

# COQUETELARIA E TURISMO CRIATIVO: UMA PROPOSTA PEDAGÓGICA REFLEXIVA EM CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Cocktail Preparation and Creative Tourism: A Reflective Pedagogical Proposal in Technology Course in Gastronomy

MARCIA M. CAPPELLANO DOS SANTOS<sup>1</sup>, FRANCIELLE DE LIMA<sup>2</sup> & EDEMILSON R. PUJOL<sup>3</sup>

## RESUMO

Tendo em conta as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de Tecnologia e do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016), o presente trabalho tem como objetivo a proposição de um plano de estudos de unidade da disciplina Coquetelaria (esta, via de regra, integrante da estrutura curricular de cursos de Tecnologia em Gastronomia), cujo processo didático-pedagógico, teórica e metodologicamente fundamentado na Aprendizagem significativa, volta-se a promover a articulação de conhecimentos referentes à Coquetelaria e às bebidas aí implicadas com outras áreas do conhecimento, como também a passagem de um saber-fazer restrito ao domínio técnico (elaboração de receitas de coquetéis) para um fazer reflexivo teórico-prático. Para isso, o Plano de Estudos encerra proposição de atividades de aprendizagem na direção da cocriação e do desenvolvimento, pelos alunos, de um projeto de um Circuito turístico atrelado ao Turismo Criativo, trazendo para o transcorrer da disciplina a perspectiva de inserção profissional na aplicabilidade dos estudos realizados, assim como o delineamento de um produto turístico alternativo passível de ser implementado.

## PALAVRAS-CHAVE

Turismo Criativo; Coquetelaria; Ensino Superior em Gastronomia; Aprendizagem significativa.

## ABSTRACT

Taking into account the General National Curriculum Guidelines for the organization and operation of the Technology Courses and the National Catalog of Technology Courses (2016), this paper derived from research in Master course aims at proposing a unit study plan of the Cocktail Preparation discipline (this is, as a rule, part of the curriculum structure of Technology in Culinary courses). Its didactic-pedagogical process, theoretically and methodologically based on meaningful learning, aims at promoting the articulation of knowledge related to Cocktail Preparation and the drinks involved in it, with other areas of knowledge and the passage from a

---

<sup>1</sup> **Marcia Maria Cappellano dos Santos** – Doutora. Docente no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. Currículo: <http://orcid.org/0000-0002-1720-4523>. E-mail: [mcsantos@ucs.br](mailto:mcsantos@ucs.br)

<sup>2</sup> **Francielle de Lima** – Doutora. Docente no Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, Universidade Federal do Pampa, Jaguarão Rio Grande do Sul, Brasil. Currículo: <http://orcid.org/0000-0002-0439-4225>. E-mail: [franciellelima@unipampa.edu.br](mailto:franciellelima@unipampa.edu.br)

<sup>3</sup> **Edemilson Rosa Pujol** – Mestre. Docente nos Cursos de Bacharelado em Turismo e Tecnólogo em Gastronomia na Feevale, Novo Hamburgo, Brasil. Currículo: <http://orcid.org/0000-0002-4423-041X>. E-mail: [edpujol@gmail.com](mailto:edpujol@gmail.com)

know-how restricted to the technical domain (elaboration of cocktail recipes) to a reflexive theoretical-practical action. For this, the Study Plan concludes the proposition of learning activities in the direction of co-creation and development, by students, of a project of a tourist circuit linked to Creative Tourism. This will bring to the course of the discipline the perspective of professional insertion in the applicability of these studies, as well as the design of an alternative tourism product that could be implemented.

#### **KEYWORDS**

Creative Tourism; Cocktail Preparation; Higher Education in Culinary; Meaningful Learning.

#### **CONTEXTUALIZAÇÃO**

A Coquetelaria, no campo das bebidas, vem assumindo espaço crescente expresso em novas tendências mercadológicas e em estudos e práticas marcados por inovações na preparação de coquetéis. Uma carta de drinques de qualidade já é vista como cartão de visita para investidores na área. *Bartenders*, considerados novos chefs da Coquetelaria, por sua criação de novos drinques e destreza em malabarismos com garrafas e coqueteleiras, abrem um leque de possibilidades que vão da coquetelaria clássica ao tropical *freestyle* tornando-se cada vez mais populares e disputados profissionalmente. De outra parte, revelando-se como uma forte tendência, encontram-se os estudos e práticas de Mixologia – ‘arte’ de misturar bebidas e criar coquetéis de acordo com o limite de equilíbrio dos componentes e a variação do teor alcoólico –, à qual vem somar-se a Mixologia molecular, voltada à modificação dos estados moleculares dos ingredientes.

Essas novas abordagens da Coquetelaria já apontam para a importância de desenvolvimento de conhecimentos para além daqueles a que se tem acesso em sites, canais televisivos, redes sociais disponíveis na internet, através dos quais interessados no assunto podem aprender o ‘como fazer’ coquetéis. Isso se evidencia na própria referência, em documentos educacionais legais, a processos formativos nos quais a Coquetelaria se apresenta particularmente em sua estreita aproximação com a Gastronomia, reconhecidas interfaces que com esta estabelece. É assim que, via de regra, no Brasil, a Coquetelaria integra estruturas curriculares de cursos técnicos e de tecnologia em Gastronomia e de áreas afins, no campo da Hospitalidade.

Em se tratando de formação superior, nesse conjunto de documentos, estão a Resolução CNE/CP 03/2002, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais [DCNG] para a Organização e o Funcionamento dos Cursos Superiores de Tecnologia, e o Catálogo Nacional dos

Cursos Superiores de Tecnologia [CNCST], em suas versões de 2010 e 2016, relativamente ao eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer. Em ambos os documentos, é demarcado um processo formativo que perspectiva um profissional, entre outras características, com capacidade empreendedora e de compreensão do processo tecnológico, em suas causas e efeitos; compreensão e avaliação dos impactos sociais, econômicos e ambientais resultantes da produção, gestão e incorporação de novas tecnologias; compreensão da relação da tecnologia com os contextos humano-social, cultural, ambiental e econômico; capacidade de continuar aprendendo, vinculada ao “aprender a aprender”, sinalizando para o desenvolvimento de operações cognitivas superiores e da autonomia.

Entretanto, mesmo oferecida em cursos de tecnologia em Gastronomia, a disciplina Coquetelaria, em princípio, não estaria isenta de situações de priorização de práticas pedagógicas com ênfase na execução pura e simples de técnicas de preparo de coquetéis, deixando, em segundo plano, elementos histórico-socioculturais, pressupostos teóricos e metodológicos que poderiam contribuir para alicerçar e conferir outros significados à preparação. Dessa forma, ganha em relevância acadêmica e em significado para o aluno permitir-lhe a vivência de exercício pedagógico concebido na direção contrária, voltado a um ‘fazer saber reflexivo’, recorrendo a subsídios de diferentes áreas do conhecimento, como História, Geografia, Química, Nutrição, Estética, além dos da própria área e a supostos teórico-pedagógicos e teórico-metodológicos próprios para nortear a proposição de atividades na condução do processo reflexivo, aliados à seleção de técnicas e recursos diversos que se mostrem pertinentes. É o que este trabalho se propõe a apresentar. Nesse sentido, emerge como referência teórica a Aprendizagem significativa, especialmente sob a ótica de Ausubel (2000), Moreira e Masini (2006) e Novak (2009).

