

GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL, FORMAÇÃO DO GASTRÔNOMO E DESENVOLVIMENTO LOCAL

SUSTAINABLE FOOD, GASTRONOME TRAINING, AND
LOCAL DEVELOPMENT

Rosilene de Lima Campolina *

Lucília Regina de Souza Machado **

* Bacharel em Comunicação Social: Relações Públicas, Jornalismo e Publicidade. Graduada em Gastronomia e Pós-Graduada em Gestão da Qualidade em Gastronomia. Mestranda em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local e Docente no Centro Universitário UNA

** Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Federal de Minas Gerais. Mestre em Educação pela Universidade Federal de Minas Gerais. Doutora em Educação pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo e Pós-doutorado em Sociologia do Trabalho pelo Institut de Recherches sur les Sociétés Contemporaines (Iresco) do CNRS, França. Professora e coordenadora do Programa de Pós-graduação em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local do Centro Universitário UNA.

Resumo

A matriz tecnológica da sustentabilidade gastronômica, particularmente o movimento conhecido como ecogastronomia, tem agregado importantes contribuições às práticas de desenvolvimento local. Este artigo recupera elementos constitutivos dessa temática para abordar o perfil e a formação do tecnólogo em Gastronomia. Para tanto, recorreu à pesquisa bibliográfica e documental. Reitera a importância da gastronomia sustentável para o turismo culinário e o desenvolvimento local, compreendendo a preservação sociocultural de identidades regionais e de comunidades, assim como de seus produtos e processos culinários. Com especificidade, os aspectos culturais, econômicos e os sociais, independentemente dos espaços institucionais e organizacionais, precisam ser considerados de forma integrada. Eles dizem respeito a todas as etapas da produção culinária (concepção, planejamento, gerenciamento e operacionalização), domínios da atividade do tecnólogo em Gastronomia. O artigo conclui que o gastrônomo comprometido com tal perspectiva precisa interagir e integrar contribuições de diferentes disciplinas, culturas e setores. Como consequência, sua formação profissional precisa se pautar e se beneficiar das práticas da interdisciplinaridade, interculturalidade e intersetorialidade, um importante e complexo desafio pedagógico.

Palavras-chave: Gastronomia sustentável. Formação do gastrônomo. Desenvolvimento local.

Abstract

The technological matrix of food sustainability, particularly the movement known as eco-gastronomy, has added important contributions to local development practices. This article recovers constituent elements of this theme to address the profile and the training of the technologist in Gastronomy. To do so, it resorted to bibliographical and documentary research. It reiterates the importance of sustainable food for culinary tourism and local development, including the social and cultural preservation of regional identities and communities, as well as their products and culinary processes. Cultural, economic and social aspects, regardless of the institutional and organizational spaces, need to be considered in an integrated fashion considering their specificities. They relate to all stages of food production (design, planning, management and operation), which are domain areas of the technologist in Gastronomy. The article concludes that gastronomes who are committed to this perspective need to interact integrating contributions from different disciplines, cultures and sectors. As a result, their professional education needs to be based on and benefit from interdisciplinary practices, intercultural and intersectorial approach, an important and complex pedagogical challenge.

Keywords: Sustainable food. Gastronome training. Local development.

1 Introdução

Este artigo decorre da necessidade de se conhecer estudos e documentos que tratem do tema da formação profissional de gastrônomos com vistas à delimitação de um problema de pesquisa que fosse relevante do ponto de vista social e científico à construção de um quadro conceitual coerente, à identificação de possíveis dificuldades teóricas e metodológicas para o desenvolvimento da pesquisa, bem como de recomendações para o seu enfrentamento e superação.

O debate teórico-metodológico encontrado indicou a necessidade de se discutir a formação do gastrônomo a partir do paradigma da sustentabilidade. Especial interesse foi despertado pelo *Slow Food*, movimento iniciado em 1986, na Itália, por Carlo Petrini, em cujo contexto surgiu o conceito da Ecogastronomia.

