

A Ecogastronomia nos Cursos Superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, Aplicações e o Cenário Observado

Revista Rosa dos Ventos
5(2) 280-292, abril-jun, 2013

© O(s) Autor(es) 2013

ISSN: 2178-9061

Associada ao:

Programa de Mestrado em Turismo

Hospedada em:

<http://ucs.br/revistarosadosventos>



Rebeca Elster Rubim¹

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 sobre a postura da sociedade frente às suas escolhas alimentares. Particularmente ao profissional de gastronomia, cabe a responsabilidade de estabelecer práticas conscientes e éticas no dia a dia de sua cozinha. Este artigo, fruto da pesquisa de mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembí Morumbi (SP) destaca a ecogastronomia em sua relação a novos paradigmas educacionais e suas possíveis aplicações; explica a seleção da amostra intencional da pesquisa, assim como os temas de análise das entrevistas realizadas. Como resultado, observou-se que os coordenadores 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: Gastronomia. Ecogastronomia. Cursos de Tecnologia. São Paulo, SP, Brasil.

ABSTRACT

EcoGastronomy in technical higher education courses in São Paulo: concepts, applications and the observed scenario - The need to question the attitude of people towards their food choices arises in a scenario of a worldwide discussion on the finitude of natural resources - especially given the real possibility of a food production and distribution crisis. Professionals of gastronomy, particularly, have the responsibility of establishing conscious and ethical habits in the kitchen. This article, outcome of the Hospitality master's thesis

Keywords: Gastronomy. Eco-Gastronomy. Technical Higher Education. São Paulo, SP, Brazil.

¹ **Rebeca Elster Rubim** - Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembí Morumbi. Tecnólogo em Gastronomia. Professora convidada do curso de Tecnologia em Gastronomia das Faculdades Metropolitanas Unidas. E-mail: rerubim@gmail.com.

defended at the Universidade Anhembi Morumbi (SP), highlights the EcoGastronomy in its relation to new educational paradigms and their possible applications, and describes the selection of the investigated courses, as well as the analysis subjects in the interviews. The main results showed that moving to a new education paradigm will depend on general cultural changes, and not only on the gastronomic and food market.

INTRODUÇÃO

Este artigo é fruto da pesquisa de mestrado em Hospitalidade, desenvolvida na Universidade Anhembi Morumbi, cujo objetivo foi o de identificar a inserção presente e futura das temáticas que se desdobram da discussão mais ampla do conceito da ecogastronomia nos cursos superiores de Gastronomia, em São Paulo. O termo ecogastronomia foi cunhado por Carlo Petrini, presidente do movimento Slow Food, e 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, s.p.) e que apoia um novo modelo de agricultura, menos intensivo, mais saudável e sustentável, com base no conhecimento de comunidades locais. Ou seja, a intenção da pesquisadora foi a de apresentar como as relações entre o homem e o alimento surge nos cursos de Gastronomia, já que o atual contexto de redução de recursos naturais sugere a necessidade de repensar a maneira como se constrói este relacionamento.

É comum, a partir do estabelecimento desta relação, associar o Slow Food diretamente ao desenvolvimento sustentável, na gastronomia. E, apesar da ecogastronomia abranger esta temática e ter sido cunhada pelo movimento, não é possível associar o desenvolvimento sustentável na gastronomia apenas a ele, pois além de não ser este 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. Além disso, observa-se 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; Portilho, 2005). Sendo assim, a discussão pura e simples do desenvolvimento sustentável não se justifica na gastronomia. É preciso desenvolver a reflexão sobre as características globais da atual sociedade que causam os problemas identificados e a educação é uma das ferramentas para promover esse perfil questionador.

A justificativa para a pesquisa realizada baseia-se nesses conceitos, previamente apresentados. Conceitos que guiaram também as etapas da metodologia exploratória-descritiva: a discussão e conceituação dos temas complexos da ecogastronomia e ética na alimentação, a formação superior em Gastronomia no Brasil e em São Paulo, e os novos modelos de formação baseados numa visão holística de mundo, que culminaram na possibilidade de delinear o como deveria ser realizada a pesquisa junto às instituições selecionadas. Sendo assim, optou-se para apresentar, aqui, a discussão dos resultados encontrados após a análise das onze entrevistas realizadas com os coordenadores de cursos de Gastronomia da amostra intencional, cujos critérios serão posteriormente esclarecidos no item ‘cursos e temas estudados’. Para tanto, introduz-se os mencionados temas da ecogastronomia e da ética na alimentação, como

também os dados gerais dos cursos selecionados, além dos conteúdos e temáticas sugeridos que guiaram as entrevistas. A intenção é demonstrar de maneira direta aquilo que foi observado e as possíveis tendências em relação à discussão destas temáticas na formação superior em gastronomia no Estado de São Paulo.