Metodologicamente, procedeu-se, inicialmente, a uma revisão de literatura, com um recorte temporal abrangendo o arco de tempo 2008 a 2018. A procura centrou-se em plataformas de busca como: o Catálogo de Teses e Dissertações da Capes, Google Acadêmico; Portal de Periódicos Capes e a Scientific Electronic Library Online [SciELO], que reúne periódicos nacionais e estrangeiros. Nesse processo, utilizaram-se como palavras-chave: Ensino e Coquetelaria; Aprendizagem e Coquetelaria; Coquetéis e Bebidas. A escolha de tais palavras está ligada à proposta de construção do referido plano. Visando ao refinamento da pesquisa, novos comandos foram dados, com a inserção dos termos de busca entre aspas ou com o termo “or”, filtros disponíveis nas plataformas. Na sequência, optou-se pelo uso das palavras em inglês

*cocktail* e *drinks*. Em última tentativa, ainda, decidiu-se por acrescentar os termos 'hotelaria' e 'turismo' em combinação com as palavras-chave já citadas. O processo de revisão de literatura demonstrou não haver trabalhos direcionando a pesquisa para a abordagem aqui pretendida.

Face a essas constatações, atribui-se ao presente trabalho, como objetivo geral, trazer à reflexão a construção, no contexto de um curso de Tecnologia em Gastronomia, de um plano de estudos para desenvolvimento de uma Unidade-foco da disciplina Coquetelaria, com correspondente fundamentação teórico-pedagógica e metodológica, cujos desdobramentos possam se mostrar contributivos no sentido de propiciar aprendizagens reflexivas que não se restrinjam a procedimentos técnicos afetos a essa prática. Especificamente, busca-se propor e apresentar um plano de estudos, cujo processo didático-pedagógico esteja voltado a promover: a articulação de conhecimentos referentes à Coquetelaria e às bebidas aí implicadas com outras áreas do conhecimento que contextualizem e aprofundem relacionalmente esses saberes; a passagem de um saber-fazer restrito ao domínio técnico, para um fazer reflexivo, de cunho teórico-prático; a concepção e desenho de um contexto situacional atrelado ao Turismo Criativo, no sentido de fomentar, durante a disciplina, o estabelecimento, pelo aluno, de vínculos entre o processo formativo e a vivência profissional e para o qual convirjam os conteúdos selecionados e a proposição das atividades de aprendizagem da Unidade-foco.

O contexto situacional selecionado é um Circuito turístico identificado como *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel* a ser planejado pelos alunos com a mediação do professor, cuja explicitação se fará em item posterior.

### **CONSTRUINDO UM MARCO TEÓRICO DE REFERÊNCIA**

Para a construção deste marco teórico, faz-se uma analogia à mistura, característica definitiva do próprio termo 'coquetel', agregando-se aspectos conceituais do Turismo Criativo e da Aprendizagem Significativa, considerados basilares à consecução dos objetivos traçados, bem como da Coquetelaria [incluindo processos de produção de bebidas alcoólicas].

**Turismo Criativo** - Como já referido anteriormente, a situação de aprendizagem pensada para a Unidade-foco [Circuito *Misturistour*] constitui-se num evento associado ao Turismo Criativo, sobretudo por suas características. Circundando o termo Turismo Criativo estão termos como Economia Criativa, Cidades Criativas, Setores Criativos, Indústria Criativa, os quais, resguardadas suas especificidades, têm em comum uma relação direta com a cultura da criatividade.

Richards (2002), trazendo a definição proposta por Richards e Raymond, em trabalho anterior (2000), apresenta o Turismo Criativo como aquele que “oferece aos visitantes a oportunidade de desenvolver seu potencial criativo através da participação ativa em cursos e experiências de aprendizagem que são características dos destinos de férias em que são realizados” (p. 230, tradução nossa). Cayeman (2014) constrói um quadro-síntese conceitual de Turismo Criativo, abrangendo o período de 2000 a 2013, apresentando propostas definitórias institucionais e de pesquisadores.

Nessas definições, são destacados pela autora (2014), alguns atributos comuns, tais como “experiências autênticas e educativas que permitam aos turistas desenvolver o seu potencial criativo, um envolvimento participativo e pessoal do turista durante esta experiência e uma habilidade de cocriação entre a cultura, os visitantes e a população local” (pp. 43-44). Essa conexão com o cotidiano local dos destinos turísticos está também presente no Plano do Turismo Criativo de Recife: 2019-2021 (2018), o qual enfatiza a relevância da relação entre visitantes e anfitriões, que, confundindo-se, fazem trocas e criam juntos.

Tem-se aí uma experiência turística diversa “da ‘bolha turística’ que mantinha o turista numa realidade artificial à parte, distante da comunidade receptora e numa atitude contemplativa”, como ressalta Gonçalves (2008, p. 13), citando Urry (1990). A autora ainda chama a atenção para o fato de que “o turista quer experimentar os cheiros, os sabores, os sons, o toque de uma cultura” (p.14), como também para a constatação de que “algumas atrações culturais já reorientaram a sua oferta para estes ‘novos’ públicos [...], oferecendo oportunidades de lazer associadas à escrita criativa, à produção de artesanato local, aos workshops de música, aos ateliers pedagógicos, etc.” (p. 13).

De outra parte, há que se pensar que, na base da significação dessas experiências promovidas pelo Turismo Criativo via movimentos que se dão na direção do aprender/conhecer, estão as emoções, as quais, segundo Perazzolo et al. (2013), “definem os valores e os tons das marcas mnêmicas que delas derivam e [...] a hierarquia dos processos facilitadores de aprendizagens” (p. 56). Seja a partir de elementos apropriados do ambiente externo captados pelos sentidos, seja a partir de elementos internos, como pensamentos e memórias, as emoções evocadas desencadeiam novos pensamentos e lembranças. Nesse sentido – salientam as autoras (2013):

[...] a evocação de experiências vividas pelo turista faria emergir afetos que tendem a ressignificar a experiência passada e a marcar positivamente ou negativamente a nova lembrança. [...] Assim, quanto maior a emoção, maior o impacto sobre a representação mental construída sobre a

experiência; maior o sentimento de prazer ou desprazer que a tonaliza; maior a intensidade dos comportamentos que levam à reaproximação ou à evitação de experiências similares futuras; maior a força das lembranças que organizarão o sistema mnêmico, relativamente ao momento vivido (Izquierdo; Bevilaqua & Cammarota, 2006, p. 58).