Além das propostas de educação do gosto para melhor apreciação da comida e qualidade das refeições, esse movimento busca intervir em questões estruturais,

tais como a defesa da biodiversidade, do meio ambiente e de patrimônios culinários, remetendo para a valorização dos produtos locais e regionais, dos próprios produtores, das suas articulações e suas ligações com consumidores.

2 Metodologia

Foram realizadas pesquisas, bibliográfica e documental, do tipo temático e de atualização. Por meio delas se buscou conhecer contribuições relevantes sobre o tema. Inicialmente, procedeu-se ao levantamento das obras e documentos que tivessem relacionamento com o objeto de estudo. Para tanto, recorreu-se a algumas palavras-chave, tais como gastronomia sustentável, ecogastronomia, *slow food*, formação de gastrônomos, dentre outras congêneres. Identificados os textos, foram feitos os fichamentos contemplando a natureza, histórico e contextualizações dos problemas identificados pelos autores; as formas e perspectivas de abordagem utilizadas; a estruturação dos argumentos; os conceitos utilizados e as principais conclusões.

A necessidade de conscientização do gastrônomo com relação aos compromissos sociais e ao desenvolvimento profissional integral encontram-se na origem do problema que motivou o estudo realizado. Avaliou-se que esse problema se tornou mais agudo com a globalização, colocando em evidência a necessidade da discussão sobre concepções de perfil e formação profissional de gastrônomos, bem como sua valorização.

Considerou-se também a importância dessa discussão para o desenvolvimento local, pois o problema concerne questões relativas ao turismo culinário, à preservação sociocultural das identidades regionais e comunitárias, à segurança e à soberania alimentar.

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

Cinco categorias foram selecionadas para a pesquisa e discussão dos resultados: a prática da gastronomia, sustentabilidade gastronômica, consumo sustentável e desenvolvimento local, formação do gastrônomo sustentável e perfil do gastrônomo sustentável.

3 A prática da gastronomia

A palavra gastronomia, de acordo com Brillat-Savarin (1995), tem origem grega, sendo *gaster* equivalente a ventre, a estômago e, *nomos*, a lei, a regras. Isso significa que a nutrição humana é guiada por valores. Esses podem ser científicos, sociais, religiosos, legais, culturais etc. Esse autor define a gastronomia como o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que este se alimenta. Destaca que o objetivo desse conhecimento é zelar pela manutenção dos homens por meio da alimentação. Logo, tem grande importância, pois trata de questões sobre a preservação da vida humana, processos de produção e de trabalho, culturas e atividades econômicas, tais como a agricultura, a indústria, a distribuição e o comércio e o consumo. Brillat-Savarin (1995, p. 57-58) lembra que:

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

A gastronomia é, portanto, um campo de atividades que requer abordagens e diálogos interdisciplinares, interculturais e intersetoriais. Nesse sentido, considera-se que alimentar-se é um ato vital sujeito a práticas humanas carregadas de significados. Assim sendo, a atividade de comer vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. A cadeia de ações que a integram é abrangente e todas distinguem o ser humano dos demais seres vivos. Por exemplo, o ato culinário de preparar o alimento, pois os demais seres vivos comem o alimento *in natura*.

A culinária e a gastronomia estudam não apenas o que se come, mas como o alimento é ingerido, se assado, cru, cozido, fermentado e qual a técnica de

preparo utilizada para a sua conservação, se por defumação, salga, congelamento ou outras (BRILLAT-SAVARIN, 1995). A alimentação cotidiana e os horários de alimentar-se são definidos pela cultura de cada povo. É relevante, assim, compreender que a alimentação humana tem sua importância social, econômica, cultural e política. Tudo isso se fundamenta em divisões sociais, por sexos, gêneros, famílias, idades, classes e outros critérios. Comer junto pode fortalecer a coesão social, mas pode provocar conflitos, porquanto a experiência sensorial, que também é subjetiva, é publicizada, comparada, podendo ser partilhada ou não. Enfim, alimentar-se na perspectiva humana é uma atividade profundamente social.

