. Disponível em: <http://www.institutocarbonobrasil.org.br/mercado_de_carbono/pegada_de_carbono>. Acesso em: 29/1/2012.

ICFFA. **Manifesto on the Future of Knowledge Systems**. Itália, 2009.

IMAZON. **Boletim de Desmatamento (SAD) - Novembro de 2011**. Belém, 2011.

JACOBI, P. Educação ambiental e o desafio da sustentabilidade socioambiental. **O Mundo da Saúde São Paulo**, v. 30 out/dez, n. 4, p. 524-531, 2006.

JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **Anais do VI Seminário ANPTUR**, p. 1-12. São Paulo: ANPTUR, 2009.

KENNER, R (director). **Food Inc.** 94 min., son.. EUA, 2008.

KRISCHKE, P. J.; TOMIELLO, N. O comportamento de compra dos consumidores de alimentos orgânicos: um estudo exploratório. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, v. 10, n. 96, p. 27-43, 2009.

LAROUSSE. **Larousse Gastronomique**. New York: Clarkson Potter, 2001.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. **In: Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. p.2-24, 2004. São Paulo: Manole, 2004

MANFRINATO, M. H. V. **Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental – um Estudo de Caso**. Tese de doutorado: Universidade de São Carlos, 2006.

MAPA. **Prefira Orgânicos**. Disponível em: <<http://www.prefiraorganicos.com.br/>>. Acesso em: 25/1/2012.

MARGONI, C. C. **Reflexões Sobre a Aplicação da Interdisciplinaridade em Cursos de Turismo**. Dissertação de mestrado: Universidade Anhembi Morumbi, 2006.

MATHIAS, J. Cozinha Molecular. **Sadia Food Service**. Disponível em: <www.sadiafoodserves.com.br/tendencia-cozinha-molecular.htm>. Acesso em: 1/12/2011.

_____. Cozinha Tecno-emocional. **Sadia Food Service**. Disponível em: <www.sadiafoodserves.com.br/tendencia.htm>. Acesso em: 1/12/2011.

MEA. **Ecosystems and Human Well-being: Synthesis**. Washington, DC, 2005.

MEDINA, N. M.; SANTOS, E. DA C. **Educação ambiental: uma metodologia participativa de formação**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

MENEZES, M. C. P. DE. **A Formação de Alunos(as) num Curso Superior de Gastronomia: Aprendizagem, Cultura e Cidadania**. Dissertação de mestrado: UNINOVE, 2005.

MICHELIN. **MICHELIN Guide to Restaurants and Hotels: The Red Travel Guide**. Disponível em: <<http://www.michelintravel.com/guides-cat/red-guides/>>. Acesso em: 13/1/2012.

MIKI, M.; ROMANO, U. R (diretores). **The Dark side of Chocolate**. 46 min., son.. Dinamarca, 2010.

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

MONSON, S (diretor). **Earthlings**. 95 min., son.. EUA, 2005.

MORO, E. J. Análise das Estratégias Desempenhadas pelo Setor Supermercado no Brasil para a Venda de FLV Orgânicos. **Revista Tecnologia e Sociedade**, v. 1, n. 5, p. 103-123, 2007.

MURRAY, R (diretor). **The End of the Line**. 85 min., son.. Reino Unido, 2009.

NASCIMENTO, A. **Comida: Prazeres, gozo e transgressões**. Salvador: EDUFBA, 2007.

NUNES, L. Em São Paulo já tem chef fazendo a sua parte. **Caderno Paladar**. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,em-sao-paulo-ja-tem-chef-fazendo-a-sua-parte,3873,0.htm>>. Acesso em: 1. Jul. 2010.

ORGANIC LINKER. **Food Miles**. Disponível em: <<http://www.organiclinker.com/food-miles.cfm>>. Acesso em: 29/1/2012.

PERMEAR. **Rede Permeare**. Disponível em: <<http://www.permear.org.br>>. Acesso em: 16/7/2011.

PETRINI, C. **Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food**. Vermont: Chelsea Green, 2001.

_____. **Slow Food - Princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2010.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania**. São Paulo: Cortez, 2005.

REJOWSKI, M. *Enseñanza e investigación en turismo: revelación inicial de estudios sobre la producción científica en Brasil*. In: CASTILLO NECHAR, M.; PANOSSO NETTO, A. (Orgs.) **Epistemología del turismo: estudios críticos**. México: Trillas, 2010, p. 113-128.

RESTAURANT. *The World's 50 Best Restaurant Awards*. **Restaurant Magazine**. Disponível em: <<http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>>. Acesso em: 30/4/2011.

SANTAMARIA, S. **A Cozinha a Nu**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

SCARPATO, R. *Gastronomy Studies in Search of Hospitality*. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 9, n. 2, p. 1-12, 2002.

SCHEER, H. *Region is Reason*. In: **Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food**. p.7-11, 2001. Vermont: Chelsea Green.

SENAC SP. **Senac São Paulo**. Disponível em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a718.htm&testeira=457>>. Acesso em: 10/8/2011.

SHIVA, V. *Genetic Freedom*. In: **Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food**. p.175-178, 2001. Vermont: Chelsea Green.

SINGER, P.; MASON, J. **A Ética da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier, 2007.

SLOW FOOD BRASIL. **Slow Food Brasil**. Disponível em:
<<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 3/8/2011.

SÃO PAULO. **Decreto Estadual de 06/10/69**. Cria, como entidade autárquica, o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo, e dá providências correlatas. 1969.

TELLES, A. Alimentos mais caros, e nas mãos de poucos. **Jornal O Globo**. Disponível em:
<<http://www4.planalto.gov.br/consea/noticias/noticias/2011/02/alimentos-mais-caros-e-nas-maos-de-poucos>>. Acesso em: 21. Fev. 2011.

THE STORY OF STUFF PROJECT (organizador). **The Story of Stuff**. 21 min., son.. EUA, 2010.

_____. **The Story of Stuff Project**. Disponível em:
<<http://www.storyofstuff.org/>>. Acesso em: 12/11/2011.

TOMIELLO, N. A cidadania na proposta educacional de qualidade : a avaliação da responsabilidade social como forma de mediação. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, v. 9, n. 95, p. 23-54, 2008.

VALOR ONLINE. Brasil apoia seguro para transgênicos, sob pressão de outros países. **Valor Online**. Disponível em:
<<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/10/brasil-apoia-seguro-para-transgenicos-sob-pressao-de-outros-paises/>>. Acesso em: 21. Out. 2010.

WAGENHOFER, E (dir). **We Feed the World**. 96 min., son.. Áustria, 2005.

WALSH, B. *Can slow food feed the world?* **Time**, v. 172, n. 11, 2008. Disponível em:
<<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18800569>>. Acesso em: 16/08/2011.

BIBLIOGRAFIA AMPLIADA

AAO. **Associação de Agricultura Orgânica**. Disponível em: <<http://www.aao.org.br>>. Acesso em: 16. Jun. 2011.

ALBERTIM, B. Helena Rizzo: insustentável salmão. **Prazeres da Mesa Online**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3258/helena-rizzo-insustentavel-salmaa>>. Acesso em: 01. Nov. 2011.

AMARAL, M. S. J. DO. **Avaliações Práticas em Gastronomia: um estudo introdutório**. Monografia de Especialização: Universidade de Brasília, 2008.

AMORIM, C.; DIAS, J.; MORAES, M. Conexões: cozinha-escola. **Malagueta Comunicação**. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2011/12/conexoes-cozinha-escola/>>. Acesso em: 12. Dez. 2011

ANSILIERO, G. **O Movimento Slow Food: A Relação Entre o Homem, Alimento e Meio Ambiente**. Dissertação de Mestrado: Universidade de Brasília, 2006.

ARIES, P. (ORG.); CHARTIER, R. (ORG.). **História da Vida Privada - vol. 3 - da Renascença ao Século das Luzes**. 11^a ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

ATALA, A.; DÓRIA, C. A. **Com unhas, dentes & cuca: prática culinária e papo-cabeça ao alcance de todos**. São Paulo: Senac - SP, 2008.

AUTRAN, M. P.; BORGES, A. M. DE B.; RUBIM, R. E. Pesquisa em Gastronomia: análise dos grupos de pesquisa cadastrados no Diretório do CNPq – ano de 2010. Anais do VI Seminário ANPTUR. **Anais...** p.1-15. São Paulo, 2010.

BARBOSA, M. DE S. Q. T.; PAULA, N. M. D. A Hospitalidade como Critério da Avaliação de Estágios Supervisionados de Alunos dos Cursos de Gastronomia, Panificação e Confeitaria. **Cultur, Revista de Cultura e Turismo**, v. junho, n. ano 03 - n. 03, p. 122-134, 2009.

BELCHIOR, L.; FECAROTTA, L. Chega ao Brasil toda a produção de *foie gras* ético da Espanha. **Folha Online**. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/comida/1010869-chega-ao-brasil-toda-a-producao-de-foie-gras-etico-da-espanha.shtml>>. Último acesso em 24. Nov. 2011.

BERTOLINO, C. Da horta direto para a cozinha. **Caderno Paladar**. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,da-horta-direto-para-a-cozinha,3662,0.htm>>. Último acesso em 18. Mar. 2010.

BIANCHI, L. Estrelado e sustentável. **Prazeres da Mesa online**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/4637/estrelado-e-sustentavel>>. Último acesso em: 10/1/2012.

_____. Orgânico e chique! **Prazeres da Mesa online**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3502/organico-e-chique->>. Acesso Último acesso em: 6/11/2011.

BITTENCOURT, R. E. **A Visão de Alunos de Gastronomia frente à Realidade da Profissão e a Visão de Chefs Profissionais**. Dissertação de mestrado: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2007.

BOSS, D. L. *Dining program teaches students the value of slowing down*. **Nation's Restaurant News**, v. 40, n. 50, p. 42, 2006.

BRASIL. **Lei nº 5.540**. Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências. 28 de novembro de 1968.

_____. **LEI Nº 10.831**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. 23 de dezembro de 2003.

_____. **LEI Nº 10.831**. Dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências. 23 de dezembro, 2003.

_____. **LEI Nº 11.947**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. 16 de junho: Presidência da República - Casa Civil, 2009.

BRASIL; MEC. **LDB Nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1996.

_____. **Decreto Nº 2.208, de 17 de abril de 1997**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. 1997.

_____. **Parecer CNE/CES Nº 436/2001**. Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. 2001.

_____. **Parecer CNE/CES Nº 436/2001**: Trata de Cursos Superiores de Tecnologia – Formação de Tecnólogos. 2001.

_____. **Parecer CNE/CP Nº 29/2002**. Trata das Diretrizes Curriculares Nacionais no Nível de Tecnólogo. 2002.

_____. **Parecer CNE/CES Nº: 277/2006**. Nova forma de organização da Educação Profissional e Tecnológica de graduação. 2007.

_____. **Catálogo Nacional de Cursos superiores de tecnologia**. 2010.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A Fisiologia do Gosto**. São Paulo: Companhia Das Letras, 1995.

BRITO, A. Transgênico ameaça produção orgânica. **Folha de S. Paulo**. Disponível em: <www1.folha.uol.com.br/fsp/mercado/me2506201115.htm>. Acesso em: 25. Jun. 2011.

BROWN, W. E. "Eat It to Save It": *April McGreger in Conversation with Tradition*. **Southern Cultures**, v. 15, n. 4, p. 93-102, 2009.

BUENO, M. S.; SALLES, M. DO R. R.; BASTOS, S. R. Hospitalidade: Trajetória e Possibilidades. **Contribuciones a las Ciencias Sociales**, v. jul, 2010. Disponível em: <<http://www.eumed.net/rev/cccss/09/bsb.htm>>.

CAMARGO, L. O. DE L. Os domínios da Hospitalidade. In: **Hospitalidade: Cenários e Oportunidades**. p.7-28. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

_____. A PESQUISA EM HOSPITALIDADE. **Revista Hospitalidade**, v. Dezembro, n. Ano V, número 2, p. 15-51, 2008.

_____. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CAPRIGLIONE, L. Orgulho de consumir, cautela ao gastar. **Folha de S. Paulo**. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/fsp/especial/21250-orgulho-de-consumir-cautela-ao-gastar.shtml>>. Último acesso em 22. Jan. 2012.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade - Uma História da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier, 2003.

CARTA DE SÃO PAULO. Carta de São Paulo: por uma cozinha sustentável. **Prazeres da Mesa online**. Disponível em: <<http://prazeresdamesa.uol.com.br/exibirMateria/3324/carta-de-sao-paulo-por-uma-cozinha-sustentavel>>. Acesso em: 28/10/2010.