Em assim sendo, o Turismo Criativo emerge como uma oportunidade de experiências pessoais, de aprendizagem a partir de atividades cotidianas repletas de significados, sentidos e emoções, em que os sujeitos da relação, visitantes/turistas e residentes, saem modificados. Como é possível perceber, no Turismo Criativo, a aprendizagem é uma marca fundante e, por essa razão, optou-se por envolver esse tipo de turismo com a proposta teórico-pedagógica selecionada, uma vez que se busca [re]pensar formas de aprendizagens por meio da pedagogia reflexiva na disciplina Coquetelaria de curso de tecnologia em Gastronomia.

Esse atributo essencial do Turismo Criativo se associa à Aprendizagem Significativa [AS], particularmente em algumas características: (1) sujeitos ativos de aprendizagem [cocriação]; (2) valorização dos conhecimentos prévios dos sujeitos como sujeito único, com sua história [subsunçores]; (3) experiências turísticas e de aprendizagem únicas e exclusivas [significação da experiência]; (4) dimensão relacional em processos interativos; (5) contextualização situacional [aspectos históricos, culturais, sociais etc.] como um dos elementos fundantes de aprendizagem e da experiência turística. Por essas razões, a AS compõe este estudo, por ser um de seus referentes teórico-metodológicos e alinhar-se pertinentemente à proposição de atividades aqui desenhadas, na condução do processo reflexivo.

**Aprendizagem Significativa [AS]** - Como destacado no item anterior, a AS associa-se ao Turismo Criativo, sobretudo em relação às experiências de aprendizagens planejadas de forma a que os sujeitos sejam envolvidos com as atividades para que possam conferir-lhes significados. Nesse sentido, a seguir será apresentada uma abordagem panorâmica da AS, que se constitui em um dos referentes teórico-metodológicos pilares da pesquisa e, em decorrência, para compreensão da proposição da Unidade-foco. Sob esse mesmo critério, selecionaram-se da teoria os elementos mais afetos às atividades propostas.

Numa perspectiva global, para Ausubel (2000), os processos de assimilação na fase da AS compreendem: ancoragem seletiva do material de aprendizagem às ideias relevantes ancoradas na estrutura cognitiva; interação entre as novas ideias e as ancoradas; e ligação, no intervalo de memória [retenção], de novos significados emergentes com as ideias ancoradas correspondentes. Como refere o psicólogo,

[...] as próprias ideias ancoradas também se alteram de forma variável no processo interativo, quer com as novas ideias de instrução com as quais interagem, quer, mais tarde, com os novos significados emergentes aos quais estão ligadas no armazenamento de memória. Esta ligação e armazenamento das ideias recentemente apreendidas com as ancoradas e mais estáveis também se pode considerar, como é óbvio, parte do processo de retenção, uma vez que a ligação esteja estabelecida. (Ausubel, 2000, p. 8)

Sob esse ângulo, de acordo com o autor, toda AS envolve uma transferência, a considerar: a aprendizagem afetada pela estrutura cognitiva e a estrutura cognitiva afetada pela experiência de aprendizagem. Moreira e Masini (2006), em sua abordagem a respeito das teorias de Ausubel sobre AS, também ressaltam que, entre os fatores mais importantes para que a aprendizagem ganhe significado, está a relevância da informação para o aprendiz e o respectivo conhecimento prévio a respeito dessa informação. Para os autores, a aprendizagem passa a ter significado somente quando o aprendiz consegue relacionar a nova informação com alguma informação preexistente em sua estrutura de conhecimento. Entretanto, esse processo requer, conforme observa Ausubel (2000), que o material potencialmente significativo apresentado ao aprendiz possa, ao menos, estar relacionado de forma não arbitrária, não aleatória, não literal com a estrutura cognitiva particular do aprendiz, a qual deverá conter ideias ancoradas relevantes (subsunçores), com as quais se possa relacionar o novo material.

Ressalta-se que os subsunçores, nos dizeres de Moreira e Masini (2006), são elementos existentes na estrutura cognitiva do indivíduo, os quais derivam de experiências vividas, em que elementos específicos do conhecimento estabelecem relação com elementos mais gerais, dando assim, origem a uma estrutura hierárquica das experiências vivenciadas. Dessa interação (significados potenciais, ideias relevantes) originam-se significados verdadeiros ou psicológicos, únicos, idiossincráticos [uma vez que também é única a estrutura cognitiva]. Nessa perspectiva, reiteram Veit, Araújo e Moreira (2012) que “o novo conhecimento nunca é internalizado de maneira literal, [...] porque no momento em que passa a ter significado para o aprendiz entra em cena o componente idiossincrático da significação” (p.6). Ausubel (2000) refere ainda a importância da prontidão cognitiva nos processos de AS para a obtenção do êxito esperado. Assim explicita que a prontidão

[...] não se determina pelo estado existente dos conhecimentos de matérias do aprendiz numa determinada área, mas antes pela maturidade cognitiva ou pelo nível qualitativo de funcionamento intelectual do mesmo, exigido para se levar a cabo a tarefa de aprendizagem com um grau razoável de esforço e probabilidade de êxito. Como é óbvio, este grau de prontidão de

desenvolvimento não ocorre na ausência de estímulo intelectual apropriado dado pelo meio ambiente (p. 13).

Segundo o autor, o nível de abstração, por sua importância em termos de prontidão cognitiva, deve ser sempre considerado e a ele podem ser agregados outros fatores passíveis de influenciar a aprendizagem, dentre os quais: abertura e complexidade crescentes do campo cognitivo; domínio de conceitos mais abstratos e de ordem superior e de termos transacionais, maior capacidade de compreender e manipular abstrações e relações entre elas, sem referências recentes ou atuais a experiências empíricas concretas; maior capacidade de lidar com proposições gerais independentes de contextos particulares; maior diferenciação da capacidade intelectual.

Indo ao encontro de supostos da AS, Sacristán (2002) observa que é necessário dispor de estratégias pedagógicas que contribuam para a consecução desse objetivo. O recurso a organizadores prévios, mapas conceituais e mapas mentais, encontra-se entre elas. Para Novak (2009), os mapas conceituais constituem-se em ferramentas para organização e representação dos conhecimentos, assumindo função importante no campo da memória humana que “não é um simples recipiente a encher, mas, antes, um complexo de sistemas-memória ligados entre eles” (p. 4) [memória sensorial, memória de curto prazo/de trabalho e memória de longo prazo].

Sob essa perspectiva, os mapas conceituais compreendem conceitos anotados em caixas de texto ou círculos e relações entre os conceitos visualizadas com o emprego de linhas, sobre as quais essas relações são mais precisamente apresentadas. Outra característica dos mapas conceituais é a representação hierárquica dos conceitos, de modo que os mais inclusivos e mais gerais são dispostos na parte superior do mapa, e os mais específicos, abaixo daqueles (Novak, 2009). O autor destaca ainda os “elos cruzados” (p.2), isto é, relações entre conceitos de diferentes regiões do mapa.