Para Freixa e Chaves (2012), cozinha e culinária são sinônimos. As duas referem-se a um conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de determinada região. Elas apontam a arte do preparo de diversos alimentos e técnicas específicas para finalizar o prato. As diferenças entre as estratégias da cozinha habitual ou ordinária e as da alta gastronomia se evidenciam na linguagem que nomeia os utensílios, as operações envolvidas, a matéria prima e os produtos finais. Recebem nomeações que as distinguem tanto quanto a aparência e os efeitos sensoriais provocados.

O espaço da cozinha ordinária é o do improvisado e, culturalmente, feminino. Percebe-se, portanto, a diferenciação entre essa cozinha e a gastronomia, por meio da linguagem, que denota os ingredientes, os utensílios, os verbos de ação e as descrições dos pratos. Na gastronomia, se distingue o que é consumido no universo popular e o da alta gastronomia. De acordo com Freixa e Chaves (2012), ambos são carregados de significados simbólicos (riqueza, poder, prazer e arte), que incluem simplesmente o ato de comer e o de servir.

A cozinha e a culinária representam uma realidade complexa tanto quanto o ato de alimentar-se. A cozinha é, ao mesmo tempo, universal e diversa devido às suas particularidades e singularidades. Sabor e conhecimento se entrecruzam, pois o primeiro implica a percepção olfativa-gustativa e o conhecimento que daí advém, alicerçado numa determinada cultura e em emoções. As comidas podem marcar um território, nação ou região. Araújo *et al* (2005, p. 10) afirmam:

A cozinha expressa as relações homem versus ambiente, o aproveitamento de produtos, meios e técnicas naturais. A mesa é o centro das relações. Simboliza a organização, crítica familiar, alegrias, dissabores, novidades. Extinguir

refeições regulares desestrutura o contato assíduo, indisciplina apetites, induz à solidão.

A gastronomia também está associada ao turismo, uma atividade socialmente e economicamente importante. Há diferentes tipos de turistas sob o prisma da gastronomia. Há aquele que visita um local e alimenta-se em qualquer bar, restaurante, lanchonete. Há o que seleciona o destino da viagem tendo como referência especificidades gastronômicas locais. Portanto, o turismo gastronômico vem sendo considerado relevante para a formação do gastrônomo.

O setor do turismo movimenta grandes ativos e contribui para transformar realidades locais. Pode favorecer a inserção social produtiva, a valorização de patrimônios culinários, a elevação da renda per capita, o aumento dos números da arrecadação fiscal, fatores do desenvolvimento local.

3.1 Sustentabilidade gastronômica

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

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

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

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

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

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

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

Por outro lado, é fundamental explicitar a questão da saúde envolvida no processo da gastronomia sustentável. Observa-se uma procura pela gastronomia funcional a partir da conscientização da população em relação aos seus

resultados, aos alimentos que, além das funções nutricionais básicas, produzem efeitos metabólicos e fisiológicos à saúde. Gastronomia sustentável envolve, assim, a produção e valorização de alimentos de qualidade e que contribuem para uma dieta adequada e para a reeducação alimentar.

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

3.2 Consumo sustentável e desenvolvimento local

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

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

O consumo sustentável, porém, em todo o mundo, ainda é uma prática de minorias e não tem sido tratado em sua complexidade por toda a sociedade, o que

representa um grande desafio para a concretização dos princípios da ecoeficiência. Esse conceito envolve produtos e práticas gastronômicas e culinárias sustentados por tecnologia limpa, de redução do desperdício e aproveitamento máximo dos recursos.