DA ECOGASTRONOMIA À ÉTICA NA ALIMENTAÇÃO

Como apresentado anteriormente, por ter sido cunhado pelo Slow Food e pelo fato do conceito da ecogastronomia por vezes se aproximar e até se confundir com os do desenvolvimento sustentável, existe um esforço constante dos representantes do movimento em explicar que existiria uma distinção entre o que pregam os ideais da sua filosofia e as visões sobre um futuro perfeito, que independeria das ações empreendidas pelo mesmo nesta direção, não havendo a intenção de promover numa cruzada em prol do desenvolvimento sustentável na alimentação. Sendo assim, apesar de existir, sim, o sonho de um mundo sustentável descrito na filosofia, não é colocado pelo movimento a crença de que ele por si só seja capaz de atingir o desenvolvimento sustentável na alimentação. Ou seja, 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 as origens e os produtores responsáveis pelos alimentos, respeitando o ritmo das estações e os grupos sociais humanos (Petrini, 2001).

Nele também se defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados sobre o que chega às suas mesas, conhecendo todo o ciclo de produção do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se, assim, coprodutores ou parceiros no todo do processo. Todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e, conseqüentemente, 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.

É sobre esforço em promover a distinção entre movimento e filosofia de vida pregada pelo Slow Food ao lado das ações e propostas colocadas pelos mesmos que recaem diversas críticas como, por exemplo, a de Bryan Walsh (2008), jornalista da revista *Time*, especialista em energia e meio ambiente, que perguntou se o Slow Food seria capaz de alimentar o mundo. Sua crítica foi direta, ao perguntar quem realmente se preocuparia 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, o movimento está mais preocupado em encontrar produtos saborosos do que atuar numa agenda contra a agricultura industrial.

Assim como Walsh, a maioria dos autores que discutem estes temas (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 servido e oferecido em grandes proporções, muito desperdício nos processos, sem preocupação com a origem e ou com as consequências das escolhas. Uma solução proposta por especialistas é a ética da alimentação ou uma gastronomia ética, que se preocupe em conhecer tais informações para tomar uma decisão consciente. Pode-se inclusive apontar que, dentre muito do que o Slow Food engloba, um dos conceitos mais importantes é o da ética na alimentação. É verdade 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. Mas para a discussão da ética da alimentação, as questões não são filosóficas, 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, fundamentado na responsabilidade e na solidariedade com o futuro. Para Medina e Santos (1999):

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 (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 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) 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” (p. 19). 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 comeremos, 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, 2007, 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, 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 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”; b) “Justiça: A produção de alimentos não deveria impor custos aos outros”; c) “Humanidade: impor sofrimento significativo a animas por motivos menores é errado”; d) “Responsabilidade social: os trabalhadores deveriam receber salários e condições de trabalho decentes” e e) “Necessidades: Preservar a vida e a saúde justifica mais do que outros desejos” (p.292). Os autores 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.

Apesar disso, a questão da ética e da alimentação sustentável ainda é um ideal 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.

OS CURSOS E TEMAS INVESTIGADOS

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 da ecogastronomia nas propostas de formação de cursos de graduação mais consolidados, já que teriam formado pelo menos duas turmas no período, além da própria viabilidade da pesquisa.

É importante contextualizar que os primeiros cursos superiores de Gastronomia do Brasil surgiram em 1999. Em fevereiro iniciou-se o Curso de Turismo (modalidade bacharelado) com Habilitação em Gastronomia, na Universidade do Sul de Santa Catarina, em Florianópolis, SC; em março, o Curso Superior de Formação Específica em Gastronomia (modalidade sequencial), na Universidade Anhembi-Morumbi, em São Paulo, SP; e em julho, o Curso de Gastronomia (modalidade sequencial e Graduação), na Universidade do Vale do Itajaí, em Itajaí, SC (Miyazaki, 2006).