Para Moreira e Masini (2006), “um ponto importante é que um mapa conceitual deve ser sempre visto como ‘um mapa conceitual’ e não como ‘o mapa conceitual’ de um dado conjunto de conceitos” (p.52). Em outras palavras: um mapa conceitual deve representar apenas uma das possíveis leituras de um determinado conceito, tendo presente que nele estão representadas as estruturas cognitivas de um indivíduo [cada aprendiz]. Os mesmos pesquisadores apontam vantagens em adotar mapas conceituais como instrumento de ensino e, ao mesmo tempo, de avaliação. Mediante o exposto e por ser considerada como referente particular deste estudo, a

Coquetelaria, oferecida como disciplina em cursos de tecnologia em Gastronomia, será abordada na sequência, para que se possa compreender a proposição delineada para a Unidade-foco, alinhada ao Turismo Criativo e à AS.

**Coquetelaria** - Para concluir a construção deste marco teórico, que faz uma analogia à mistura, característica definitiva do próprio termo 'coquetel', agregam-se, agora, aspectos conceituais da Coquetelaria [incluindo processos de produção de bebidas alcoólicas]. Resumidamente, o processo de fermentação somado ao de destilação, com suas características e trajetórias de aprimoramento específicas, sempre se destacaram por concentrarem a produção de tradicionais bebidas alcoólicas, entretanto, há que se distinguir ainda, como observa Santos (2013), outras categorias dessas bebidas, agrupadas em licores, vermouths e *bitters*, as quais encontram suas raízes em mosteiros na Idade Média, através do cultivo de ervas inicialmente destinado para fins medicinais. Bebidas fermentadas, destiladas, licores, vermouths e *bitters* em diferentes misturas dão origem aos mais diversos coquetéis, tema do presente trabalho. Nesse sentido, faz-se, na continuidade, uma breve caracterização desses processos e de algumas das bebidas deles derivadas.

Processos de fermentação e destilação e bebidas derivadas - Todas as bebidas alcoólicas resultam da fermentação de suas diferentes matérias-primas, explica Pacheco (2008), mediante processo de transformação dos açúcares ou da sacarificação dos amidos em álcool etílico ou etanol. "É produzida por enzimas segregadas por microrganismos, bactérias ou leveduras; estas, na maioria das vezes, estão incorporadas à matéria-prima (frutas, cereais etc.), cujo suco é fermentado em tanques ou tinas apropriadas" (p. 45).

A cerveja, bebida feita a partir de cevada, água, lúpulo e levedura, compõe, com o vinho, a principal carta de bebidas entre as fermentadas, no entanto, por desempenhar papel central na concepção da Unidade-foco, é ao vinho que aqui se dará especial destaque. De acordo com Amarante (2015), "vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica, total ou parcial, do mosto (suco de uva)" (p. 115). O autor ressalta que as leveduras [microrganismos], presentes na casca da uva, no contato com o mosto, produzem enzimas que convertem os açúcares fermentáveis [glicose e frutose] em álcool etílico e gás carbônico, sendo que, no caso do vinho, o gás é dispensado, permanecendo apenas na produção dos espumantes. O álcool produzido no processo de fermentação do vinho não permite o crescimento de microrganismos patogênicos.

Paralelamente ao aprimoramento dos processos de vinificação, surgem a evolução da gastronomia e combinações de vinhos e alimentos – movimento que ganhou mais força em meados dos anos 1800, passando a ser conhecido como *haute cuisine* [alta culinária]. O chefe de cozinha, Georges Auguste Escoffier, em meados do século XX, foi o responsável pela evolução do conceito de restaurante, criando um local de socialização para grandes refeições, onde o vinho passou a ter a atenção dos apreciadores da alta gastronomia.

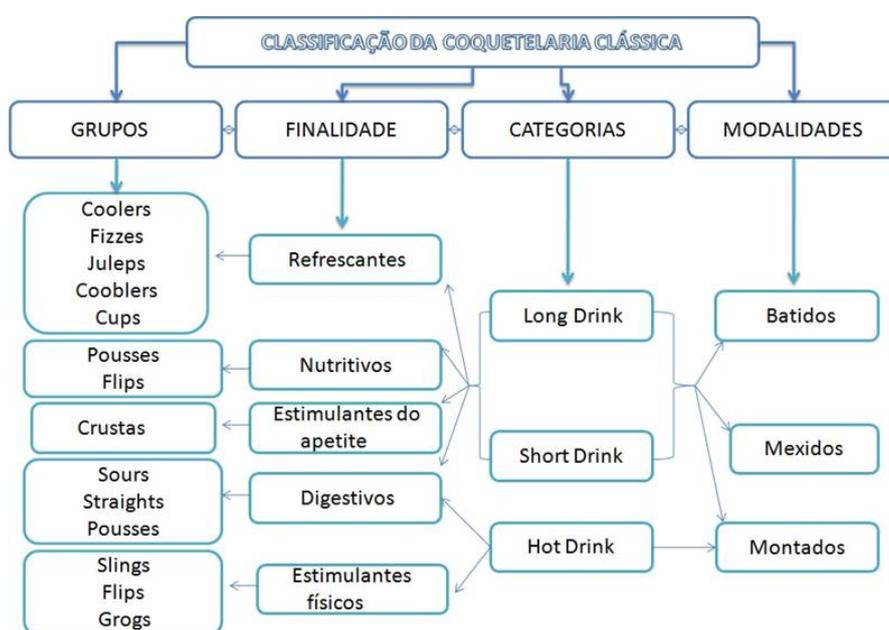
Quanto à destilação, trata-se, nos dizeres de Pacheco (2008), de processo em que se dá “a separação de líquidos por aquecimento, baseado na diferença de seus pontos de ebulição” (p. 45). Para a ocorrência da destilação, a massa líquida é aquecida até que atinja a ebulição e então tem-se, em seguida, a condensação do vapor obtido. “Como os produtos têm pontos de ebulição diferentes, os primeiros vapores sempre são produzidos pelos elementos mais voláteis (é o caso do álcool), que se desprendem assim da massa líquida original”, complementa o autor. Dentre os destilados, encontram-se: *cognac*, gim, pisco, rum, tequila, vodca, uísque e, no Brasil, principalmente, a cachaça.

Coquetelaria Clássica - Diferentes explicações fabulosas são atribuídas ao termo ‘coquetel’, localizando-as nos cenários inglês, americano e mexicano. No português, o termo ‘coquetel’ compreenderia a junção, na sua forma inversa, das palavras ‘galo’ [*cock*] e ‘rabo’ [*tail*]: *rabo de galo*. Todo coquetel tem sempre em sua composição uma bebida destilada que serve de base [gim, vodca etc.] a que são adicionados componentes diversos, formulando variados sabores, embora deva prevalecer o sabor da bebida-base, que deve compor, no mínimo, 50% da mistura. De outra parte, Dayan (1990) refere que essas misturas podem ser feitas com bebidas alcoólicas ou não, com duas ou mais bebidas e também com comidas pastosas ou sólidas e nomeia, inclusive, alguns instrumentos utilizados na preparação dessas bebidas, tais como o *mixglass*, para elementos líquidos e o *shaker* [ou coqueteleira] para coquetéis que contêm creme, gema ou clara de ovos, sucos de frutas.