CBO. **Classificação Brasileira de Ocupações** - Descrição Chefes de cozinha e afins. Disponível em: <<http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>>. Último acesso em: 6/9/2011.

CDB. **Convention on Biological Diversity**. Disponível em: <<http://www.cbd.int/>>. Último acesso em: 27/1/2012.

CEPEDA, S. Mundo Eco - *Las Luces y Las Sombras*. **Sobremesa**, v. 7255, p. 20 - 25, Mar. 2011. Madri - Espanha.

CIA. **The Professional Chef**. New York: *The Culinary Institute of America*, 2002.

_____. **The Culinary Institute of America**. Disponível em: <<http://www.ciachef.edu/>>. Último acesso em: 3/8/2011.

CIGMT. **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia Mesa Tendências 2010**. Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências, 2010. São Paulo: Senac - SP.

CNPQ. **Plataforma Lattes**. Disponível em: <<http://lattes.cnpq.br/>>. Último acesso em: 25/1/2012.

CONSEA. **Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea>>. Acesso em: 16/9/2011.

CORDON BLEU, LE. Le Cordon Bleu International. Disponível em: <<http://www.cordonbleu.edu/home>>. Acesso em: 3/8/2011.

COUTO, C. “G-9 da gastronomia” assina declaração de sustentabilidade para inspirar jovens chefs. **UOL**. Disponível em: <<http://receitas.uol.com.br/ultimas-noticias/2011/09/12/g-9-da-gastronomia-assina-declaracao-de-sustentabilidade-para-inspirar-jovens-chefs.jhtm>>. Acesso em: 12/9/2011.

CÂMARA DOS DEPUTADOS. **Projeto de Lei e Outras Proposições**. Disponível em: <<http://www.camara.gov.br/sileg/default.asp>>. Acesso em: 6/9/2011.

DELORS, J. **Os Quatro Pilares da Educação**. Disponível em: <<http://4pilares.net/text-cont/delors-pilares.htm>>. Acesso em: 30/7/2011.

DEMETER. **Demeter International**. Disponível em: <<http://www.demeter.net/>>. Último acesso em: 19/7/2011.

DEMETRIA. **Bairro Demetria**. Disponível em: <<http://www.bairrodemetria.com.br>>. Acesso em: 20/9/2010.

DEMO, P. **A nova LDB: ranços e avanços**. 20^a ed. Campinas: Papyrus Editora, 1997.

DENCKER, A. DE F. M. **Pesquisa em turismo: Planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

DIAS, J. Sustentai-me com abobrinhas. **Malagueta Comunicação**. Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/11/sustentai-me-com-abobrinhas/>>. Acesso em: 1. Nov. 2010.

_____. Ecochefs e Teresa Corção: cozinhar para transformar. **Planeta Orgânico**. Disponível em: <planetaorganico.com.br/site/index.php/ecocheffs/>. Acesso em: 23/1/2012.

DOMINGUES, J. **Formação em Gastronomia: Ingredientes e Temperos de um Profissional**. Dissertação de Mestrado: Universidade do Vale do Itajaí, 2008.

DUCASSE, A. *The Slow Revolutionary*. **TIME Europe**, v. 164, n. 14, p. s/p, 2004.

E-MEC. **e-MEC**. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 1/8/2011.

EHLERS, E. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. 2^a ed. Guaíba, RS: Agropecuária, 1999.

ELIAS, J. Sujeira na sua mesa. **Época Online**. Disponível em: <<http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI212296-15259,00-SUJEIRA+NA+SUA+MESA.html>>. Acesso em: 18. Fev. 2011.

EWG. **Meat eater's guide**. Disponível em: <<http://www.ewg.org/meateatersguide/>>. Acesso em: 12/11/2011.

FASC. **Curso de Gastronomia**. Disponível em:<http://www.anhanguera.com/graduacao/cursos/tecnologia_gastronomia.php>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

FERRAZ, P. Nova velha vanguarda. **Caderno Paladar**. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos_paladar,nova-velha-vanguarda,4639,0.htm>. Acesso em: 31. Ago. 2011.

FIDALGO, J. Semear utopia e colher realidade. **Caderno Paladar**, 25. Mar. 2010. São Paulo. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos_paladar,semear-utopia-e-colher-realidade-,3680,0.htm>. Acesso em:

_____. “Occupy” seu quintal. **Caderno Paladar**, 16. Nov. 2011. São Paulo. Disponível em: <http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos_paladar,occupy-seu-quintal,4717,0.htm>. Acesso em:

FIORATTI, G. Veja como o sistema de produção de alimentos orgânicos. **Folha Online**, 31. May. 2011. São Paulo. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/921964-veja-como-e-o-sistema-de-producao-de-alimentos-organicos.shtml>>. Acesso em:

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1996.

FMU. **Curso de Gastronomia**. Disponível em:<<http://www.portal.fmu.br/curso/65/0/gastronomia.aspx>>. Acesso em: 10. Dez. 2011.

FOLHA ONLINE. Um terço dos alunos de gastronomia se desilude e larga o curso. **Folha Online**. Disponível em: <<http://www.malagueta.comunicacao.com.br/2011/07/um-terco-dos-alunos-de-gastronomia-se-desilude-e-larga-o-curso/>>. Acesso em: 14. Jul. 2011.

FOLHA.COM. **Folha online**. Disponível em: <<http://www.folha.uol.com.br/>>. Acesso em: 26/6/2011.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac - SP, 1996.

FULKERSON, L (diretor). **Forks over Knives**. 90 min., son.. EUA, 2011.

FURRIELA, R. B. Educação para o consumo sustentável. Ciclo de Palestras sobre Meio Ambiente - Programa Conheça a Educação do Cibec/Inep. **Anais...** p.47-55, MEC/SEF/COEA, 2001.

FURTADO, J (diretor). **Ilha das Flores**. 13 min., son. Brasil, 1989.

G1. Países fecham acordo histórico na convenção da ONU sobre biodiversidade. **G1**. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/10/paises-fecham-acordo-historico-na-convencao-da-onu-sobre-biodiversidade/>>. Acesso em: 31. Out. 2010.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GIMENES, M. H. S. G. Reflexões sobre o consumo alimentar sob o viés do consumo simbólico. Anais do Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências. **Anais...** p. 87 - 93. São Paulo: Centro Universitário Senac - São Paulo, 2010.

GODBOUT, J. T. Introdução à dádiva. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 13, n. 38, p. 39-52, 1998. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69091998000300002&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 5/9/2011.

_____. A dádiva existe ainda? In: **O espírito da dádiva**. p.1-19, 1999. São Paulo: FGV.

GOMES, D. V. Educação para o Consumo Ético e Sustentável. **Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, v. 16 jan-jun, p. 18-31, 2006.

GREENPEACE. **Greenpeace / Greenwashing**. Disponível em: <<http://www.stopgreenwash.org/>>. Acesso em: 3/8/2011.

GUGGENHEIM, D (diretor). **An Inconvenient Truth**. 100 min., son.. EUA, 2006.

GUIVANT, J. S. Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. **Ambiente & Sociedade**, v. 4, n. 2, p. 63 - 81, 2003.

_____.; FONSECA, M. F. DE A. C.; RAMOS, F. S. V.; SCHEIWEZER, M. **Apoio ao desenvolvimento de normas, processos de certificação e programas de acreditação de certificadoras de produtos orgânicos oriundos da agricultura familiar no Brasil para comercialização no mercado interno e externo**. Relatório. CNPq - Brasil, 2003.

HENRIQUES, M. C. **Perspectivas Conceptuais da Educação para a Cidadania**. Disponível em: <<http://www.somosportugueses.com/mch/modules/icontent/index.php?page=604>>. Acesso em: 12/12/2011.

HOTEC. **Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo**. Disponível em: <<http://www.hotec.com.br/index.htm>>. Acesso em: 10/8/2011.

_____. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <http://www.hotec.com.br/cursos/superiores/cursos_superiores.html>. Acesso em: 10. Dez. 2011.

IBD. **Instituto Biodinâmico**. Disponível em: <<http://www.ibd.com.br>>. Acesso em: 25/5/2011.

IBGE. **Censo Agropecuário 2006**. Rio de Janeiro, 2006.

_____. **Indústria - Produção Física - Agroindústria - Comentários**. Rio de Janeiro, 2010.

_____. **Estatística da Produção Pecuária**. Rio de Janeiro, 2011a.

_____. **Levantamento Sistemático da Produção Agrícola**. Rio de Janeiro, 2011b.

_____. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 20/8/2011.

ICB. **Pegada de Carbono**. Disponível em: <http://www.institutocarbonobrasil.org.br/mercado_de_carbono/pegada_de_carbono>. Acesso em: 29/1/2012.

ICFFA. **Manifesto on the Future of Knowledge Systems**. Itália, 2009.

IDH. A ideologia Slow: da ecogastronomia à crítica da velocidade como vetor da globalização capitalista. **IHU**. Disponível em: <http://www.ihu.unisinos.br/index.php?option=com_entrevistas&Itemid=29&task=entrevista&id=46221>. Acesso em: 30/8/2011.

IMAZON. **Boletim de Desmatamento (SAD) - Novembro de 2011**. Belém, 2011.

IPHAN. **Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**. Disponível em: <www.iphan.gov.br/>. Acesso em: 25/6/2011.

IRIBARRY, I. N. Aproximações sobre a transdisciplinaridade: algumas linhas históricas, fundamentos e princípios aplicados ao trabalho de equipe. **Psicologia: Reflexão e Crítica**, v. 16, n. 3, p. 483-490, 2003.

JACOBI, P. Educação ambiental, cidadania e sustentabilidade. **Cadernos de Pesquisa**, v. março, n. 118, p. 189-205, 2003.

_____. Educação ambiental e o desafio da sustentabilidade socioambiental. **O mundo da saúde São Paulo**, v. 30 out/dez, n. 4, p. 524-531, 2006.

JHUN, S.; NERI, M.; RODRIGUES, H. Tecnologia em Gastronomia em São Paulo: Docentes Práticos em Atuação na Universidade Anhembi Morumbi. **Anais do VI Seminário ANPTUR**, p. 1-12. São Paulo: ANPTUR, 2009.

KELLY, M. *Slow Food Forward*. Disponível em: <https://www.giyireland.com/market/articles/slow_food_forward>. Acesso em: 1/9/2011.

KENNER, R (director). **Food Inc.** 94 min., son.. EUA, 2008.

KINNEAR, S. *How Organics and Slow Food will feed the world. 12th International Thinking Conference Melbourne, Australia.* **Anais...** p.1-15. Melbourne, 2005

KRISCHKE, P. J.; TOMIELLO, N. O comportamento de compra dos consumidores de alimentos orgânicos: um estudo exploratório. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, v. 10, n. 96, p. 27-43, 2009.

LAROUSSE. **Larousse Gastronomique**. New York: Clarkson Potter, 2001.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. **In: Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado.** p.2-24, 2004. São Paulo: Manole, 2004

LAWRENCE, F. *The global food crisis : ABCD of food how the multinationals dominate trade.* **The Guardian**, 2. Jun. 2011. Londres.

LIGABUE, L. H.; FRAGA, O. Garimpeiros verdes. **Caderno Paladar**. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,garimpeiros-verdes,3131,0.htm>>. Acesso em: 23. Jul. 2009.

LOPES, L. A pressa é inimiga da refeição. **Época Online**. Disponível em: <<http://revistaepoca.globo.com/Revista/Epoca/0,,EMI130575-15228,00.html>>. Acesso em: 29/8/2011.

MACHADO, J. L. A **Epistemologia da Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.alimentares.com/colunistas/luis.asp?iAut=5&codTexto=75>>. Acesso em: 29/8/2011.

MANFRINATO, M. H. V. **Proposta de organização curricular em curso técnico profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental – um Estudo de Caso.** Tese de doutorado: Universidade de São Carlos, 2006.

_____.; TULLIO, A. D. Concepções de meio ambiente e de educação ambiental dos professores de um curso profissionalizante da área de gastronomia do SENAC de Águas de São Pedro – SP. V Seminário ANPTUR. **Anais...** p.1-13. Belo Horizonte, 2008.

MAPA. **Prefira Orgânicos**. Disponível em: <<http://www.prefiraorganicos.com.br/>>. Acesso em: 25/1/2012.

MARGONI, C. C. **Reflexões Sobre a Aplicação da Interdisciplinaridade em Cursos de Turismo**. Dissertação de mestrado: Universidade Anhembi Morumbi, 2006.

MARSON, A. Tempo de valorizar o alimento bom, limpo e justo. **O Correio Popular de Campinas - Caderno Metrópole**, p. 62 - 68, 19. Dec. 2010. Campinas.