Mas, a sustentabilidade não é uma questão puramente ambiental ou tecnológica. Segundo Maciel (2005, p. 25):

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

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

Assim, o processo de desenvolvimento local alicerçado em agricultura sustentável exige a participação de um grande número de sujeitos sociais e culturais, um aprendizado amplo e constante envolvendo a integração de conhecimentos diversificados, oriundos de várias fontes, pessoas, instituições e sistemas de produção. De acordo com Ehlers (2005), a agricultura sustentável exige um processo de construção coletiva e democrática, com a participação ativa de agricultores, pesquisadores, professores, políticos, consumidores etc. O desenvolvimento local, a gastronomia e a agricultura sustentáveis se relacionam dinamicamente, constituindo um processo complexo, caracterizado por relações dialéticas em torno de questões sociais, políticas, econômicas, culturais e ecológicas. Estas, por sua vez, envolvem decisões sobre níveis e qualidade da produção, a seleção de produtos de qualidade, a proteção e a recuperação de recursos naturais, dentre outras também dignas de reflexão e debate.

São colocados em questão os desafios de um desenvolvimento local capaz de assegurar o acesso igualitário ao solo, condições de subsistência e autonomia

a todos os envolvidos no processo produtivo, relações democráticas e participativas respeitadas e cientes da importância da preservação da cultura das comunidades locais.

No interior da cozinha se decidem limites e possibilidades do desenvolvimento local, evidenciando-se a importância estratégica que podem ter as escolhas sobre confecção de cardápios, qualidade dos produtos a serem utilizados, técnicas de preparo de pratos, processos de higienização e preservação de costumes locais. De igual relevância, também se apresentam a construção e a manutenção de relações democráticas entre gastrônomos, cozinheiros e auxiliares. São aspectos fundamentais da logística e administração de recursos produtivos, que impactam a rede de ações responsáveis por materializar as práticas sustentáveis.

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

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

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

4 A formação e o perfil profissional do gastrônomo sustentável

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

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

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

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

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

Os cursos de formação de gastrônomos, no Brasil, orientam-se por proposições curriculares e práticas pedagógicas fundamentadas em conhecimentos e referenciais políticos e técnicos, que expressem as preocupações e compromissos com a sustentabilidade, o desenvolvimento local e a formação integral dos profissionais para que possam atuar responsabilmente. O Catálogo Nacional dos

¹ Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12503&Itemid=841

Cursos Superiores de Tecnologia do Ministério da Educação¹ oferece algumas balizas importantes:

O tecnólogo em Gastronomia concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias, atuando nas diferentes fases dos serviços de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais. Empresas de hospedagem, restaurantes, clubes, catering, bufês, entre outras, são possibilidades de locais de atuação deste profissional. O domínio da história dos alimentos, da cultura dos diversos países e da ciência dos ingredientes, além da criatividade e atenção à qualidade são essenciais nesta profissão, em que o alimento é uma arte. (BRASIL, 2014)

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

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

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

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

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

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

5 Discussão

A partir do estudo realizado, percebeu-se a importância das proposições da gastronomia sustentável com relação às práticas dentro e fora do espaço culinário que valorizem o consumo sustentável e o desenvolvimento local. Isso requer a formação de gastrônomos com o viés da sustentabilidade, capaz de promover e participar do diálogo aberto entre os diversos setores produtivos, os consumidores, as indústrias alimentícias e outros segmentos sociais. Trata-se da capacidade de

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

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

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

A formação profissional pautada na gastronomia sustentável requer o desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e valores que se contraponham aos impactos negativos da cadeia alimentar sobre o meio ambiente e que estimulem atitudes de consumo responsável. O profissional assim formado saberá respeitar os ritmos da natureza e, por isso, promover cardápios sazonais, feitos de acordo com os produtos da época. Saberá valorizar combinações gastronômicas usando produtos locais da terra.