Ainda nos dizeres de Dayan (1990), a mistura dos ingredientes deve obedecer a uma certa ordem, como por exemplo: colocação primeiramente do gelo, depois dos elementos secundários, tais como *orange bitter*, angostura e, por fim, da bebida base, como gim, uísque, entre outros. A título de exemplos de coquetéis e respectivos destilados de base podem ser elencados: *Alexander* [brandy], *Black russian* e *Blood Mary* [vodca], *Daiquiri* [rum], *Dry Martini* e *Gibson* [gim], *Irish Coffee* e *Manhatan* [uísque], *Margarita* [tequila], *Sidecar* [conhaque].

Como forma de organizar a coquetelaria e definir mais claramente os critérios de preparação de cada coquetel, convencionou-se, a fim de atingir seu melhor sabor, considerar: a dosagem das bebidas utilizadas na sua preparação, as diferentes temperaturas dos ingredientes, os métodos de preparação, os utensílios necessários para cada tipo de preparo, as diferentes finalidades para definir a característica de consumo da bebida e as diferenças e semelhanças de cada grupo de bebidas que servem como base de preparo do coquetel – critérios esses que dão origem à Classificação da Coquetelaria Clássica, conforme representado na Figura 1.

**Figura 1 – Classificação da Coquetelaria Clássica**



Fonte: Adaptado de Pacheco (2008, p. 98)

As categorias definem: quantidade final de bebida que terá o coquetel e, por consequência, o tamanho do copo ou taça em que será servido; necessidade ou não de gelo em sua preparação; e, também, apresentação final do coquetel. Compreendem as categorias: *long drink*, *short drink* e *hot drink*. As modalidades determinam o modo como o coquetel será preparado, levando em consideração a densidade das bebidas e a facilidade de mistura dos demais ingredientes. Conforme a composição geral do coquetel, será definido o modo de preparo e o utensílio mais adequado, podendo variar entre bater em uma coqueteleira [*shaker*], mexer em um copo de bar [*mixing-glass*] ou prepará-lo diretamente no próprio copo. As modalidades compreendem os coquetéis batidos, mexidos e montados.

As finalidades servem para definir, em relação a sabor e consistência, em qual característica o coquetel se enquadra. Definir a finalidade do coquetel pode orientar em que momento deve ser consumido, antes ou depois de uma refeição, em períodos mais quentes ou frios, por sua condição em termos de nutrientes ou por aspectos calóricos, tendo como parâmetro as bebidas utilizadas na composição e a sensação final consideradas sensações gustativas. As finalidades abrangem coquetéis: estimulantes do apetite, digestivos, refrescantes, nutritivos e estimulantes físicos. Os grupos reúnem diferentes tipos de coquetéis tendo como base características comuns. Toscano (2014), apresentando algumas das principais características dessa divisão, menciona os seguintes grupos de coquetéis: “*Sours, Straights, Juleps, Slings, Cups, Coolers, Pousses, Fizzes, Flips, Coolers, Crustas, Grogs*” (pp. 31-33).

Voltada a atender um novo perfil de consumidor, a coquetelaria vem buscando se reinventar, através do resgate dos coquetéis clássicos e suas releituras, bem como, a partir da criação de novas preparações. Algumas tendências, adotadas por profissionais da Coquetelaria mundial, vêm chamando a atenção e ajudam a compreender os caminhos que a Coquetelaria deverá seguir nos próximos anos. Estão entre elas: coquetéis com baixo teor alcoólico ou sem álcool; nacionalização dos drinques; drinques ‘instagramáveis’ [foco em fotos e vídeos para redes sociais]; relação entre coquetelaria e sustentabilidade [movimento que busca o aproveitamento integral de insumos como frutas utilizadas nas decorações dos coquetéis, até a substituição de canudos plásticos por soluções mais ‘verdes’].

1121

#### **UNIDADE-FOCO: ELABORAÇÃO DE PROJETO DO CIRCUITO *MISTURISTOUR* – DOSES DE CONHECIMENTO PELO COQUETEL**

Por tratar-se de uma simulação de disciplina, esta, em sua concepção, teria sido estruturada em unidades de estudos, culminando com aquele objeto central do presente trabalho [Unidade-foco]. Em assim sendo, a proposta de implementação dessa Unidade toma como pressuposto o desenvolvimento prévio dos seguintes pontos, distribuídos em correspondentes unidades: o contexto histórico-cultural da criação das bebidas alcoólicas, destacando o surgimento da cerveja, do vinho e, especificamente, a importância da uva, a qual será o elemento central da Unidade-foco; os processos de fabricação de bebidas alcoólicas [descoberta do processo de fermentação, a criação do processo de destilação]; as principais bebidas alcoólicas, dando ênfase às bebidas produzidas a partir da uva, suas características e finalidades na preparação de coquetéis; os conceitos estabelecidos para classificação da Coquetelaria clássica no que diz

respeito a Categoria, Modalidade, Finalidade e Grupo. Pedagogicamente, o desenvolvimento desses pontos estaria assentado na AS e, sob essa mesma perspectiva, a Unidade-foco. Conforme objetivo específico, será aquela em que se fará concepção e desenho de um contexto situacional atrelado ao Turismo Criativo para o qual convirjam os conteúdos selecionados e a proposição das atividades de aprendizagem. Em outras palavras, com essa unidade, tem-se proposição de atividade de integração teórico-prática entre Turismo Criativo, AS e Coquetelaria, em vivência profissional do gastrólogo.

Para o desenvolvimento da referida proposta, tomam-se como conhecimentos prévios [subsunçores] aqueles que teriam sido desenvolvidos em unidades anteriores. Na presente Unidade, são tomados como referenciais teóricos complementares àqueles desenvolvidos para pautar a pesquisa como um todo: Segmentação do mercado turístico, Turismo de Eventos, Turismo Criativo e Circuito turístico, em consonância com o eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, ao qual o curso de Tecnologia em Gastronomia está vinculado e, por consequência, a disciplina Coquetelaria.

De outra parte, como já sublinhado, no que tange ao perfil profissional de conclusão do tecnólogo, segundo disposto no Catálogo Nacional dos Cursos de Tecnologia, na presente proposta de unidade, perspectivam-se outras formas e alternativas de prática pedagógica que permitam, durante a formação do gastrólogo, criar e vivenciar experiências de inserção/intervenção no mundo do trabalho. É nessa direção que se propõe uma situação contextual-problema vinculando a Coquetelaria Clássica ao Turismo Criativo, por meio da concepção, pelos alunos, do circuito *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*, um evento aberto ao público, no qual os participantes circulariam numa vinícola, por espaços criados de interação, os quais ofereceriam 'doses de conhecimento' via coquetéis alcoólicos e não alcoólicos, tendo por base a uva, mote desencadeador e articulador do Circuito. Tem-se assim configurado o contexto situacional da proposta [contexto esse de ordem econômica, histórica, geográfica e sociocultural do Estado brasileiro do Rio Grande do Sul] e, ao mesmo tempo, as aprendizagens almejadas relativas à classificação estabelecida pela Coquetelaria Clássica no que diz respeito a Categorias, Modalidades, Finalidades e Grupos, acrescidas de 'doses de conhecimento' atinentes à estética, harmonização e sustentabilidade de coquetéis.