MATHIAS, J. Cozinha Molecular. **Sadia Food Service**. Disponível em: <www.sadiafoods-services.com.br/tendencia-cozinha-molecular.htm>. Acesso em: 1/12/2011.

_____. Cozinha Tecno-emocional. **Sadia Food Service**. Disponível em: <www.sadiafoods-services.com.br/tendencia.htm>. Acesso em: 1/12/2011.

MAYER, H.; KNOX, P. L. *Slow Cities: Sustainable Places in a Fast World*. **Journal of Urban Affairs**, v. 28, n. 4, p. 321-334, 2006.

MEA. **Ecosystems and Human Well-being: Synthesis**. Washington, DC, 2005a.

_____. **Ecosystems and Human Well-Being Opportunities and Challenges for Business and Industry**. 2005b.

_____. **Ecosystems and Human Well-Being - Biodiversity Synthesis**. 2005c.

MEDINA, N. M.; SANTOS, E. DA C. **Educa o ambiental: uma metodologia participativa de forma o**. 2^a ed. Petrópolis: Vozes, 1999.

MENEZES, M. C. P. DE. **A Forma o de Alunos(As) num Curso Superior de Gastronomia: Aprendizagem, Cultura e Cidadania**. Disserta o de mestrado: UNINOVE, 2005.

MICHELIN. **MICHELIN Guide to Restaurants and Hotels: The Red Travel Guide**. Disponível em: <<http://www.michelintravel.com/guides-cat/red-guides/>>. Acesso em: 13/1/2012.

MIKI, M.; ROMANO, U. R (diretores). **The Dark side of Chocolate**. 46 min., son.. Dinamarca, 2010.

MIYAZAKI, M. H. **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Forma o de Professores**. Disserta o de mestrado: Universidade Metodista de Piracicaba, 2006.

MONSON, S (diretor). **Earthlings**. 95 min., son.. EUA, 2005.

MORIN, E. **Sete saberes necessários   educa o do futuro**. São Paulo: Cortez, 2006.

MORO, E. J. Análise das Estratégias Desempenhadas pelo Setor Supermercadista no Brasil para a Venda de FLV Orgânicos. **Revista Tecnologia e Sociedade**, v. 1, n. 5, p. 103-123, 2007.

MURRAY, R (diretor). **The End of the Line**. 85 min., son.. Reino Unido, 2009.

NASCIMENTO, A. **Comida: Prazeres, gozo e transgressões**. Salvador: EDUFBA, 2007.

NUNES, L. Em São Paulo já tem chef fazendo a sua parte. **Caderno Paladar**. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,em-sao-paulo-ja-tem-chef-fazendo-a-sua-parte,3873,0.htm>>. Acesso em: 1. Jul. 2010.

ORGANIC LINKER. **Food Miles**. Disponível em: <<http://www.organiclinker.com/food-miles.cfm>>. Acesso em: 29/1/2012.

PERMEAR. **Rede Permeare**. Disponível em: <<http://www.permear.org.br>>. Acesso em: 16/7/2011.

PETRINI, CARLO. **Slow Food: The Case for Taste**. New York: Columbia University Press, 2001a.

_____. **Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food**. Vermont: Chelsea Green, 2001b.

_____. **Slow Food - Princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac, 2010.

_____. A ação cotidiana dos neoecologistas. Disponível em: <<http://www.ecodebate.com.br/2011/04/06/a-acao-cotidiana-dos-neoecologistas-artigo-de-carlo-petrini/>>. Acesso em: 29/8/2011.

PINTO, L. A. Responsabilidade social na Gastronomia. IV Seminário de Pesquisa em Turismo do Mercosul. **Anais...** p.1-6, 2006. Caxias do Sul.

POLLAN, M. **O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.

PORTILHO, F. **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania**. São Paulo: Cortez, 2005.

PRB. *World Population Highlights: Key findings from PRB's 2009 world population data sheet*. **Population Bulletin**, v. 64, n. 3, 2009.

RAMPIM, B. DE C. P. **Entre panelas, livros e tradições: as trajetórias de formação do professor de gastronomia**. Dissertação de mestrado: Universidade Nove de Julho, 2010.

RAYNER, J. *Chefs' manifesto: reality check, please*. **The Guardian**. Disponível em: <<http://www.guardian.co.uk/lifeandstyle/wordofmouth/2011/sep/13/reality-check-please?INTCMP=SRCH>>. Acesso em: 13. Set. 2011.

REJOWSKI, M. *Enseñanza e investigación en turismo: revelación inicial de estudios sobre la producción científica en Brasil*. In: CASTILLO NECHAR, M.; PANOSSO NETTO, A. (Orgs.) **Epistemología del turismo: estudios críticos**. México: Trillas, 2010, p. 113-128.

RESTAURANT. *The World's 50 Best Restaurant Awards*. **Restaurant Magazine**. Disponível em: <<http://www.theworlds50best.com/awards/1-50-winners>>. Acesso em: 30/4/2011.

ROCCA, F. X. *Slow Down and Smell the Garlic*. **Chronicle of Higher Education**, v. 51, n. 48, p. A35-A36, 2005.

SALLES, M. DO R. R.; BUENO, M. S.; BASTOS, S. Desafios da pesquisa em hospitalidade. **Revista Hospitalidade**, v. VII, n. 1, p. 3-14, 2010.

SANTAMARIA, S. **A Cozinha a Nu**. São Paulo: Senac São Paulo, 2009.

SCARABOTTA, S. Revista do IDEC publica texto sobre livro *Slow Food*, de Carlos Petrini. **Slow Food**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/content/view/334/62/>>. Acesso em: 29/8/2011.

SCARPATO, R. *Chapter 4 : Gastronomy as a tourist product : the perspective of gastronomy studies*, 2002a

_____. *Gastronomy Studies in Search of Hospitality*. **Journal of Hospitality and Tourism Management**, v. 9, n. 2, p. 1-12, 2002b.

_____.; DANIELE, R. *New global cuisine*. 2003. Disponível em: <<http://www.rosarioscarpato.com/about/NewGlobalCuisine.pdf>>. Último acesso em 12/11/2011.

SCHEER, H. *Region is Reason*. In: **Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food**. p.7-11, 2001. Vermont: Chelsea Green.

SCHLOSSER, E. *Slow Food for Thought*. **The Nation**, v. 287, n. 8, p. 4-5, 2008.

SCHWAN, T. P. **As Competências do Chef de Cozinha**. Dissertação de Mestrado: Universidade Anhembi Morumbi, 2009.

SENAC SP. **Senac São Paulo**. Disponível em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=a718.htm&testeira=457>>. Acesso em: 10/8/2011.

_____. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.sp.senac.br/jsp/default.jsp?newsID=DYNAMIC,oracle.br.dataservers.CourseDataServer,selectCourse&course=289&template=409.dwt&unit=NONE&testeira=723&type=G&sub=0>>. Acesso em: 10. Dez. 2011.

SHIVA, V. *Genetic Freedom*. In: **Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food**. p.175-178, 2001. Vermont: Chelsea Green.

SINGER, P.; MASON, J. **A Ética da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier, 2007.

SLOW FOOD BRASIL. **Slow Food Brasil**. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 3/8/2011.

SOUZA, M. M. D.; ORG, L. O. DE L. C. Perspectivas e resultados de pesquisa em educação ambiental. **Arte & Ciência**, 1999.

SÁ, P.; MARTINS, I. P. A Importância do Contributo da Formação de Professores na Promoção de Formas de Desenvolvimento mais Sustentáveis. **OEI**. Disponível em: <<http://oei.es/decada/TrabajoinvestigacionTexto.pdf>>. Acesso em: 16/11/2011.

SÃO PAULO. **Decreto Estadual de 06/10/69**: Cria, como entidade autárquica, o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo, e dá providências correlatas. 1969.

TELLES, A. Alimentos mais caros, e nas mãos de poucos. **Jornal O Globo**. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/noticias/noticias/2011/02/alimentos-mais-caros-e-nas-maos-de-poucos>>. Acesso em: 21. Fev. 2011.

THE STORY OF STUFF PROJECT (organizador). **The Story of Stuff**. 21 min., son.. EUA, 2010.

_____. **The Story of Stuff Project**. Disponível em: <<http://www.storyofstuff.org/>>. Acesso em: 12/11/2011.

TOMIELLO, N. A cidadania na proposta educacional de qualidade : a avaliação da responsabilidade social como forma de mediação. **Cadernos de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, v. 9, n. 95, p. 23-54, 2008.

UAM. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <http://portal.anhembri.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?UserActiveTemplate=_template04&inoid=158&sid=48>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

UMESP. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.metodista.br/gastronomia/curso/o-curso-de-gastronomia>>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

UNIMEP. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <http://www.unimep.br/gdc_cursos_conteudo.php?cod=71>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

UNIP. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <http://www.unip.br/ensino/graduacao/tecnologicos/tur_hotel_gastronomia.aspx>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

UNISANTOS. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.unisantos.br/>>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

UNISO. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.uniso.br/graduacao/gastronomia/>>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

USC. **Curso de Gastronomia**. Disponível em: <<http://www.usc.br/graduacao/curso.php?codigo=195>>. Último acesso em: 10. Dez. 2011.

VALOR ONLINE. Brasil apoia seguro para transgênicos, sob pressão de outros países. **Valor Online**. Disponível em: <<http://www.malaguetacomunicacao.com.br/2010/10/brasil-apoia-seguro-para-transgenicos-sob-pressao-de-outros-paises/>>. Último acesso em: 21. Out. 2010.

VILA-NOVA, C. Alemanha domina consumo de produto orgânico na Europa. **Folha Online**. Disponível em: <<http://www1.folha.uol.com.br/mercado/975465-alemanha-domina-consumo-de-produto-organico-na-europa.shtml>>. Último acesso em: 15. Set. 2011.

WAGENHOFER, E (dir). **We Feed the World**. 96 min., son.. Áustria, 2005.

WALSH, B. *Can slow food feed the world?* **Time**, v. 172, n. 11, 2008. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18800569>>. Acesso em: 16/08/2011.

APÊNDICE A

Listagem completa dos cursos de Gastronomia do Brasil – outubro de 2010

No.	Nome do curso	Tipo	IES	Púb/Privado	Cidade	Estado	Início	Reconhecimento
1	Turismo com Habilitação em Gastronomia	Bacharelado	UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL	Privado	Florianópolis	SC	22/02/1999	sim
2	Gastronomia	Sequencial	UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM	Privado	São Paulo	SP	02/03/1999	sim
3	Gastronomia	Bacharelado	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI	Privado	Balneário Camboriú	SC	26/07/1999	sim
4	Gestão Executiva em Gastronomia	Sequencial	CENTRO UNIVERSITÁRIO DAS FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS - FMU	Privado	São Paulo	SP	14/02/2000	sim
5	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SENACSP	Privado	Águas de São Pedro	SP	29/01/2001	sim
6	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SENACSP	Privado	Campos do Jordão	SP	02/02/2001	sim
7	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE DE TECNOLOGIA EM HOTELARIA, GASTRONOMIA E TURISMO DE SÃO PAULO - HOTECH	Privado	São Paulo	SP	05/08/2002	sim
8	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE NOVO MILÊNIO - FNM	Privado	Vila Velha	ES	02/09/2002	sim
9	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ - UNESA	Privado	Rio de Janeiro	RJ	23/10/2002	sim
10	Gastronomia	Bacharelado	FACULDADES INTEGRADAS ASSOCIAÇÃO DE ENSINO DE SANTA CATARINA - FASSESC	Privado	Florianópolis	SC	06/03/2003	sim
11	Gestão em Gastronomia e Alimentação	Sequencial	UNIVERSIDADE NORTE DO PARANÁ - UNOPAR	Privado	Londrina	PR	10/03/2003	sim
12	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE MARINGÁ - CEUMAR - CESUMAR	Privado	Maringá	PR	04/08/2003	sim
13	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ESTÁCIO DE SÁ - UNESA	Privado	Rio de Janeiro	RJ	06/08/2003	sim
14	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE METROPOLITANA DE BLUMENAU - FAMEBLU	Privado	Blumenau	SC	01/02/2004	sim
15	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE CAMBURY - CAMBURY	Privado	Goiânia	GO	11/02/2004	sim