Ao selecionar os cursos a partir dos critérios citados, 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-se a amostra final de onze cursos que se inseriram nos critérios propostos, constituindo então a amostra final de cursos pesquisados. Os onze cursos de Tecnologia em Gastronomia são os das seguintes instituições: Centro Universitário das Faculdades Metropolitanas Unidas (FMU), Faculdade de Tecnologia em Hotelaria, Gastronomia e Turismo de São Paulo (HOTEC), Universidade Anhembi Morumbi (UAM), Universidade Paulista (UNIP), todos na capital do Estado. O Centro Universitário Senac (SENAC-SP), com unidades na capital, Águas de São Pedro e Campos do Jordão; Faculdade Anhanguera de São Caetano (FASC) e Universidade Metodista de São Paulo (UMESP), em São

Bernardo do Campo, ambas na região metropolitana; Universidade Católica de Santos (UNISANTOS), Universidade de Sorocaba (UNISO), Universidade do Sagrado Coração (USC) em Bauru; e Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP) em cidades do interior e litoral.

Como para este artigo consideram-se apenas os resultados obtidos a partir das entrevistas com os coordenadores dos cursos, cabe explicar que o roteiro de entrevistas utilizado foi construído a partir de um conjunto de ações definidas com base nos autores referenciados nos capítulos teóricos da dissertação que originou o mesmo. Tais ações, propostas pela autora do artigo e 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.

AÇÕES APLICADAS 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.
- * Compra de produtos sazonais e típicos da região.
- * Estabelecimento de parcerias com produtores, trazendo-os para o convívio da universidade.
- * 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.

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 relacionem melhor a cada tipo de estratégia de aprendizagem, incluindo aí, também, aulas de natureza mista, ou teórico-práticas, nas quais 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.

Conteúdos curriculares - De todos os aspectos relacionados às temáticas da ecogastronomia, 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, seus conteúdos mínimos e temas que deveriam ser levantados e questionados durante os encontros. Os principais resultados obtidos, os resumos das opiniões, as divergências e aproximações entre o cenário proposto pela autora e as respostas obtidas junto aos coordenadores, são apresentados na discussão a seguir.

DISCUSSÃO DE 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 desconheçam 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 questiona 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. Ao analisar os componentes curriculares e as metodologias de trabalho das instituições pesquisadas, observou-se que 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 e uma série de ações relacionadas à agricultura ecológica e a desindustrialização do campo em si, como o sistema agroflorestal, policultura, rotação de cultivos, e a reforma agrária ou redistribuição de terras. Apesar de se ouvir muitas menções ao 'atual sistema de produção' ou ao 'modelo atual', poucos coordenadores se aprofundaram nestes temas. Afinal, se o modelo dominante é o da agricultura industrial, é preciso discutir suas consequências em vários níveis, 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; The Story of Stuff Project, 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 mais lembradas do atual modelo 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*². 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 caracterização do mercado de consumo realizada durante o levantamento bibliográfico.

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 trabalhos de Guivant (2003, 2009)

² 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, s.d.).

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*³, pegada de carbono⁴, 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 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 realizadas 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 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 resta uma série de outras a ser citadas, mas como já foi dito, se a profundidade do entendimento complexo da ecogastronomia não foi abordada 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

³*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, s.d.).

⁴ 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).

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 esses 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). 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 a observam sendo realizada na educação básica. Mas de acordo com Delors (s.d.) e Morin (2006), a educação do futuro, que dá conta desta geração multitarefa, 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).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

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 papel 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. Neste sentido, uma educação voltada para uma ‘nova cidadania’, 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 no seu sentido mais amplo, que prevê a compreensão holística da relação do homem com seu alimento, as propostas pedagógicas e as metodologias dos cursos

deveriam ser inclinadas para tal. 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.

REFERÊNCIAS

Bertolino, C. (2010). Da horta direto para a cozinha. *Caderno Paladar*, 18. Mar. São Paulo. Disponível em: <<http://www.estadao.com.br/noticias/suplementos/paladar,da-horta-direto-para-a-cozinha,3662,0.htm>>. Acesso em 21/9/2012.