A Unidade-foco, conforme descrita na sequência, compreenderá 9 encontros: (1º) Contextualização da situação-problema; (2º) Relação com o mercado turístico; (3º) Turismo de

Eventos e o circuito *Misturistour*; (4°) Turismo Criativo na composição do Circuito; (5° ao 7°) Planejamento e organização do Circuito; (8°) Apresentação e discussão do projeto do Circuito; (9°) Revisão coletiva do projeto do Circuito.

### **Encontro 1 - Contextualização da situação-problema**

*Objeto de aprendizagem:* Identificação de elementos contextualizadores da situação-problema e inserção do circuito no processo de roteirização.

*Objetivo:* contextualizar a situação-problema para que os alunos dela se apropriem e tenham condições de construir a atividade proposta para a consecução da Unidade-foco.

A situação-problema constitui-se na realização de um evento turístico denominado *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*. Esse evento será aberto ao público e apresenta-se na forma de circuito, no qual o público participante circulará por espaços criados de interação em uma vinícola – uma vez que a base dos coquetéis será a uva –, oferecendo aos participantes “doses de conhecimento” por meio de coquetéis alcoólicos e não alcoólicos. Nesse contexto, os alunos serão os responsáveis pela criação do circuito que destacará, sobretudo, as diferentes formas de preparação de coquetéis elaborados exclusivamente com bebidas oriundas da uva, tendo como base a classificação estabelecida pela Coquetelaria clássica no que diz respeito a categorias, modalidades, finalidades e grupos. Com vistas a levantar os subçunçores, a primeira atividade será feita através de perguntas abertas a todo grupo, quando todos poderão responder. O objetivo não é o de encontrar a resposta correta, mas, sim, inserir os alunos no universo da proposta.

Questões contextualizadoras serão suscitadas, tais como: Você já ouviu falar em circuito? Em que situações? Que características o circuito, nessas situações, tem em comum? Retomando o título proposto para o evento, *Misturistour: doses de conhecimento pelo coquetel*, que relações você identifica com o universo da Coquetelaria? Uma vez que estamos falando em um circuito, com as características elencadas, envolvendo coquetéis alcoólicos e não alcoólicos, o que estaria subentendido no subtítulo “doses de conhecimento pelo coquetel”? O que você sabe a respeito do tema ‘UVA e bebidas dela decorrentes’, levando em conta aspectos históricos, culturais, econômicos, regiões de produção, características de variedades da uva, por ex.?

Na sequência, como o circuito terá início com uma atividade em que os participantes aprenderão sobre o contexto histórico-cultural do Estado do Rio Grande do Sul, em relação à

produção da uva e de bebidas dela derivadas [desde a chegada ao Estado até a evolução da indústria de Vitivinicultura], um dos grupos em que será dividida a turma, realizará uma pesquisa sobre esses aspectos [serão sugeridos referentes bibliográficos]. Quatro dos demais grupos retomarão cada um uma das classes da Coquetelaria Clássica [Categorias, Grupos, Finalidades, Modalidades], relacionando-a com a temática do evento, incluindo seleção de coquetéis alcoólicos e não alcoólicos com base em uva. As referências bibliográficas são aquelas já trabalhadas em unidades anteriores. O sexto e último grupos buscarão informações compreendendo: estética, sustentabilidade e harmonização de coquetéis, particularmente consideradas a uva e bebidas dela derivadas. Serão sugeridos *sites* especializados para leitura.

## **Encontro 2 - Relação com o Mercado Turístico**

*Objeto de aprendizagem:* Segmentação do mercado turístico e sua relação com o Circuito.

*Objetivo:* Contribuir para que o aluno se situe no contexto mercadológico do turismo, tendo em conta que o referido circuito envolverá o Turismo de Eventos e o Turismo Criativo.

Entre algumas sugestões de atividades, está o levantamento de subsunçores por meio de questionamentos sobre segmentos turísticos [para que cheguem à ideia de segmentação do mercado turístico e, posteriormente, às respectivas definições] e a articulação, pelo professor, com o Encontro seguinte [com intuito de aprofundar os estudos considerando o contexto do Circuito, inicialmente, será abordado o Turismo de Eventos com suas respectivas características].

1124

## **Encontro 3 - Turismo de Eventos e o Circuito Misturistour**

*Objeto de aprendizagem:* Caracterização do Turismo de Eventos

*Objetivo:* Contribuir para que o aluno compreenda os conceitos básicos sobre Turismo de eventos e sua aplicabilidade na elaboração do Circuito *Misturistour*.

Entre as atividades que poderiam ser desenvolvidas estão: discussões sobre eventos diversos, modalidades de eventos, organização de eventos etc.

## **Encontro 4 - Turismo Criativo na composição do Circuito Misturistour**

*Objeto de aprendizagem:* Caracterização do Turismo Criativo

**Objetivo:** Contribuir para que o aluno compreenda os conceitos básicos de Turismo Criativo e sua aplicabilidade na elaboração do Circuito *Misturistour*.

Atividade 1 - Oficina de coquetéis - Serão propostas duas atividades simultâneas a serem realizadas pelos alunos, divididos em dois grupos.

Atividade para o grupo 1: (a) Selecionar um coquetel alcoólico dentro da Coquetelaria Clássica, já estudado na disciplina; (b) Apresentar ao grupo 2 o coquetel escolhido, componentes, características, processo de elaboração, estética e outros destaques julgados importantes pelo grupo. No final, grupo 2 poderá experimentar o coquetel. OBS.: A apresentação deverá ser interativa, envolvendo os colegas na experiência mediante questões, relatos e outras formas de interação, tendo por referente a vivência das atividades anteriores. Este já se constitui um exercício-treino de como seria feita a interação com participantes do evento.

Atividade para o grupo 2 - (a) Selecionar um coquetel não alcóolico dentro da Coquetelaria Clássica, já estudado na disciplina; (b) Envolver o outro grupo de alunos na elaboração conjunta do coquetel selecionado, mediante: questões sobre conhecimentos prévios em relação a componentes, características, processo de elaboração, elementos sensoriais, estética, perspectiva histórico-cultural e outros destaques trazidos na interação com os participantes do grupo 1. OBS.: Como no caso precedente, a apresentação deverá ser interativa, envolvendo os colegas na experiência mediante questões, relatos e outras formas de interação, tendo por referente a vivência das atividades anteriores. Este já se constitui em um exercício-treino de como seria feita a interação com participantes do evento.

Na continuidade das atividades, poderia estar a exposição pelo professor de conceitos sobre Turismo Criativo, utilizando, sempre que possível, as oficinas como *cases* de estudo, assim como a aproximação das atividades da oficina a elementos básicos da Aprendizagem Significativa (Abertura para aprendizagem, conhecimento prévio, interação relacional com o Outro, aprendizagens cognitivas, afetivas e relacionais decorrentes, ressignificações, modificações etc.). Finalizando, uma releitura/avaliação das oficinas (Como avaliam as duas experiências tendo como referente o circuito *Misturistour* a ser realizado e sua organização como evento? Vantagens? Desvantagens?).