16	Gastronomia Criação e Gestão	Sequencial	CENTRO UNIVERSITÁRIO VILA VELHA - UVV	Privado	Vila Velha	ES	11/02/2004	não
17	Gastronomia	Sequencial	UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS	Privado	São Leopoldo	RS	16/02/2004	sim
18	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DO SUL DE SANTA CATARINA - UNISUL	Privado	Palhoça	SC	01/03/2004	sim
19	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE ESTÁCIO DE SÁ DE BELO HORIZONTE - FESBH	Privado	Belo Horizonte	MG	26/07/2004	sim
20	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO SENAC - SENACSP	Privado	São Paulo	SP	01/08/2004	sim
21	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE SALGADO DE OLIVEIRA - UNIVERSO	Privado	Recife	PE	09/08/2004	<i>em análise</i>
22	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO NOSSA SENHORA DO PATROCÍNIO - CEUNSP	Privado	Itu	SP	24/01/2005	<i>em análise</i>
23	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DE SOROCABA - UNISO	Privado	Sorocaba	SP	27/01/2005	sim
24	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE METODISTA DE SÃO PAULO - UMESSP	Privado	São Bernardo do Campo	SP	09/02/2005	sim
25	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DO SAGRADO CORAÇÃO - USC	Privado	Bauru	SP	14/02/2005	sim
26	Gastronomia	Sequencial	UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA - UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	14/02/2005	sim
27	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE PAULISTA - UNIP	Privado	São Paulo	SP	14/02/2005	sim
28	Gastronomia	Sequencial	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - UNISANTOS	Privado	Santos	SP	21/02/2005	sim
29	Gastronomia e Segurança Alimentar	Bacharelado	UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO - UFRPE	Público	Recife	PE	07/03/2005	<i>em análise</i>
30	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DE CUIABÁ - UNIC	Privado	Cuiabá	MT	25/07/2005	<i>em análise</i>
31	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO EURO-AMERICANO - UNIEURO	Privado	Brasília	DF	01/08/2005	<i>em análise</i>
32	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADES INTEGRADAS ASSOCIAÇÃO DE ENSINO DE SANTA CATARINA - FASSESC	Privado	Florianópolis	SC	01/08/2005	<i>em análise</i>
33	Gastronomia	Tecnológico	Faculdade Anhanguera de São Caetano - FAENAC	Privado	São Caetano do Sul	SP	01/08/2005	sim
34	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE CRUZEIRO DO SUL - UNICSUL	Privado	São Paulo	SP	30/01/2006	--
35	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO MONTE SERRAT - UNIMONTE	Privado	Santos	SP	01/02/2006	--

36	Gastronomia Regional	Sequencial	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ENSINO SUPERIOR DO AMAZONAS - CIESA	Privado	Manaus	AM	13/02/2006	--
37	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS - UEG	Público	Caldas Novas	GO	06/03/2006	--
38	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ESTADUAL DE GOIÁS - UEG	Público	Pirenópolis	GO	06/03/2006	--
39	Gastronomia - Gestão de Alimentos e Bebidas	Sequencial	CENTRO UNIVERSITÁRIO BARÃO DE MAUÁ - CBM	Privado	Ribeirão Preto	SP	01/08/2006	--
40	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DAS FACULDADES METROPOLITANAS UNIDAS - FMU	Privado	São Paulo	SP	01/08/2006	--
41	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO NILTON LINS - UNINILTONLINS	Privado	Manaus	AM	01/08/2006	--
42	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE MAURÍCIO DE NASSAU - FMN	Privado	Recife	PE	01/08/2006	--
43	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO NORTE PAULISTA - UNORP	Privado	São José do Rio Preto	SP	08/08/2006	--
44	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ANÁPOLIS - UNIEVANGÉLICA	Privado	Anápolis	GO	23/10/2006	--
45	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM	Privado	São Paulo	SP	02/01/2007	--
46	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM	Privado	São Paulo	SP	02/01/2007	--
47	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE GUARULHOS - UNG	Privado	Guarulhos	SP	31/01/2007	--
48	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO MARANHÃO - UNICEUMA	Privado	São Luís	MA	01/02/2007	--
49	Gastronomia	Tecnológico	INSTITUTO DE EDUCAÇÃO SUPERIOR DE BRASÍLIA - IESB - IESB	Privado	Brasília	DF	05/02/2007	--
50	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE POTIGUAR - UNP	Privado	Natal	RN	05/02/2007	--
51	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DA REGIÃO DE JOINVILLE - UNIVILLE	Privado	Joinville	SC	05/03/2007	--
52	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI	Privado	São José	SC	22/05/2007	--
53	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DA BAHIA - FIB	Privado	Salvador	BA	02/07/2007	--
54	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DO TRIÂNGULO - UNITRI	Privado	Uberlândia	MG	01/08/2007	--
55	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DE SANTA CRUZ DO SUL - UNISC	Privado	Santa Cruz do Sul	RS	01/08/2007	--
56	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS - UNISINOS	Privado	São Leopoldo	RS	02/08/2007	--
57	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE MÉTODO DE SÃO PAULO - FAMESP	Privado	São Paulo	SP	06/08/2007	--
58	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE SENAC PERNAMBUCO - SENACPE	Privado	Recife	PE	13/09/2007	--

59	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM	Privado	São Paulo	SP	02/01/2008	--
60	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE DE TECNOLOGIA INTENSIVA - FATECI	Privado	Fortaleza	CE	28/01/2008	--
61	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO CAMILO - SAO CAMILO	Privado	São Paulo	SP	01/02/2008	--
62	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE SÃO MARCOS - USM	Privado	São Paulo	SP	06/02/2008	--
63	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO REGIONAL UNIVERSITÁRIO DE ESPÍRITO SANTO DO PINHAL - UNIPINHAL	Privado	Espírito Santo do Pinhal	SP	07/02/2008	--
64	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DO VALE DO PARAÍBA - UNIVAP	Privado	São José dos Campos	SP	07/02/2008	--
65	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO AUGUSTO MOTTA - UNISUAM	Privado	Rio de Janeiro	RJ	11/02/2008	--
66	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE MARIO SCHENBERG - FMS	Privado	Cotia	SP	11/02/2008	--
67	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE SANTOS - UNISANTOS	Privado	Santos	SP	11/02/2008	--
68	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DE FRANCA - UNIFRAN	Privado	Franca	SP	11/02/2008	--
69	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE ENSINO SUPERIOR DO AMAZONAS - CIESA	Privado	Manaus	AM	11/02/2008	--
70	Gastronomia	Tecnológico	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PARANÁ - PUCPR	Privado	Curitiba	PR	11/02/2008	--
71	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE RUY BARBOSA - FRBA	Privado	Salvador	BA	18/02/2008	--
72	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE METODISTA DE PIRACICABA - UNIMEP	Privado	Piracicaba	SP	18/02/2008	--
73	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADES INTEGRADAS APARÍCIO CARVALHO - FIMCA	Privado	Porto Velho	RO	07/04/2008	--
74	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADES OPET	Privado	Curitiba	PR	23/07/2008	--
75	Gastronomia	Tecnológico	PONTIFÍCIA UNIVERSIDADE CATÓLICA DE GOIÁS - PUC GOIÁS	Privado	Goiânia	GO	04/08/2008	--
76	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE COMUNITÁRIA DA REGIÃO DE CHAPECÓ - UNOCHAPECÓ	Pública	Chapecó	SC	04/08/2008	--
77	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE REGIONAL DA BAHIA - FARB	Privado	Salvador	BA	11/08/2008	--
78	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO DE VOTUPORANGA - UNIFEV	Privado	Votuporanga	SP	26/01/2009	--
79	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO NOSSA SENHORA DO PATROCÍNIO - CEUNSP	Privado	Itu	SP	28/01/2009	--

80	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE DE RIBEIRÃO PRETO - UNAERP	Privado	Guarujá	SP	01/02/2009	--
81	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO BARÃO DE MAUÁ - CBM	Privado	Ribeirão Preto	SP	02/02/2009	--
82	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO JORGE AMADO - UNIJORGE	Privado	Salvador	BA	03/02/2009	--
83	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE CATÓLICA DE BRASÍLIA - UCB	Privado	Brasília	DF	05/02/2009	--
84	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE SÃO MARCOS - USM	Privado	Paulínia	SP	09/02/2009	--
85	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE SÃO MARCOS - USM	Privado	São Paulo	SP	09/02/2009	--
86	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO FILADÉLFIA - UNIFIL	Privado	Londrina	PR	16/02/2009	--
87	Gastronomia	Bacharelado	UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA - UFBA	Pública	Salvador	BA	02/03/2009	--
88	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE POSITIVO - UP	Privado	Curitiba	PR	20/07/2009	--
89	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO UNIVERSITÁRIO VILA VELHA - UVV	Privado	Vila Velha	ES	29/07/2009	--
90	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE SERIGY - FASERGY	Privado	Aracaju	SE	03/08/2009	--
91	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE ANHANGUERA DE JOINVILLE	Privado	Joinville	SC	08/08/2009	--
92	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE DOS GUARARAPES - FG	Privado	Jaboatão dos Guararapes	PE	15/01/2010	--
93	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE TIRADENTES - UNIT	Privado	Aracaju	SE	25/01/2010	--
94	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE DE SAÚDE, CIÊNCIAS HUMANAS E TECNOLÓGICAS DO PIAUÍ - NOVAFAPI	Privado	Teresina	PI	01/02/2010	--
95	Gastronomia	Tecnológico	CENTRO DE ENSINO SUPERIOR DE JUIZ DE FORA - CES/JF	Privado	Juiz de Fora	MG	02/02/2010	--
96	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE FEEVALE - FEEVALE	Privado	Novo Hamburgo	RS	22/02/2010	--
97	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE NORTE DO PARANÁ - UNOPAR	Privado	Londrina	PR	23/02/2010	--
98	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE PASCHOAL DANTAS - FPD	Privado	São Paulo	SP	01/03/2010	--
99	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI - UAM	Privado	Vários Municípios (à distância)	SP	01/08/2010	--
100	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE NORDESTE - FANOR	Privado	Fortaleza	CE	01/08/2010	--
101	Gastronomia	Tecnológico	INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ - IFCE	Pública	Canindé	CE	02/08/2010	--
102	Gastronomia	Tecnológico	UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS - UFPEL	Pública	Pelotas	RS	03/08/2010	--
103	Gastronomia	Tecnológico	FACULDADE DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS DE CASCAVEL - FCSAC	Privado	Cascavel	PR	17/08/2010	--

APÊNDICE B

Características de formação dos cursos de tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo - 2011

Parte 1: Apresentação, Objetivos, Mercado de Trabalho e Perfil do Egresso

IES	Apresentação/Comentários Gerais/Perfil	Objetivos	Mercado de Trabalho/Carreira/Áreas de atuação	Perfil do Egresso
1 AB	O curso de Tecnologia em Gastronomia da FMU garante ao aluno habilidades e competências em cozinha geral e internacional, além de gestão de negócios na área de alimentos e bebidas. Assim, ele se torna um profissional diferenciado e capaz de atuar com excelência.	--	O setor de alimentos, por ser essencial para a sociedade, apresenta-se como um bom negócio e com infinitas possibilidades de expansão e contratação de pessoas qualificadas. No Brasil e no exterior, o mercado se amplia para o profissional da área, que se destaca por sua criatividade e competência. Sendo assim, o tecnólogo em gastronomia pode optar por atuar em diversos tipos de restaurantes comerciais, de coletividade, de hospitais, bufês, resorts e navios, entre outros.	Foco em habilidades de gestão e visão empreendedora O curso estimula o aluno a desenvolver habilidades de gestão e uma visão empreendedora, para que ele possa abrir seu próprio negócio ou atuar na administração de restaurantes, bufês, hotéis e indústrias de alimentos.
2 ABC	--	--	O Tecnólogo em Gastronomia poderá atuar em empreendimentos de prestação de serviços de alimentação como restaurantes diversos, catering de transportes em geral, complexos de lazer e recreação, <i>fast-food</i> , buffets e hospitais. Também pode ser articulista gastronômico, <i>personal chef</i> e consultor gastronômico.	--
3	O curso prepara o aluno para utilizar as técnicas existentes, com base nas tendências atuais do universo gastronômico.	--	Atua em restaurantes, hotéis, buffets, cozinhas de navios, parques de lazer, empresas de serviços alimentícios (<i>fast-food</i> , industriais e congelados) e que fornecem alimentos para companhias aéreas. Também pode trabalhar com enogastronomia e consultoria gastronômica.	--