Carneiro, H. (2003). *Comida e Sociedade - Uma História da Alimentação*. Rio de Janeiro: Campus - Elsevier.

Couto, C. (2011). “G-9 da gastronomia” assina declaração de sustentabilidade para inspirar jovens chefs. 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: 21/9/2012.

Delors, J. (s.d.). Os Quatro Pilares da Educação. Disponível em: <<http://4pilares.net/text-cont/delors-pilares.htm>>. Acesso em: 20/8/2012.

Dias, J. (2010). Sustentai-me com abobrinhas. *Malagueta Comunicação*, 1. Nov. Rio de Janeiro. Disponível em: <<http://www.malaguetanews.com.br/destaques/sustentai-me-com-abobrinhas>>. Acesso em: 22/9/2012.

E-MEC. e-MEC. (s.d.). Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 12/9/2012.

Ehlers, E. (1999). *Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma*. Guaíba, RS: Agropecuária.

Furriela, R. B. (2001). Educação para o consumo sustentável. *Anais do Ciclo de Palestras sobre Meio Ambiente - Programa Conheça a Educação do Cibec/Inep*, p.47-55. MEC/SEF/COEA.

Gimenes, M. H. S. G. (2010). Reflexões sobre o consumo alimentar sob o viés do consumo simbólico. *Anais do Congresso Internacional de Gastronomia - Mesa Tendências*, p.87- 93. São Paulo: Centro Universitário Senac - São Paulo.

Gomes, D. V. (2006). Educação para o Consumo Ético e Sustentável. *Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental*, v.16, jan-jun, p.18-31. Disponível em: <<http://www.remea.furg.br/edicoes/vol16/art02v16.pdf>>.

Greenpeace.(s.d.) *Greenpeace/Greenwashing*. Disponível em: <<http://www.stopgreenwash.org/>>. Acesso em: 22/9/2012.

Guivant, J. S. (2003). Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip. *Ambiente & Sociedade*, v. 4, n. 2, p. 63-81.

Guivant, J. S. (2009). 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.

Guivant, J. S.; Fonseca, M. F. de A. C.; Ramos, F. S. V. & Scheiwezer, M. (2003). *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*. Brasil.

ICB. Pegada de Carbono. (s.d.) Disponível em: <http://www.institutocarbonobrasil.org.br/mercado_de_carbono/pegada_de_carbono>. Acesso em: 12/9/2012.

Kenner, R (diretor). (2008). *Food Inc*. 94 min., son. EUA.

Mapa. (s.d.). Prefira Orgânicos. Disponível em: <<http://www.prefiraorganicos.com.br/>>. Acesso em: 10/9/2012.

Medina, N. M. & Santos, E. da C. (1999). *Educação ambiental: uma metodologia participativa de formação*. 2a ed. Petrópolis: Vozes.

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

Morin, E. (2006). *Sete saberes necessários à educação do futuro*. São Paulo: Cortez.

Nascimento, A. (2007). *Comida: Prazeres, gozo e transgressões*. Salvador: EDUFBA.

Organic Linker. (s.d.). *Food Miles*. Disponível em: <<http://www.organiclinker.com/food-miles.cfm>>. Acesso em: 19/9/2012.

Petrini, C. (2001). *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food*. Vermont: Chelsea Green.

Petrini, C. (2010). *Slow Food - Princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Senac.

Pollan, M. (2007). *O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições*. Rio de Janeiro: Intrínseca.

Portilho, F. (2005). *Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania*. São Paulo: Cortez.

Shiva, V. (2001). *Genetic Freedom*. In: *Slow Food: Collected Thoughts on Taste, Tradition and the Honest Pleasure of Food*. p.175-178. Vermont: Chelsea Green.

Singer, P. & Mason, J. (2007). *A Ética da Alimentação*. Rio de Janeiro: Campus – Elsevier.

Slow Food Brasil. (s.d.). *Slow Food Brasil*. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/>>. Acesso em: 3/8/2012.

The Story of Stuff Project (organizador). (2010). *The Story of Stuff*. 21 min., son. EUA.

Tomiello, N. (2008). 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.

Walsh, B. (2008). Can slow food feed the world? *Time*, v. 172, n. 11. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18800569>>.