



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

**Dilemas e desafios de um  
futuro presente: o que  
esperar da educação?**

**22 e 23 | setembro | 21**

## **Do campo à mesa: Investigando concepções e construindo práticas Sustentáveis em Gastronomia**

**Priscylla Viégas Damasceno (omitido para revisão)**

[priscyllavdamasceno@fac.pe.senac.br](mailto:priscyllavdamasceno@fac.pe.senac.br) (omitido para revisão)

Unidade Caruaru (omitida para revisão)

**Suellen Tarcyla da Silva Lima (omitido para revisão)**

[suellentslima@fac.pe.senac.br](mailto:suellentslima@fac.pe.senac.br) (omitido para

revisão) Unidade Caruaru (omitida para revisão)

**Jonas Alves Cavalcanti (omitido para revisão)**

[jonasacavalcanti@fac.pe.senac.br](mailto:jonasacavalcanti@fac.pe.senac.br) (omitido para revisão)

Unidade Caruaru (omitida para revisão)

**Resumo** - O trabalho em tela é fruto de uma pesquisa científica desenvolvida por estudantes do curso de Gastronomia da Faculdade Senac – Unidade Caruaru ao longo da vivência do componente curricular denominado Projeto Integrador (PI) cujo objetivo foi à investigação de práticas sustentáveis na gastronomia, o desenvolvimento de uma pesquisa de campo sobre sustentabilidade e de um menu sustentável. As etapas para o desenvolvimento da pesquisa foram: levantamento de dados bibliográficos, aplicação de questionários com produtores, empreendedores e consumidores, análise dos dados, desenvolvimento e execução de um menu sustentável. Os resultados apontaram a falta de conhecimento sobre a Sustentabilidade e Gastronomia e a necessidade do desenvolvimento de ações sustentáveis nos mais diversos âmbitos da sociedade. O desenvolvimento de um menu sustentável tendo como insumo principal o Caju possibilitou aos estudantes um exercício prático e prazeroso, estimulando a criatividade, inovação e aplicação de técnicas e conhecimentos obtidos nos componentes curriculares. Os estudantes participaram de uma roda de diálogos com uma chef de cozinha renomada e uma agrônoma do Instituto Pernambucano de Pesquisa Agronômica e produziram uma cartilha virtual com as receitas executadas a fim de sensibilizar a sociedade sobre a necessidade de mudança, desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

Palavras-chave: Caju. Gastronomia. Sustentabilidade.

## Introdução

O trabalho em tela é fruto de uma pesquisa científica desenvolvida por estudantes do curso de Gastronomia da Faculdade Senac – Unidade Caruaru ao longo da vivência do componente curricular denominado Projeto Integrador.

O desenvolvimento da proposta se configurou como um desafio e um convite aos jovens pesquisadores a irem além do campo teórico e correlacionarem as informações obtidas ao longo do módulo, em todos os componentes curriculares, de modo a promover a articulação do conhecimento e desenvolver uma proposta que viesse a refletir aspectos relevantes no campo da Sustentabilidade em Gastronomia.

Após uma tempestade de ideias foi possível chegar à escolha do insumo principal a ser utilizado na elaboração do menu. Tal escolha foi motivada pelos seguintes aspectos: Regionalidade; Acesso; Valorização; Versatilidade do insumo e a necessidade do desenvolvimento de práticas Sustentáveis em Gastronomia.

A sustentabilidade em um restaurante envolve diversas questões além de simplesmente proporcionar uma alimentação saudável, está ligada a recomendações para agricultura, fornecedores, transporte e embalagens dos produtos até a chegada ao restaurante, inclui a normatização para procedimentos de manipulação, porcionamento e gestão dos resíduos produzidos, envolve o planejamento arquitetônico do local, a economia de energia e otimização na utilização dos recursos naturais (NUNES, 2012).

A utilização incontida dos recursos naturais até que se torne um produto pode gerar impactos negativos e positivos dentro da sociedade e com os alimentos não é diferente. Ao trazer a sustentabilidade para a gastronomia estamos reorganizando a empresa para que produza sem gerar danos ao mundo animal ou destruir o meio ambiente, mas, valorizando e cuidando para que a produção não traga tantos transtornos. E ao priorizar a sustentabilidade em seu local de trabalho, a empresa também ganha financeiramente devido a sua particularidade e principalmente aproveitamento inteiro dos produtos, evitando assim desperdícios exagerados e gastos extras.

“O único fruto – não fruta – brasileiro”, foi assim que Vinicius de Moraes descreveu em seu “Soneto ao caju”, de 1947 (TOOGER, 2020), pois mesmo que a “carne” ou pedúnculo como é chamado seja querido na fabricação de sucos, polpas e as demais variações culinárias, o verdadeiro fruto é a castanha, que traz benefícios tanto para a saúde como para área econômica



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

sendo responsável por render milhões em suas exportações.