IES	Apresentação/Comentários Gerais/Perfil	Objetivos	Mercado de Trabalho/Carreira/Áreas de atuação	Perfil do Egresso
4	<p>O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia destina-se a formar profissionais conscientes da sua importância e preocupados com a alimentação. Eles ocupam-se em criar e coordenar a realização de receitas e pratos, supervisionando a equipe de trabalho de cozinhas e restaurantes, garantindo a qualidade dos produtos e serviços, além da rentabilidade do estabelecimento. O Tecnólogo em Gastronomia também acompanhará os processos de elaboração, preparação, montagem e apresentação de saladas, pratos quentes e frios, guarnições, molhos e sobremesas. Para isso, é fundamental conhecer as tendências da gastronomia, novas técnicas e produtos inovadores.</p>	<p>1.1 Objetivos Gerais Formar profissionais qualificados, conscientes da sua responsabilidade e preocupados com a área da hospitalidade aplicada aos serviços de alimentação, promovendo a criação de produções gastronômicas clássicas e contemporâneas, coordenando e supervisionando a equipe de trabalho do setor de Alimentos & Bebidas, garantindo a qualidade dos produtos e serviços oferecidos, além da gestão do estabelecimento, tendo como meta a excelência no exercício da profissão.</p> <p>1.2 Objetivos Específicos Formar profissionais com habilidades e competências para atuarem nos aspectos educativos e intervencionais da assistência alimentar prestada ao indivíduo e à coletividade. Promover integração efetiva entre a instituição e a sociedade, através da implementação de projetos de pesquisa e extensão de interesse comum. Contribuir para o desenvolvimento científico e tecnológico e para a melhoria da qualificação profissional na região.</p>	<p>3.1 O Tecnólogo em Gastronomia O Tecnólogo em Gastronomia é um profissional de nível superior capacitado a atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação esteja relacionada. O profissional está capacitado para conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Com a proposta de uma gastronomia mais reflexiva, esse profissional aprende a considerar os aspectos culturais, econômicos e sociais para desenvolver tais habilidades. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, caterings, buffets, entre outras, são possibilidades de locais de atuação desse 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 nessa profissão, para a qual o alimento é uma arte.</p> <p>3.3 Função Técnica 3.4 Função Administrativa 3.5 Função Educativa 3.6 Função de Assessoria e Consultoria 3.7 Função de Pesquisa</p>	<p>3.2 Mercado de Trabalho O mercado de trabalho para o profissional da gastronomia é amplo, pois o setor alimentício ganha força com o crescimento das cidades e com o desenvolvimento da economia. A Cidade de São Paulo tornou-se uma das Capitais Mundiais da Gastronomia. A Metrópole em si tem uma característica impar no País em dispor, àqueles por que nela transitam ou residem, de quase todos os tipos de culinárias típicas de inúmeros países somados a caracterização da pluralidade das comidas regionais brasileiras. O setor gastronômico fatura o equivalente a 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro, e é responsável por 8% dos empregos diretos no país, o que representa quase 6 milhões de pessoas. De acordo com o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes do Rio de Janeiro, o setor de alimentação emprega mais de 100 mil trabalhadores e exige cada vez mais mão-de-obra qualificada. Os recentes investimentos de grandes redes de restaurantes e hotéis internacionais no Brasil estão tornando o segmento cada vez mais competitivo. Dessa forma as oportunidades de trabalho estão se ampliando e a busca por profissionais qualificados aumenta a cada dia.</p>

IES	Apresentação/Comentários Gerais/Perfil	Objetivos	Mercado de Trabalho/Carreira/Áreas de atuação	Perfil do Egresso
5 AB CD	--	--	O segmento de alimentos, por ser essencial, apresenta-se como um bom negócio e com infinitas possibilidades de expansão e absorção de pessoas qualificadas. No Brasil e no exterior, o mercado se amplia para o profissional brasileiro, que se destaca por sua criatividade e competência. Sendo assim, o gastrônomo pode optar por atuar em diversos tipos de restaurantes comerciais, de coletividade, de hospitais, buffets, resorts, caterings e navios, entre outros.	FOCO EM HABILIDADES DE GESTÃO E VISÃO EMPREENDEDORA O curso oferece a você habilidades de gestão e visão empreendedora para que possa abrir seu próprio negócio ou mesmo atuar na administração de restaurantes, buffets, hotéis e indústrias de alimentos.
6 AB	O Curso de Gastronomia da Católica UNISANTOS proporciona ao aluno conhecimento das técnicas culinárias, e das diferentes culturas alimentares pelo mundo, fazendo com que o profissional possa gerir empreendimentos em diversos segmentos de alimentos e bebidas.	--	Campo de atuação: <ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes • Hotéis • Cozinhas experimentais • Treinamento e consultoria gastronômica • Produção de alimentos congelados • <i>Fast foods</i>, lanchonetes e bares • Padarias, confeitarias, complexos de lazer, buffets e companhias aéreas. • Navios de passageiros 	--
7	O curso Superior de Tecnologia em Gastronomia visa formar e atualizar profissionais especializados para os segmentos da gastronomia, capacitando-os a transformar, produzir, criar e controlar atividades voltadas para a área de produção de alimentos e bebidas, oferecendo componentes curriculares práticos e teóricos relacionados ao exercício da profissão. Oferece 4 certificações parciais: Chef de Confeitaria e Panificação, Chef de Cozinha Nacional, Chef de Cozinha Internacional e Chef de Operação de Serviços Gastronômicos.	--	Campo de Atuação O tecnólogo em Gastronomia é um profissional que, com base em técnicas de planejamento e procedimentos em serviços prestados em cozinhas comerciais de nível nacional e internacional, estará capacitado a planejar o desenvolvimento de uma gastronomia criativa em cozinhas e outros centros de serviços alimentícios, tais como: caterings, fast-food, restaurantes, hotéis, centros de lazer e recreação, clubes, parques, aviões, navios, trens e serviços de buffets, além de pesquisar e desenvolver produtos destinados ao mercado consumidor.	--

IES	Apresentação/Comentários Gerais/Perfil	Objetivos	Mercado de Trabalho/Carreira/Áreas de atuação	Perfil do Egresso
8	A USC, comprometida com as tendências e crescimento de oportunidades profissionais, implantou o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, proposta pioneira na região centro-oeste paulista, contribuindo assim para a valorização da profissão. Afinal, a Gastronomia atualmente desponta como uma área do conhecimento e de atuação profissional em crescimento e expansão, fruto da conscientização da arte culinária enquanto representação da cultura, valores e história do desenvolvimento da sociedade. A interação entre o saber e o fazer resulta em estímulos, a partir do alimento, para os sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição, tornando as refeições um momento de prazer e satisfação.	<p>. Formar profissionais empreendedores com responsabilidade social, formação humanística e técnica;</p> <p>. Atualizar profissionais que já trabalham no setor de alimentos e bebidas, proporcionando o diferencial da formação superior, no exercício de suas funções;</p> <p>. Desenvolver habilidades e competências profissionais para atuação nos diversos segmentos da área gastronômica e em eventos ligados a diferentes culturas alimentares, atento às diversas tendências do mercado.</p>	<p>O PROFISSIONAL</p> <p>Profissional com conhecimentos específicos, comportamentais e atitudinais para atuar em serviços de alimentação e áreas correlatas. O Tecnólogo em Gastronomia desenvolve, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias e, ainda, atua nas diferentes fases do processo com embasamento cultural, econômico e social.</p> <p>MERCADO DE TRABALHO</p> <p>Restaurantes, padarias e confeitarias, serviços de catering, buffet, <i>fast food</i>, hotéis, resorts, empresas organizadoras de eventos, assessoria e consultoria, cruzeiros marítimos, entre outras.</p>	--
9 AB	--	--	O setor gastronômico cresce constantemente no país. Como integrante da hospitalidade, as áreas de atuação são amplas e a demanda por profissionais qualificados é significativa. A atuação do gastrônomo ultrapassa os cargos de <i>chef</i> de cozinha, <i>maître</i> e <i>sommelier</i> , ocupando também o espaço de gestão de bares, restaurantes e buffets. Também descortinam-se oportunidades de pesquisa e docência, bem como consultorias para empresas de serviço de alimentação.	Estágios Nas áreas de gestão e operação de hotéis, bares, buffets, catering, cozinhas industriais, foodservice, hospitais, lanchonetes, parques temáticos, restaurantes, spas.

IES	Apresentação/Comentários Gerais/Perfil	Objetivos	Mercado de Trabalho/Carreira/Áreas de atuação	Perfil do Egresso
10	--	--	<p>O mercado de trabalho é amplo e encontra-se em contínua expansão. Os alunos formados no Curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista podem trabalhar como chefs de cozinha em restaurantes, bistrôs, buffets, navios, restaurantes industriais, indústrias alimentícias, hotéis, padarias, confeitarias e restaurantes de coletividade, atuando ainda nos setores de vinhos, crítica gastronômica e na gestão de uma empresa própria. Este amplo leque de atividades é possível a partir de uma matriz curricular multidisciplinar. Também há a possibilidade de atuação ministrando aulas em instituições de ensino.</p>	<p>Não basta gostar de cozinhar e fazer bem. As exigências do setor de Alimentos & Bebidas hoje são tantas, que um profissional de Gastronomia tem que dominar todos os segmentos da sua área de atuação. Além de conhecer as mais diversas culturas alimentares e técnicas de confeitaria, panificação, cozinha fria e carnes, elaborar cardápios criativos e rentáveis e criar novos conceitos, o bom profissional deve saber gerenciar e administrar bares, restaurantes e buffets. Isso inclui controlar custos de produção, gerenciar estoques e desperdícios e desenvolver planos de marketing para ampliar as vendas. O curso da Metodista atende às diferentes exigências do mercado ao formar profissionais qualificados e atualizados nas mais recentes técnicas gastronômicas.</p>
11	--	<p>O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia prepara o aluno para atuar nos diversos segmentos da área, em atividades voltadas às diferentes culturas alimentares. A área de atuação em Gastronomia abrange empresas com atividades de várias naturezas, como a prestação de serviços em restaurantes, bares e similares. Essas empresas podem ser comerciais ou não, autônomas ou integradas aos meios de hospedagem ou a escolas, clubes, parques, empresas aéreas, ferroviárias etc. ou, ainda, à produção para buffet, catering, banquete e distribuidores de produtos vinícolas. A principal função dessas empresas, entretanto, é a de proporcionar o bem-estar, o prazer e a sociabilidade, valorizando os costumes regionais.</p>	<p>Mercado de Trabalho está em expansão em todas as regiões do País, sendo que a empregabilidade se mantém aquecida na Gastronomia pela diversificação cultural e pela necessidade de profissionais especializados. O setor gastronômico ganha espaço nas mídias, valorizando e formando uma cultura dos alimentos, sua apresentação e degustação.</p>	<p>O futuro Gastrólogo deverá estar habilitado a:</p> <ul style="list-style-type: none"> desenvolver competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos e atuar em consultoria; atuar na área de planejamento específico em técnicas de culinárias, desenvolvendo capital humano especializado; planejar, organizar e implementar eventos gastronômicos; gerenciar cozinhas e empresas de alimentação, além de dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal; reconhecer e executar as técnicas culinárias básicas nas mais diversas tendências da gastronomia; reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.