#### **ENCONTROS 5 ao 7 - Planejamento e Organização do Circuito *Misturistour***

As atividades que seguem estarão distribuídas nos três encontros, observados o ritmo da turma e os elementos advindos das pesquisas.

- Revisão interativa e reflexiva das pesquisas desenvolvidas pelos grupos – com perguntas aos colegas sobre conhecimentos e experiências prévios, conexões com as demais ‘doses de conhecimento’, etc. Cada grupo dará a conhecer aos demais os resultados de sua pesquisa. Esta será uma prévia de interação. O mediador retomará, com o auxílio do diagrama Classificação da Coquetelaria Clássica, conexões entre as ‘doses de conhecimento’.
- Definições prévias – Coletivamente, os alunos farão a seleção de um coquetel alcoólico e um não alcoólico, que será a base para o Circuito.
- Elaboração do projeto do evento *Misturistour* – Tendo por referência esboço de modelo de organização construído na Atividade 3 do Encontro 3 [Turismo de Eventos], na perspectiva do evento *Misturistour*, a turma será dividida em dois grupos: (a) para o coquetel alcoólico; (b) para o coquetel não alcoólico. Em cada grupo deverá haver, no mínimo, um representante de cada ‘dose de conhecimento’. Atentar para o fato de que se trata de um evento de Coquetelaria/Gastronomia e que, portanto, tem características específicas a serem levadas em conta no projeto. Ao professor mediador competirá levantar questionamentos sobre desdobramentos não contemplados eventualmente no esboço inicial do evento. Ex.: Sondagem, em *sites*, sobre cidades, vinícolas passíveis de serem locais para o evento; componentes do custo, elementos estéticos para os coquetéis; representação gráfica do circuito, observadas a ordem de itinerário e conexões entre as ‘doses de conhecimento’ etc.

Alguns aspectos para os quais o professor mediador deverá conduzir a reflexão, uma vez que se tem a AS como referencial teórico-pedagógico, são as atividades do Circuito, além de sua ordem. A contextualização da Uva e suas bebidas derivadas, sua origem no país, regiões produtoras etc., serão temas de interação com os participantes da proposta ao iniciar o Circuito. Em cada dose, elementos teóricos serão trazidos de forma a estimular a participação dos envolvidos, ressaltando a cocriação, característica essencial do Turismo Criativo. O Coquetel escolhido para a atividade será elaborado gradualmente em cada uma das “doses de conhecimento” do Circuito, em uma ‘mistura’ de teoria-prática/prática-teoria, assim como a atividade de fechamento do Circuito [mesmo lugar em que se origina], a qual intencionará contribuir para uma ressignificação, pelo participante, das características e conexões com/da Coquetelaria Clássica, nelas incluído o coquetel-base para o evento.

### **Encontro 8 - Apresentação interativa e discussão do projeto do Circuito Misturistour**

Nesse encontro, com a mediação do professor, cada grupo apresentará de forma interativa seu projeto do Circuito, com simulação de interações nas ‘doses de conhecimento’, com vistas a qualificar os projetos elaborados.

### **Encontro 9 - Revisão coletiva do projeto do Circuito Misturistour**

O encontro será reservado para macro e microajustes finais, com a mediação do professor.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Na medida em que este trabalho caminha na direção das considerações finais, entende-se ser este momento de retomá-lo em alguns pontos, enfatizando aspectos que se mostram relevantes quanto ao processo teórico-metodológico desenvolvido na pesquisa como um todo e à concepção da Unidade-foco. A grande área da Hospitalidade compreende as subáreas Turismo, Gastronomia, Hotelaria e Eventos e subáreas consideradas afins [como o Lazer, por exemplo], as quais, guardadas suas especificidades, permeiam-se umas às outras, quer do ponto de vista curricular ou do Projeto Pedagógico dos cursos correspondentes, quer do ponto de vista da práxis profissional.

Documentos orientativos e normativos em âmbito nacional apontam direta e/ou indiretamente para essa aproximação, conforme consta textualmente das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico (2002) e do próprio Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia (2016) – ambos considerando demandas da sociedade atual e a dinâmica do setor produtivo. Como antes referido, almeja-se a formação de profissionais tecnólogos aptos a “utilizar, desenvolver ou adaptar tecnologias com a compreensão crítica das implicações daí decorrentes e das suas relações com o processo produtivo, o ser humano, o ambiente e a sociedade” (Brasil, 2016. p. 8).

Os objetos de estudo apresentados a cada um dos grupos a serem constituídos, em conformidade com o planejado para o Encontro 1 [o contexto histórico-cultural do Estado do Rio Grande do Sul, em relação à produção da uva e de bebidas dela derivadas, desde a chegada ao Estado até a evolução da indústria de vitivinicultura, as classes da Coquetelaria Clássica, elementos relativos à estética, à sustentabilidade, à harmonização dos coquetéis], mostram-se

congruentes com a compreensão crítica mencionada nos referidos documentos, como também com a abordagem reflexiva da Coquetelaria pretendida para a pesquisa.

Entretanto, essa aproximação claramente posta no texto formal nem sempre parece ocorrer no cotidiano do ensino superior em Hospitalidade, estando aquém das possibilidades de concretização, cada uma das subáreas muitas vezes correndo em raia própria, mesmo quando estruturas curriculares propõem disciplinas de formação geral ou básica comuns. Eis onde o presente trabalho encerra um primeiro ponto a destacar: aproxima o Turismo Criativo à Coquetelaria, disciplina do curso de tecnologia em Gastronomia.

Nessa conjunção de subáreas, há que se ressaltar a oportunidade que o trabalho entrevê de atender à almejada indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão, tendo em conta o processo investigativo realizado, a temática voltada ao ensino e a proposta de desenvolvimento do projeto de um evento cujas etapas compõem a Unidade-foco. Particularmente com relação a essa unidade, ela assume propriedade específica: traz para o transcorrer da disciplina a perspectiva de inserção profissional na aplicabilidade dos estudos realizados. Dito de outro modo, com a referida proposta, são pensados, discutidos, avaliados, cocriados, sob o prisma do Turismo Criativo, todos os elementos que poderão, efetivamente, vir a constituir um projeto de evento – no caso, o Circuito delineado – passível de ser implementado e de gerar um produto turístico alternativo.

Entretanto, se há um aspecto que se distingue dos demais neste trabalho, é a busca de levar à prática docente a ótica de uma aprendizagem reflexiva, em consonância com o perfil de tecnólogo ao qual se referem os citados documentos legais. Contrariamente a um contexto em que a Gastronomia vem sendo revestida do ‘charme televisivo’ privilegiando aspectos técnicos de modos de fazer – e isso com evidente ênfase na Coquetelaria –, são esperadas do gastrólogo práticas profissionais efetivamente inovadoras, criativas, responsáveis, para o que se faz imprescindível uma formação tecnológica alicerçada em patamares de conhecimento que, ciclicamente, venham a reconfigurar a compreensão da multidimensionalidade da própria área e de suas repercussões, com os fazeres técnicos igualmente reconfigurados ou redimensionados por esses saberes.