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

Esse profissional precisa valorizar o saber-fazer local, as diferenças culturais, resgatando formas tradicionais de produção associadas às práticas

ambientalmente corretas e socialmente justas. Dowbor (2011) ressalta o desenvolvimento local como uma alternativa à centralização de processos decisórios, maior capacidade de governança e controle social do desenvolvimento. No mesmo sentido, Freire (1989, p. 25) cita:

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

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

Um dos espaços a serem conquistados pelos gastrônomos na sua tarefa educativa é a escola. Em quaisquer dos seus níveis, ela é local privilegiado para se promover a articulação das ações educativas de proteção, recuperação e melhoria socioambiental, para potencializar a função da educação no que diz respeito às mudanças culturais e sociais. Os gastrônomos têm a tarefa de oferecer contribuições para uma verdadeira educação alimentar e ambiental, divulgando os conceitos da sustentabilidade gastronômica e fornecendo elementos de conteúdo para matrizes curriculares das escolas.

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

Desafios interculturais se colocam aos que se formam em gastronomia sustentável: disseminar alimentos dos biomas nacionais, valorizar hábitos alimentares regionais, incentivar e apoiar pequenos produtores rurais, promover a troca entre

conhecimentos populares e científico-técnicos, realizar parcerias e articulações (com instituições de ensino, produtores, ambientalistas, pesquisadores, publicitários, órgãos governamentais e não governamentais).

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

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

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

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

Em outras palavras, é função das escolas de Gastronomia formar profissionais que saibam promover a valorização da cultura e o fortalecimento da identidade como fatores de precisão territorial, que favoreçam a integridade e autenticidade

de reproduções culturais distintas e a geração de oportunidades socioeconômicas, que considerem as necessidades fundamentais do ser humano e a urgência de um mundo mais justo socialmente, que exercitem sua cidadania convergindo com as demandas do desenvolvimento sustentável, que busquem a provisão dos recursos para o bem comum. Sob esse enfoque, reitera Freire (1989, p. 123):

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

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

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

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

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

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

6 Considerações finais

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

O artigo discorreu sobre os princípios que orientam essa matriz tecnológica, o perfil e a formação do gastrônomo considerando os desafios apresentados e a importância de considerá-los tendo em vista a efetivação dos compromissos sociais desse profissional, especialmente com o desenvolvimento local. Nesse sentido, correlacionou a importância da formação de gastrônomos com as necessidades do turismo culinário, da preservação sociocultural de identidades coletivas e da valorização dos produtos de comunidades locais.

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

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

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

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

Cabe, portanto, aos cursos de gastronomia enfrentar o complexo e fundamental desafio de formar profissionais com perspectiva interdisciplinar, intercultural e intersetorial, que considerem e interajam com seu contexto sócio-cultural-histórico de atuação e que possam produzir conhecimentos necessários ao avanço da gastronomia sustentável e da efetividade do desenvolvimento local.

Referências

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Ed. Unb, 2005.

ABRAMOVAY, R. *Paradigmas do capitalismo agrário em questão*. São Paulo: HUCITEC, 1992.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

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

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, 2014b.

BRASIL. Ministério da Educação. *Publicações*. 2015 Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=12503&Itemid=841. Acesso em: 04 de novembro de 2014

CMMAD - COMISSÃO MUNDIAL SOBRE O MEIO AMBIENTE. *Relatório Brundtland "Our Common Future"*. 2. ed. Rio de Janeiro: FGV, 1991.

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

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

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

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

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

MORIN, Edgar. *Os sete saberes necessários à educação do futuro*. 8. ed. São Paulo: Cortez Editora, 2008.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 303 p.

PEDRAZA, D. F. Padrões alimentares: da teoria à prática – o caso do Brasil. *MNEME Revista de Humanidades*. Departamento de História da UFRN, v. 4, n. 9, fev./mar. 2004.

PETRINI, Carlo. *Slow Food: princípios da nova gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2009.

PORTILHO, Fátima. *Sustentabilidade ambiental, consumo e cidadania*. São Paulo, Cortez Editora, 2005.

TENÓRIO, Fernando G. *Cidadania e Desenvolvimento Local*. Rio Grande do Sul, Ed. Unijuí, 2007.