APÊNDICE B

Características de formação dos cursos de tecnologia em Gastronomia no estado de São Paulo - 2011

Parte 2: Infraestrutura, Parcerias, Diferenciais, Certificações

IES	Programa/O Curso/Pontos fortes	Módulos/ Programa	Certificações/Titulações e Parcerias	Infraestrutura
1 AB	Programa inovador O programa do curso foi montado para capacitar o aluno a atuar no Brasil e no exterior, tanto na cozinha quanto na área administrativa. Ele conhecerá a rotina dos estabelecimentos do setor e terá contato com os mais diferentes ramos da gastronomia.	--	--	O curso é bastante prático: cerca de 80% das aulas são ministradas em cozinhas ou laboratórios, para que o aluno conheça ingredientes, processos adequados de manipulação e técnicas de preparo. Para isso, a FMU conta com uma infraestrutura de sete cozinhas pedagógicas, uma cozinha fria, um laboratório de técnica e dietética, além de um laboratório de análise sensorial – um dos diferenciais do curso, pois ensina o futuro “chef” de cozinha a diferenciar todos os aromas, sabores e texturas dos alimentos.
2 A BC	O curso propõe práticas pedagógicas que incluem: Atividades práticas em cozinhas pedagógicas, laboratórios de alimentos e bebidas (enologia, restaurante e bar), laboratórios de microbiologia, higiene dos alimentos e informática; Projetos Integradores, seminários, palestras, eventos e visitas técnicas; O curso poderá ter até 20% de sua carga horária ministrada a distância.	--	Associação Brasileira Das Indústrias Da Alimentação – ABIA; Fundació Alcía; ALMA - Scuola Di Cucina; Revista Prazeres Da Mesa; Babson College Education USA; University Of Bridgeport; Ecole Lenotre; Consulado Geral dos Estados Unidos em São Paulo.	Modernas salas de aula e laboratórios com equipamentos e recursos audiovisuais que propiciam, além de um ótimo ambiente para o aprendizado específico, a troca de experiências e informações. O curso disponibiliza laboratório de informática de uso geral com acesso à internet. Laboratórios Específicos: Laboratórios de Cozinhas Pedagógicas; Laboratório de Pré- Preparo de Frutas, Verduras e Legumes; Laboratórios de Demonstração de Práticas de Cozinha; Laboratório de Microbiologia; Laboratório de Análise Sensorial; Laboratório de Confeitaria; Laboratório de Padaria; Laboratório de Pré-Preparo de Carnes; Restaurante; Laboratório Restaurante e Bar; Laboratório de Enologia.
3	--	--	--	--

IES	Programa/O Curso/Pontos fortes	Módulos/ Programa	Certificações/Titulações e Parcerias	Infraestrutura
4	<p>1.3 Pontos Fortes</p> <p>Grade Curricular Atualizada com os Conteúdos Curriculares, Trabalho de Conclusão de Curso, e as Atividades Complementares, contemplados pelo MEC.</p> <p>Corpo Docente Qualificado na área, com Especialização, Mestrado e/ou Doutorado.</p> <p>Desenvolvimento de Pesquisas desde o 1º semestre de Graduação.</p>	--	Oferece certificações parciais	<p>Infraestrutura</p> <p>13 Laboratórios de Gastronomia.</p> <p>3 Laboratórios de Panificação e Confeitaria.</p> <p>2 Laboratórios de Pizzaria.</p> <p>2 Laboratórios de Sala&Bar.</p> <p>Laboratórios Multidisciplinares de Microscopia, Anatomia Humana, Bioquímica e Microbiologia.</p> <p>2 Laboratórios de Informática.</p> <p>Biblioteca atualizada e informatizada com acesso à internet</p> <p>Recursos Audiovisuais</p>
5 AB CD	<p>PIONEIRA E REFERÊNCIA NACIONAL</p> <p>O curso de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi é pioneiro e referência no País, o que lhe garante habilidades e competências em cozinha geral e internacional e gestão de negócios na área de alimentos e bebidas. Desta forma, o curso visa preparar seus alunos a serem profissionais diferenciados e capazes de atuar com excelência.</p> <p>PROGRAMA INOVADOR</p> <p>Aqui você será capacitado a atuar no Brasil e no exterior, tanto na cozinha quanto na área administrativa. Além disso, conhecerá a rotina dos estabelecimentos e da produção cotidiana e terá contato com as mais diversas vertentes da Gastronomia.</p>	--	<p>INTERCÂMBIO COM O MERCADO</p> <p>Cursando Gastronomia na Anhembi Morumbi você tem a possibilidade de estudar pós-graduação e de participar de programas de verão e de férias em algumas das melhores instituições internacionais ligadas à área, por meio da Rede Laureate, como o Glion Institute of Higher Education, na Suíça, e o Les Roches Hotel Management School, na Espanha, e Kendall College, nos Estados Unidos. Além disso, o curso é membro do Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance, possibilitando a participação em cursos de aprimoramento nas instituições da Aliança.</p>	<p>A PROFISSÃO NA PRÁTICA</p> <p>As aulas práticas acontecem no Centro de Gastronomia Anhembi Morumbi, referência do gênero em toda a América Latina, proporcionando ao aluno o aprendizado de forma plena. São 15 cozinhas pedagógicas destinadas à chocolataria, confeitaria e panificação, nutrição, <i>garde manger</i> e demais técnicas gastronômicas.</p> <p>O Centro de Gastronomia conta ainda com uma sofisticada Cozinha de Demonstração, a primeira da América Latina que comporta 80 pessoas, e salas especialmente projetadas para o ensino de Enologia e Bebidas.</p>
6 AB	--	--	<p>Programa de estágios: Na UNISANTOS, o aluno tem a oportunidade de estagiar no Restaurante Escola da Prefeitura de Santos e em diversas empresas conveniadas.</p>	<p>O Curso dispõe de laboratório de Gastronomia de última geração, com modernos equipamentos de cozinha profissional, sala de demonstração e cabines de análise sensorial, além de laboratórios de Bromatologia, Informática e Microbiologia, e biblioteca especializada, com base de dados Culinary Arts Collection.</p>

IES	Programa/O Curso/Pontos fortes	Módulos/ Programa	Certificações/Titulações e Parcerias	Infraestrutura
7	--	--	Oferece 4 certificações parciais - Chef em Confeitaria e Panificação, Chef de Cozinha Nacional, Chef de Cozinha Internacional, Chef de Operações de Serviços Gastronômicos.	Os laboratórios do curso de Gastronomia são utilizados para o desenvolvimento das aulas práticas dos componentes curriculares que tem caráter teórico-prático. Compõem-se de Cozinha Pedagógica, Laboratório de Confeitaria, Panificação e Cozinha Demonstração, e Laboratório de Bar e Salão. O curso também utiliza os laboratórios de informática da instituição, para o desenvolvimento de aulas práticas de sistemas de controles específicos da área.
8	--	--	--	--
9 AB	A proposta da UNIMEP para Gastronomia é inovadora. A alimentação é vista, em diversas dimensões: sociorecreativa; antropológica; gestão de serviços. O profissional de Gastronomia é preparado, assim, não só para a cozinha, mas também para entender os aspectos mais amplos da relação humana com os alimentos e para travar diálogos interdisciplinares com nutricionistas, agrônomos e com a indústria alimentícia. Cozinhar, não se resume a processos técnicos: o alimento é estudado do campo à mesa, com mais de 60% de aulas práticas em um dos melhores laboratórios do país.	--	--	São três laboratórios onde as aulas práticas são desenvolvidas: Laboratório de Hospitalidade: para as aulas de Sala e Bar Cozinha Experimental: utilizada pelo Chef para demonstrar suas elaborações Cozinha Pedagógica: dividida em 10 praças onde os alunos desenvolvem suas habilidades técnicas

IES	Programa/O Curso/Pontos fortes	Módulos/ Programa	Certificações/Titulações e Parcerias	Infraestrutura
10	<p>O curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista, pioneiro no ABC Paulista, forma profissionais para os diversos segmentos em Alimentos & Bebidas, por meio da aprendizagem das técnicas gastronômicas mais usuais, além de oferecer contato com as diferentes culturas alimentares. A completa integração entre os módulos teóricos e práticos garante uma sólida formação multidisciplinar.</p> <p>O curso também prepara você para atividades em qualquer setor da ampla área de Gastronomia, além de lhe permitir gerenciar e administrar o seu próprio empreendimento.</p>	<p>O curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista, levando em conta as novas realidades tecnológicas, encontrou soluções criativas e inovadoras, respondendo às ansiedades do mercado e propiciando ao aluno um contato maior com a realidade do setor de Alimentos e Bebidas, permitindo, assim, que os nossos alunos acompanhem os avanços tecnológicos que garantem uma melhora da qualidade de vida da população.</p> <p>Para tanto, oferecemos uma nova matriz curricular, incentivando o desenvolvimento das habilidades e competências dos futuros gastrônomos. A adoção de módulos, no lugar de disciplinas, favorece a melhor integração entre conteúdos, levando ao desenvolvimento de habilidades relevantes importantes para a formação de um profissional crítico e integrado ao ambiente de trabalho.</p> <p>Em síntese, o novo Projeto Pedagógico proposto inova ao pretender preparar melhor o aluno de Gastronomia para o mercado de trabalho, principalmente por incentivar a sua capacidade empreendedora e permitir o desenvolvimento de suas competências profissionais tecnológicas gerais e específicas, sempre avaliando os impactos econômicos, sociais e culturais resultantes da incorporação dessas novas tecnologias, ideias e conceitos. Nesse aspecto, essa nova matriz curricular permite que nossos alunos ingressem no mercado de trabalho antes mesmo de terminarem o curso.</p>	<p>Certificações intermediárias</p> <p>De forma inovadora, o curso de Tecnologia em Gastronomia da Metodista permite que certificações intermediárias sejam conferidas aos alunos de acordo com o percurso de aprendizagem realizado ao longo do curso.</p> <p>Nesse sentido, antes mesmo do término do curso os alunos recebem as seguintes certificações:</p> <p>Auxiliar Técnico em Alimentos e Bebidas Auxiliar de Confeitaria e Panificação Auxiliar de Bartender</p> <p>Consequentemente, a nova matriz curricular inova ao preparar melhor o aluno de Gastronomia para o mercado de trabalho, principalmente por incentivar a sua capacidade empreendedora e permitir o desenvolvimento de suas competências profissionais tecnológicas gerais e específicas.</p>	<p>Cozinha de demonstração Laboratório de Alimentos Laboratórios de Microbiologia Laboratórios de informática Biblioteca com acervo especializado</p>
11	--	--	--	--

APÊNDICE C

Quadro das disciplinas dos cursos de tecnologia em Gastronomia do Estado de São Paulo - 2011

Curso	Nome	CH	Período
1AB	Análise sensorial	40	1
1AB	História da Gastronomia	40	1
1AB	Legislação sanitária, Higiene	20	1
1AB	Metodologia de Pesquisa	20	1
1AB	Microbiologia	20	1
1AB	Sustentabilidade aplicada à Gastronomia	20	1
1AB	Técnicas e dietéticas	40	1
1AB	Técnicas e práticas de cozinha I	40	1
1AB	Técnicas e práticas de cozinha II	60	1
1AB	Técnicas e práticas de cozinha III	60	1
1AB	Tipologia de restaurantes	20	1
1AB	Utensílios e Equipamentos de cozinha	20	1
1AB	Confeitaria I	40	2
1AB	Confeitaria II	40	2
1AB	Cozinha fria - <i>Garde Manger</i>	60	2
1AB	Cozinha técnica de aves	40	2
1AB	Cozinha técnica de carnes	40	2
1AB	Cozinha técnica de frutos do mar	40	2
1AB	Cozinha técnica de peixes e frutos do mar	40	2
1AB	Nutrição	40	2
1AB	Planejamento de cardápio, compras e custos	40	2
1AB	Técnicas de eventos e serviços	20	2
1AB	Confeitaria brasileira	20	3
1AB	Cozinha espanhola	20	3
1AB	Cozinha francesa	40	3
1AB	Cozinha italiana	40	3
1AB	Cozinha portuguesa	20	3
1AB	Cozinha regional brasileira	60	3
1AB	Enologia	60	3
1AB	Gastronomia hospitalar e alimentos funcionais	20	3
1AB	Gestão empreendedora e estrutura física	40	3
1AB	História da cozinha brasileira	20	3
1AB	Orientação de Pesquisa em Gastronomia	20	3
1AB	Panificação 1	40	3
1AB	Cozinha árabe e grega	40	4
1AB	Cozinha das américas	20	4
1AB	Cozinha indiana	20	4
1AB	Cozinha japonesa e chinesa	40	4
1AB	Cozinha livre e fundamentada	40	4
1AB	Cozinha tailandesa	20	4
1AB	Enogastronomia	20	4
1AB	Finalização do TCC	20	4
1AB	Gastronomia molecular	40	4
1AB	Gestão Sustentável na Gastronomia	20	4
1AB	Marketing para empreendimentos gastronômicos	20	4