É sob esse ângulo que aqui se aborda o ensino reflexivo da Coquetelaria – objeto de estudo em disciplina específica do curso – pautado pelos pressupostos teórico-metodológicos da AS, a qual, conforme descrito, se contrapõe à aprendizagem mecânica, em que ocorre a incorporação de

um conhecimento novo de forma arbitrária, sem conexão com subsunçores da estrutura cognitiva. Lembre-se de que, na AS, conceitos que interagem com o novo conhecimento servem de base para a atribuição de novos significados, sendo modificados em função dessa interação e estando forçosamente aí presente o componente idiossincrático. Mais ainda: os conceitos mobilizados na elaboração do projeto do Circuito, pela carga significativa que a perspectiva de inserção profissional lhes confere, vêm ao encontro do princípio da relevância, adquirindo grau maior de potencial significativo.

Coerentemente com esses pressupostos, é apresentado o Plano de Desenvolvimento do projeto do Circuito *Misturistour – doses de conhecimento pelo coquetel*, segundo o qual os conhecimentos desenvolvidos nas atividades anteriores às da Unidade-foco são tomadas como subsunçores. Na sequência de encontros, sempre a partir da apreensão de subsunçores, vão sendo fomentadas articulações e ressignificações conceituais e, com elas, novos olhares e desenho progressivo de práticas que comporiam o Circuito. Buscam-se, por exemplo, conhecimentos prévios sobre circuito, uva e bebidas dela derivadas, levando em conta aspectos históricos, culturais, econômicos, regiões de produção, características de variedades do fruto (Encontro 1), assim como conhecimentos prévios sobre segmentos turísticos (Encontro 2) e organização de eventos (Encontro 3).

Cabe também reiterar a congruência da AS com os princípios do Turismo Criativo, ambos alicerçados em processos ativos e interativos nas experiências de aprendizagem, estas afetando, respectivamente, a estrutura cognitiva e o desenvolvimento do potencial criativo do visitante ou turista. Nessa direção, são propostos exercícios-treino de interação com participantes do evento, como previsto no Encontro 4.

Finalmente, caberia observar que essa proposição da Unidade-foco contém em si elementos teórico-metodológicos e pragmáticos que poderão repercutir na ressignificação da disciplina Coquetelaria no curso de Gastronomia e, ao mesmo tempo aportar, subsídios para revisões curriculares que transcendam a busca de formações cada vez mais rápidas como um dos principais objetivos a serem alcançados. De outra parte, se a contextualização do tema e objetivos aqui estabelecidos, juntamente com os supostos teóricos tomados como de referência parecem configurar racionalidade suficiente para balizar a proposta de desenvolvimento da Unidade-foco, não se pode ter como encerrado o presente trabalho. Se, numa perspectiva

contemporânea de ciência, a atitude científica passou a ser a atitude crítica, há que submetê-lo à leitura crítica intersubjetiva para corrigir rumos, questionar eventuais conclusões.

Nessa direção, abrem-se outros caminhos a percorrer e, dentre eles, o desenvolvimento de um teste exploratório qualitativo que poderia corresponder à implementação e consequente avaliação do projeto do Circuito *Misturistour – doses de conhecimento pelo coquetel*. No horizonte, não o intento comprobatório, mas a possibilidade de obtenção de novos dados relidos sob outras/novas interpretações teóricas, as quais, por sua vez, encaminharão a nova submissão à crítica intersubjetiva. Isso se faz tanto mais relevante na medida em que se trata de pesquisa com imbricações em processos de formação profissional de nível superior, cujas repercussões se estendem para além do tempo e do espaço acadêmicos.

## REFERÊNCIAS

- Ausubel, D. P. (2000). *Aquisição e Retenção de Conhecimentos: uma perspectiva cognitiva*. Lisboa: Plátano Edições Técnicas.
- Amarante, J. O. A. (2015). *Os segredos do vinho para iniciantes e iniciados*. São Paulo: Mescla.
- Brasil. Ministério da Educação. (2016). *Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia*. Brasília: MEC. [Link](#)
- Brasil. (1996). *Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional*. Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. [Link](#)
- Brasil. (2002). *Resolução CNE/CP3*, de 18 de dezembro de 2002. Institui as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a organização e o funcionamento dos cursos superiores de tecnologia. Publicada no diário Oficial da União de 23 de dezembro de 2002, Seção 1, p. 162. [Link](#)
- Cayeman, C. (2014). *A importância do turismo criativo para a sustentabilidade da atividade turística nas grandes cidades o exemplo de Barcelona para o estudo de caso de Lisboa*. Dissertação de Mestrado, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias, Portugal. [Link](#)
- Dayan, E. L. (1990). *Restaurante: técnicas de serviço*. Caxias do Sul: EducS.
- Gonçalves, A. R. (2008). As comunidades criativas, o turismo e a cultura. *Dos Algarves*, 17, 10-18. [Link](#)
- Moreira, M. A. & Masini, E. F. S. (2006). *Aprendizagem significativa: a teoria de David Ausubel*. São Paulo: Centauro.

Dos Santos, M. M. C., De Lima, F. & Pujol, E. R. (2022). Coquetelaria e turismo criativo: uma proposta pedagógica reflexiva em curso de tecnologia em Gastronomia. *Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade*, 14(4), 1110-1131. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v14i4p1110>

- Novak, J. D. (2009). *La théorie qui sous-tend les cartes conceptuelles et la façon de les construire*. Trad. Souleymane Barry. (s.d). [Link](#)
- Pacheco, A. O. (2008). *Manual do Bar*. São Paulo: Senac.
- Perazzolo, O., Cappellano, M. S., Pereira, S., & Ferreira, L. (2013). Significação da experiência estética no turismo: da sensorialidade ao acolhimento. *PASOS - Revista de turismo y patrimonio cultural*, 11(3), p. 155-162. [Link](#)
- Richards, G. (2002). From cultural tourism to creative tourism: European perspectives. *Tourism*, 50(3), p.225-234. [Link](#)
- Richards, G., & Raymond, C. (2000). Creative tourism. *Atlas News*, 23, p. 16-20. [Link](#)
- Recife. Secretaria de Turismo, Esportes e Lazer. (2018). *Recife: plano de turismo criativo (2019-2021)*. Recife.
- Sacristán, J. G. (2002). *Educar e Conviver na Cultura Global: As exigências da cidadania*. Porto Alegre: Artmed.
- Santos, J. I. C. (2013). *O essencial em cervejas e destilados*. São Paulo: Senac.
- Toscano, F. O. (2014). *Técnico em restaurante e bar: estudo das bebidas e coquetelaria*. Pernambuco: Secretaria de Educação e Esportes.
- Veit, E. A., Araujo, A. S., & Moreira, M. A. (2008). Modelado computacional en la enseñanza de Ciencias. *Revista Chilena de Educación Científica*, 7(2), p. 3-11. [Link](#)

## PROCESSO EDITORIAL

Recebido: 01 DEZ. 2020

Aceito: 17 SET. 2022