1AB	Panificação 2	60	4
1AB	Sorvete, chocolate e bolo decorado	40	4
2ABC	Metodologia de Pesquisa	36	--
2ABC	Ciência dos Alimentos	36	--
2ABC	Filosofia	36	--
2ABC	História da Gastronomia	36	--
2ABC	Sociologia	36	--
2ABC	Administração Financeira	36	--
2ABC	Controles Gerenciais	36	--
2ABC	Controles Operacionais em Serviços de Alimentação	18	--
2ABC	Relacionamento Interpessoal no Trabalho	18	--
2ABC	Gestão Empreendedora de Serviços de Alimentação e Bebidas	36	--
2ABC	Gestão de Pessoas	18	--
2ABC	Legislação	18	--
2ABC	Marketing de Serviços de Alimentação	54	--
2ABC	Procedimentos de Segurança no Ambiente de Trabalho	18	--
2ABC	Estrutura e Funcionamento de Serviços de Alimentação	36	--
2ABC	Planejamento Físico	36	--
2ABC	Planejamento de Cardápio	36	--
2ABC	PI I - Os Serviços de Alimentação e as Possibilidades de Atuação	36	--
2ABC	PI II - Apresentação de Menu Degustação	36	--
2ABC	PI III - Planejamento de Evento Gastronômico	36	--
2ABC	PI IV - Plano de Negócio	36	--
2ABC	Tópicos Contemporâneos	18	--
2ABC	Microbiologia e Higiene de Alimentos	54	--
2ABC	Princípios Básicos de Nutrição	36	--
2ABC	Cozinhas das Américas	36	--
2ABC	Cozinhas da Ásia	54	--
2ABC	Habilidades Básicas de Cozinha1	62	--
2ABC	Cozinhas do Brasil	72	--
2ABC	Cozinha Francesa	54	--
2ABC	Cozinha Italiana	54	--
2ABC	Confeitaria	72	--
2ABC	Habilidades Básicas em Confeitaria	36	--
2ABC	Cozinha de Criação	18	--
2ABC	Cozinhas da Europa	36	--
2ABC	Cozinha Fria	54	--
2ABC	Cozinhas do Mediterrâneo	36	--
2ABC	Panificação	36	--
2ABC	Serviço de Bebidas	36	--
2ABC	Eventos	18	--
2ABC	Serviços de Restaurante	36	--
2ABC	Serviço de Vinhos	18	--
3	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) e Inclusão;	--	--
3	Francês Técnico;	--	--
3	História da Alimentação;	--	--
3	Desenvolvimento Pessoal e Profissional;	--	--
3	Engenharia de Cardápio e Gestão de Alimentação;	--	--
3	Atividades Complementares;	--	--
3	Responsabilidade Social e Meio Ambiente;	--	--
3	Projeto Multidisciplinar de Autoaprendizagem;	--	--
3	Controle Higiênico Sanitário e Manipulação de Alimentos;	--	--
3	Nutrição;	--	--
3	Cozinha Asiática e Africana;	--	--
3	Técnicas Básicas de Cozinha.	--	--

3	Cozinha Brasileira;	--	--
3	Churrascaria e <i>fast food</i> ;	--	--
3	Panificação e Confeitaria;	--	--
3	Cozinha Contemporânea de Criação e Desconstrução;	--	--
3	Cozinha Europeia;	--	--
3	<i>Garde Manger</i> ;	--	--
3	Carnes, Aves e Pescados;	--	--
3	Cozinha Industrial e Hospitalar;	--	--
3	Pizza e Esfiha;	--	--
3	Coquetelaria e Enologia;	--	--
3	Eventos, Garçon e Metria;	--	--
4	Atividades Complementares	20	1
4	Cidadania e Código de Defesa do Consumidor*	80	1
4	Custos Aplicado	40	1
4	Estrutura e Funcionamento de Cozinha	80	1
4	Habilidades de Cozinha	80	1
4	História da Alimentação	40	1
4	Português e Comunicação Empresarial* (EAD)	80	1
4	Atividades Complementares	20	2
4	<i>Garde Manger</i>	80	2
4	Metodologia Científica* (EAD)	80	2
4	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	40	2
4	Nutrição Aplicada e Planejamento de Cardápios	40	2
4	Técnicas e Manuseio de Carnes e Aves	80	2
4	Técnicas e Manuseio de Pescados e Frutos do Mar	80	2
4	Atividades Complementares	20	3
4	Confeitaria	80	3
4	Cozinha Brasileira	80	3
4	Panificação	80	3
4	Planejamento e Organização de Eventos Sociais e Gastronômicos*	80	3
4	Serviços de Sala & Bar e Enologia	80	3
4	Administração Financeira na Gastronomia	40	4
4	Atividades Complementares	20	4
4	Cozinha Internacional	80	4
4	Empreendedorismo**	80	4
4	Gestão de Pessoas* (EAD)	80	4
4	Marketing	40	4
4	Projeto, Pesquisa e Prática Profissional	80	4
4	Tendências Gastronômicas	80	4
5ABCD	Atividade Complementar	--	1
5ABCD	Comportamento, Cerimonial, Protocolo e Etiqueta	--	1
5ABCD	Comunicação e Expressão (ON-LINE)	--	1
5ABCD	Fundamento da Cozinha Profissional	--	1
5ABCD	Microbiologia e Higiene Alimentar	--	1
5ABCD	Técnicas Dietéticas	--	1
5ABCD	Turismo, Hospitalidade e Competência Profissional	--	1
5ABCD	Atividade Complementar	--	2
5ABCD	Cozinha Clássica	--	2
5ABCD	Estágio Curricular	--	2
5ABCD	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	--	2
5ABCD	Gestão de Pessoas	--	2
5ABCD	História e Patrimônio	--	2
5ABCD	Panificação	--	2
5ABCD	Atividade Complementar	--	3
5ABCD	Confeitaria	--	3

5ABCD	Cozinha Asiática	--	3
5ABCD	Cozinha Italiana	--	3
5ABCD	Enologia e Harmonização	--	3
5ABCD	Nutrição	--	3
5ABCD	Planejamento de Cardápios	--	3
5ABCD	Atividade Complementar	--	4
5ABCD	Cozinha Francesa	--	4
5ABCD	Cozinha Mediterrânea	--	4
5ABCD	Cozinha Regional Brasileira	--	4
5ABCD	Marketing de Serviços	--	4
5ABCD	Optativa Genérica I	--	4
5ABCD	Restauração e Buffet	--	4
6	Gerenciamento de serviços de alimentação	68	1
6	Habilidades básicas na cozinha	85	1
6	Higiene e segurança na produção de alimentos	51	1
6	História da alimentação e gastronomia	34	1
6	Metodologia do trabalho científico	34	1
6	Técnica dietética aplicada a gastronomia	85	1
6	Terminologia e abrangência da gastronomia (inglês e francês)	34	1
6	Confeitaria e panificação I	85	2
6	Cozinha brasileira	85	2
6	Legislação em serviços de alimentação	34	2
6	Planejamento de cardápios	51	2
6	Práticas avançadas de cozinha	85	2
6	Problemas do homem contemporâneo	34	2
6	Projetos integrados I	51	2
6	Serviços de salão	54	2
6	Confeitaria e panificação II	85	3
6	Coquetéis	40	3
6	Cozinha clássica e contemporânea	85	3
6	Cozinha clássica e contemporânea	85	3
6	<i>Garde Manger</i>	45	3
6	Gerenciamento operacional	85	3
6	Gestão financeira em serviços de alimentação	34	3
6	Planejamento de eventos gastronômicos	151	3
6	Projetos integrados II	51	3
6	Bebidas	85	4
6	Cozinha internacional	85	4
6	Estágio supervisionado	240	4
6	Gestão de recursos humanos	34	4
6	Gestão empreendedora	68	4
6	Inovação e avanços em gastronomia	68	4
6	Marketing aplicado	34	4
6	Projetos integrados III	68	4
6	Relações humanas	34	4
7	Língua Portuguesa: Texto e Contexto	80	--
7	Fundamentos de Tecnologia de Alimentos	80	--
7	Cultura, Religiosidade e Mudança Social	20	--
7	História da Gastronomia	40	--
7	Cultura, Religiosidade e Mudança Social	20	--
7	Controles Gerenciais em Alimentos e Bebidas	80	--
7	Gestão Empreendedora e Marketing	80	--
7	Psicologia Organizacional	40	--
7	Projeto Interdisciplinar: Festival Gastronômico Internacional	80	--
7	Projeto Interdisciplinar: Festival Gastronômico Nacional	80	--

7	Legislação e Higiene de Alimentos	40	--
7	Nutrição e Dietética	40	--
7	Gastronomia Americana	40	--
7	Gastronomia Oriental	80	--
7	Cozinha Quente: Bases e Molhos	80	--
7	Cozinha Quente: Carnes, Aves e Peixes	80	--
7	Habilidades Básicas em Gastronomia	80	--
7	Cozinha Brasileira e Regional	80	--
7	Confeitaria	80	--
7	Gastronomia Contemporânea	40	--
7	Gastronomia Europeia	80	--
7	Cozinha Fria	80	--
7	Massas, Risotos e Sopas	80	--
7	Panificação	80	--
7	Bar e Enologia	40	--
7	Organização de Banquetes e Eventos	80	--
7	Técnicas de Serviços em Restaurantes	40	--
7	Bar e Enologia	40	--
8	Comunicação e Expressão	40	1
8	Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos	40	1
8	Fundamentos e Técnicas Culinárias	100	1
8	História da Alimentação e Gastronomia	40	1
8	Introdução à Nutrição	40	1
8	Legislação e Segurança do Trabalho	40	1
8	Microbiologia	40	1
8	Serviço de Sala e Bar	40	1
8	Terminologia Gastronômica	20	1
8	Administração em Gastronomia	40	2
8	Cozinha Brasileira	80	2
8	Cozinha Fria (<i>Garde Manger</i>)	40	2
8	Cultura Religiosa	20	2
8	Elementos Socioculturais da Gastronomia	30	2
8	Enologia	40	2
8	Ética	20	2
8	Hospitalidade nos Serviços de A & B	40	2
8	Planejamento de Cardápio	30	2
8	Tecnologia de alimentos	40	2
8	Turismo gastronômico	40	2
8	Confeitaria básica e café da manhã	40	3
8	Cozinha asiática	60	3
8	Cozinha das Américas	40	3
8	Cozinha europeia	40	3
8	Cozinha mediterrânea	60	3
8	Cozinhas clássicas (francesa e italiana)	80	3
8	Gestão de relações humanas	30	3
8	Organização e gestão de eventos	30	3
8	Confeitaria clássica e artística	80	4
8	Cozinha contemporânea	40	4
8	Criatividade e domínio operacional	40	4
8	Empreendedorismo	80	4
8	Harmonização (alimentos e bebidas)	40	4
8	Marketing em serviços de alimentação	40	4
8	Panificação	40	4
8	Planejamento e gestão em A & B	40	4
9AB	Antropologia da Alimentação	34	1

9AB	Comunicação e Expressão	34	1
9AB	Estágio Interno	17	1
9AB	Estudo e Preparo de Alimentos de Origem Animal	68	1
9AB	Estudo e Preparo de Alimentos de Origem Vegetal	68	1
9AB	Habilidades Básicas de Cozinha	68	1
9AB	Higiene dos Alimentos	34	1
9AB	Técnicas de Sala e Bar	68	1
9AB	Tecnologia dos Alimentos	34	1
9AB	Cozinha Brasileira	68	2
9AB	Cozinha Fria	34	2
9AB	Entretenimento e Gastronomia	34	2
9AB	Estágio Interno	17	2
9AB	Estágio Supervisionado	85	2
9AB	Gestão Ambiental	34	2
9AB	Massas	34	2
9AB	Nutrição	68	2
9AB	Panificação	68	2
9AB	Planejamento de Cardápio	34	2
9AB	Teologia e Cultura	34	2
9AB	Controles em Gastronomia	34	3
9AB	Cozinha das Américas	34	3
9AB	Cozinha do Oriente Médio	34	3
9AB	Cozinha Francesa	34	3
9AB	Cozinha Ibérica	34	3
9AB	Cozinha Italiana	34	3
9AB	Cozinhas Asiáticas	34	3
9AB	Empreendedorismo	34	3
9AB	Estudo de Mercado	34	3
9AB	Eventos Gastronômicos	68	3
9AB	Projetos em Gastronomia	34	3
9AB	Sociologia	34	3
9AB	Administração em Negócios de Alimentação	34	4
9AB	Confeitaria	68	4
9AB	Controles Financeiros em Restauração	34	4
9AB	Cozinha Contemporânea	34	4
9AB	Cozinhas Alternativas	34	4
9AB	Enogastronomia	68	4
9AB	Estágio Supervisionado	85	4
9AB	Filosofia Ética	34	4
9AB	Gestão de Pessoas	34	4
9AB	Libras (optativa)	34	4
9AB	Planejamento Físico de Restaurantes	34	4
9AB	Projetos em Gastronomia	51	4
9AB	Trabalho de Conclusão de Curso	34	4
10	Bases da Gastronomia	120	1
10	Gastronomia – Ética e Cultura	120	1
10	Linguagem Gastronômica	80	1
10	O Alimento – Identificação, manipulação e experimentação	160	1
10	Confeitaria & Panificação	80	2
10	<i>Garde Manger</i>	120	2
10	Gerenciamento de Alimentos & Bebidas	200	2
10	Técnicas de Cozinha Profissional	80	2
10	Bebidas em Gastronomia	200	3
10	Cardápios Diferenciados	80	3
10	Cozinhas do Mundo	160	3

10	Eletiva	40	3
10	Estágio Supervisionado	80	3
10	Cozinha Brasileira	160	4
10	Estágio Supervisionado	80	4
10	Planejamento de Eventos Gastronômicos	120	4
10	Projeto de Negócios em Alimentação	120	4
10	Projeto em Gastronomia & Cultura	80	4
11	Língua Brasileira de Sinais (Optativa)	--	--
11	História da Gastronomia	--	--
11	Comunicação Empresarial	--	--

APÊNDICE D

Roteiro de entrevista semiestruturada aplicada aos coordenadores dos cursos de tecnologia em Gastronomia do Estado de São Paulo - 2011

Introdução – Identificação do Respondente

1. Qual sua formação acadêmica e trajetória profissional
2. Você tem alguma relação pessoal com a temática da ecogastronomia?

Parte 1 – Conceituação de ecogastronomia e consumo consciente de alimentos

3. Como você, representante da universidade e do curso entende esses conceitos, de maneira geral?
4. Pensando no conceito do consumo consciente de alimentos, quais são os subtemas relacionados que lhe vêm à mente?

___ *Slow Food*; Ecogastronomia; Bom, Limpo e Justo.

___ Orgânicos e biodinâmicos; produtos locais; desindustrialização da agricultura.

___ Sazonalidade e regionalidade.

___ Sistema agroflorestal, policultura, rotação de cultivos.

___ Vegetarianismo ou o impacto do consumo de proteína animal.

___ Preservação e patrimônio.

___ Resgate da relação entre homem e natureza; valorização do homem no campo.

___ Reforma agrária ou redistribuição de terras.

___ Necessidade de aprimorar o sistema de informação sobre origem dos alimentos (*food miles*, pegada de carbono, certificações claras, etc).

___ Consumismo e modismo; *greenwashing*.

___ Agricultura industrial e suas consequências ambientais: poluição do ar, água e solo; desgaste e empobrecimento do solo; contaminação das áreas periféricas e dos seres vivos; perda de biodiversidade.

___ Cruzamento de OGMs com espécies nativas; desmatamento; desvio de rios e diminuição de seu volume para irrigação; efeito estufa.

___ Agricultura industrial e suas consequências sociais: êxodo rural; pobreza rural; obesidade; fome; extinção de técnicas de preparo ou cultivo tradicionais; perda de características culturais dos homens no campo; suicídio rural; perda do patrimônio.

___ Agricultura industrial e suas consequências econômicas: subemprego e trabalhadores rurais mal pagos; incentivos internos que causam concorrência desleal; produtos “alternativos” atingindo o mercado a preços elevados; pequenos produtores que não sobrevivem frente aos grandes ou às empresas donas das sementes/fertilizantes/pesticidas.

___ Algum outro? Discriminar_____.

5. Você associa esses conceitos ao desenvolvimento sustentável ou sustentabilidade? Como se aproximam?
6. Você considera que a sustentabilidade é um termo gasto? Por quê?
7. Você acha que muito do que está sendo discutido atualmente está diretamente relacionado ao Movimento do *Slow Food*? Isso é discutido com os docentes e discentes? Vocês conseguem criar um espaço de discussão que vá além destas teorias e seja capaz de avalia-las?

Parte 2 – Investigação do projeto pedagógico, trabalho com docentes e articulações externas

8. O que o projeto pedagógico do curso prevê acerca deste tema?
9. E no curso que você coordena, como a ecogastronomia aparece?
10. Qual a proposta, ensinar sobre sustentabilidade ou ensinar o aluno a ser sustentável?
11. Os professores são orientados a inserir o tema no seu dia-a-dia? Como? Eles passam por algum tipo de treinamento?
___ Os docentes todos da área da gastronomia ou de outras áreas? Se são de outras áreas, passam por alguma capacitação para atuar na gastronomia?
12. Você se articula com outras universidades para discutir esses temas? Como?
13. Vocês estimulam os alunos a se articularem com o mercado? Como?

Parte 3 – Componentes curriculares, metodologias de trabalho dentro e fora da sala de aula e as temáticas do Consumo Consciente de Alimentos

14. Quais disciplinas preveem a abordagem de assuntos relacionados ao tema?
___ As aulas de ética, sociologia, filosofia são específicas para gastronomia?
15. Quais as estratégias utilizadas em sala de aula para trabalhar com esses temas?
___ Aulas práticas: aproveitamento integral; evitar desperdício; manipulação correta; uso da água; técnicas de preservação; visitas técnicas a fazendas, feiras e mercados; palestras e mesas-redondas com produtores e pesquisadores; outras?

___ Aulas teórico-práticas: apresentar a origem de cada alimento utilizado; introduzir a rastreabilidade como obrigatória; realizar análises sensoriais comparativas entre espécies diferentes de alimentos, produzidos de formas diferentes também; aprender a calcular o fator de rendimento na prática; trabalhos de seleção de fornecedores dentro de critérios sustentáveis; importância da informação clara como ferramenta para avaliação dos alimentos; outras?

___ Aulas teóricas: relacionar todas as disciplinas ao conceito da sustentabilidade; inserir a preocupação com o campo (agricultura e saberes tradicionais); trabalhar o conceito de gastronomia como patrimônio e cultura; despertar o interesse por pesquisas científicas sobre gastronomia; outras?

16. Vocês trabalham com os alunos, além da sustentabilidade ambiental, a importância da sustentabilidade cultural e social? Como?

17. Quais dessas ações vocês aplicam na gestão da universidade e da cozinha?

___ Aproveitamento de água da chuva, políticas de redução do uso de energia elétrica e água.

___ Reciclagem de lixo, coleta de óleo de cozinha.

___ Reaproveitamento de alimentos, redução de compras.

___ Compra de produtos orgânicos e de pequenos produtores locais.

___ Compra de produtos sazonais.

___ Exigir a rastreabilidade total de todos os produtos.

___ Exigir dos fornecedores redução de embalagens ou troca por opção mais sustentável.

___ Redução interna no uso de produtos descartáveis.

___ Alguma outra?

Parte 4 – O panorama atual e as tendências futuras

18. Você acredita que o consumo consciente de alimentos e a sustentabilidade são temas que estão crescendo em importância para o profissional de gastronomia? Por quê?

19. Como essa temática pode influenciar no futuro planejamento e adequação do mercado de gastronomia?

20. E no ensino de gastronomia? O que pode ou deverá mudar?

21. O que você prevê de mudança para seu curso?

ANEXOS

Termos de Consentimento e Cessão de Direitos sobre os Depoimentos

A seguir seguem a imagem digitalizada dos documentos assinados pelos coordenadores entrevistados.

Todos foram orientados e permaneceram com uma cópia do mesmo termo em sua posse.

As imagens foram ligeiramente reduzidas para o a área imprimível destas páginas e estão organizadas em ordem da data de realização e podem ser encontrados nas seguintes páginas:

Marcelo Bergamo – UMESP.....	p. 204
Tatiane Thon – UNIMEP.....	p. 205
Ingrid Schmidt-Hebbel – SENAC-SP.....	p. 206
Raquel D’Alessandro Pires – UNISP.....	p. 207
Marcelo Neri Belculfine – UAM.....	p. 208
Paulo Frederico – USC.....	p. 209
Rosângela B. Schattan – UNISANTOS.....	p. 210
Eduardo Lopes – FASC.....	p. 211
Marcelo M. Stolf – UNIP.....	p. 212
Camila M. Landi – HOTECH.....	p. 213
Marcelo Werdini Malta – FMU.....	p. 214

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Assinatura do entrevistado

Data: 16/09/11

Assinatura da testemunha

Data: 16/09/11

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

Assinatura do responsável pelo estudo

Data: 16/9/11

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Tatiane dos Santos
Nome e Assinatura do entrevistado

Data: 27/09/11

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

[Assinatura]
Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

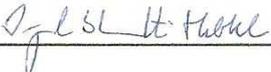
Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

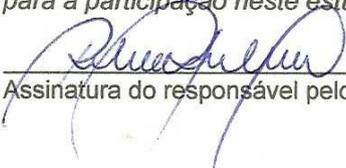
Ingrid Schmidt-Höbel 
Nome e Assinatura do entrevistado

Data: 16/11/11

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.


Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

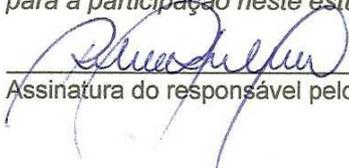
Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

RAQUEL DALESSANDRO PIRES  Data: 25/11/2011
Nome e Assinatura do entrevistado

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.


Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

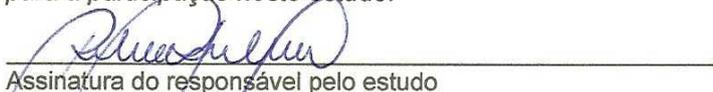

Nome e Assinatura do entrevistado

Data: 2/12/11

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.


Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia em São Paulo, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia em São Paulo, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED], Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembibr.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Nome e Assinatura do entrevistado

Paulo R. P. Frederico Data: 08/12/2011

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Rosângela Bampa Schattan
Nome e Assinatura do entrevistado

Data: 19/12/11.

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

[Assinatura]
Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

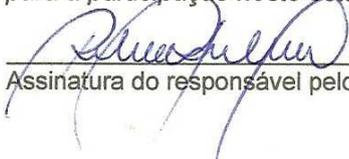
Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Quando Luis Lopes  Data: 19/12/11
Nome e Assinatura do entrevistado

Nome e Assinatura da testemunha Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

 Data: _____
Assinatura do responsável pelo estudo

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Nome e Assinatura do entrevistado

Data:

20/12/2011

Nome e Assinatura da testemunha

Data:

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

Assinatura do responsável pelo estudo

Data:

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembibr.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Camila de Mirelles Komdi
Nome e Assinatura do entrevistado

Data: 23/10/12

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

[Assinatura]
Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____

TCLE – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

1 – Título da pesquisa:

Consumo Consciente de Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas

2 – Desenho do estudo e objetivo(s):

O objetivo primário deste estudo é demonstrar a inserção presente e futura de conteúdos sobre ecogastronomia na formação superior em Gastronomia no Brasil, a partir das propostas pedagógicas e da visão de coordenadores dos cursos. Como objetivos secundários tem-se os seguintes:

- descrever as propostas formativas dos cursos superiores em gastronomia no Brasil, buscando descrever o perfil geral de formação;
- levantar e categorizar a presença de conteúdos teóricos e práticos sobre o consumo consciente de alimentos nessas propostas;
- verificar se a preocupação com o consumo consciente de alimentos indica tendências no futuro a serem incorporadas na formação desse profissional.

3 – Descrição das etapas de pesquisa:

- Consulta e coleta de dados gerais dos cursos nos sites das instituições de ensino superior que os ofertam, registrando-os em uma planilha do software Excel.
- Contato inicial com os coordenadores a fim de obter informações sobre o curso que não constam do site, assim como solicitação de documentos sobre o mesmo, em especial a proposta pedagógica do curso, matriz curricular com carga horária total e por disciplinas; e novo contato para solicitação do conteúdo programático das disciplinas relacionadas à temática desta pesquisa.
- Aplicação de entrevista semiestruturada com os coordenadores dos cursos selecionados a fim de discutir as temáticas do consumo consciente de alimentos na formação atual e futura do tecnólogo em Gastronomia. Os depoimentos coletados serão analisados a partir de categorias a serem definidas.

4 – Garantia de acesso:

Em qualquer etapa do estudo, você terá acesso ao profissional responsável pela pesquisa para esclarecimento de eventuais dúvidas. O principal investigador é a Sra. Rebeca Elster Rubim que pode ser encontrado no endereço Rua [REDACTED] Telefone: [REDACTED].

Se você tiver alguma consideração ou dúvida sobre a ética da pesquisa, entre em contato com o **Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – R. Casa do Ator, 294, 7º andar – fone (11) 3847-3033 – e-mail: pesquisa@anhembí.br**.

5 – É garantida a liberdade da retirada de consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo;

6 – Compromisso do pesquisador de utilizar os dados e o material coletado somente para esta pesquisa.

Acredito ter sido suficientemente informado a respeito das informações que li ou que foram lidas para mim, descrevendo o estudo "Consumo Consciente se Alimentos na Formação Superior em Gastronomia - Realidade e Tendências de Propostas Formativas".

Ficaram claros para mim quais são os propósitos do estudo e as etapas de pesquisa. Concordo voluntariamente em participar deste estudo através de meu depoimento oral coletado nesta data, que será utilizado no todo ou em parte, editado ou integral, cujos direitos autorais cedo e transfiro neste ato à pesquisadora Rebeca Elster Rubim, com o único propósito de uso na pesquisa acima citada. Estou ciente que poderei retirar meu consentimento a qualquer momento, desde que a utilização das informações fira meu direito individual.

Nome e Assinatura do entrevistado

Data: 24/01/12

Nome e Assinatura da testemunha

Data: _____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste entrevistado para a participação neste estudo.

Assinatura do responsável pelo estudo

Data: _____