O pedúnculo que corresponde a 90% da fruta, pode ser aproveitado de várias maneiras, dentre elas, a preparação de sucos, polpas, salgados, doces, melaço e carne vegetal, trazendo uma grande sustentabilidade não somente ao meio ambiente como também a economia, já que ele é um fruto que tem 100% de aproveitamento, por outro lado a castanha compõe 10% da fruta e traz diversos benefícios para a saúde.

O Brasil é considerado como um país protagonista na produção, pois, além do fruto ser de origem brasileira, somos os únicos que fazemos o aproveitamento da polpa. Diante de todo esse contexto, o caju se adequa perfeitamente dentro da área sustentável, trazendo a redução de desperdício, já que, utilizasse a fruta inteira, faz com que ocorra a proteção e utilização de forma ciente sobre o caju e assim ocorre a valorização da agricultura familiar. Promovendo a qualidade da vida da população local como também benefício para o meio ambiente.

Neste trabalho tivemos como foco trazer a valorização do caju, trazendo um cardápio que contempla todo seu aproveitamento das mais variadas formas, no qual será dividido em **entrada – pastel de carne de caju – , prato principal - risoto de caju com queijo coalho e castanhas – e sobremesa – pudim de caju com castanhas carameladas**, mostrando o valor cultural e regional do insumo.

## **Problema, questões de investigação, objetivos**

**Problema:** Desenvolvimento de práticas sustentáveis em Gastronomia

### **Questões de investigação:**

Qual o conhecimento dos produtores rurais, empreendedores e consumidores sobre a Sustentabilidade em Gastronomia?

Quais são as possibilidades práticas e critérios utilizados para o desenvolvimento de um menu sustentável?

O que precisa ser modificado na gastronomia para que as práticas sustentáveis sejam adotadas de forma eficiente?

### **Objetivo Geral:**



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

Compreender os aspectos relacionados à Sustentabilidade (Econômica, Ambiental e Cultural) em Gastronomia articulando informações do campo à mesa e os conhecimentos construídos nas disciplinas vivenciadas ao longo do semestre tendo como objetivo principal o desenvolvimento de um menu sustentável.

## Objetivos Específicos:

- Realizar um levantamento nas principais bases bibliográficas com foco na temática Sustentabilidade em Gastronomia;
- Compreender a percepção dos produtores de orgânicos com relação a necessidade de desenvolver práticas sustentáveis;
- Investigar a percepção de empreendedores em gastronomia e de consumidores com relação à Sustentabilidade em Gastronomia;
- Desenvolver um menu sustentável levando em consideração os conhecimentos construídos nas disciplinas para a elaboração de uma proposta integradora.

## Metodologia

O projeto desenvolvido priorizou o levantamento de dados em bases bibliográficas consideradas como referências primordiais para a área de Sustentabilidade com foco em Gastronomia. A pesquisa desenvolvida foi orientada pelo viés qualitativo e quantitativo.

Foram definidas as seguintes etapas metodológicas:

### Levantamento de Dados

A obtenção de dados se deu por meio de duas estratégias metodológicas. A primeira delas foi a pesquisa em base de dados, que levou em consideração artigos, monografias, dissertações e teses que abordassem a temática desenvolvida e ampliasse a visão dos pesquisadores/estudantes sobre os principais aspectos e informações primordiais para o desenvolvimento do projeto.

A segunda estratégia, levando em consideração as limitações impostas pela pandemia, foi a utilização de formulários virtuais direcionados ao público-alvo. A justificativa para a escolha dos formulários se deu pelo fato do mesmo ser uma ferramenta versátil que permite ao pesquisador a leitura de dados e a discussão dos resultados por meio de perguntas de múltipla escolha e questões dissertativas.

### Pesquisa Bibliográfica

A Pesquisa Bibliográfica é orientada por uma série de critérios que são eleitos pelo pesquisador com foco nos objetivos do projeto. Para o projeto ora apresentado foram utilizadas como bases de pesquisa artigos, monografias, dissertações e sites que apresentam informações com



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

embasamento científico. Foi feito o levantamento e realizada a leitura e discussão dos artigos, monografias e dissertações.



Utilizando-se palavras-chaves e indexadores foram feitas buscas em sites com foco no levantamento de informações que orientassem a estruturação da fundamentação teórica e todo o corpo do projeto desenvolvido, buscando sempre bases científicas e pesquisas consideradas como referência para o campo de estudo.

## **Pesquisa de Campo**

A pesquisa de campo foi direcionada e dividida em três momentos e contemplou três públicos que embora distintos foram fundamentais para a composição da visão múltipla que precisava ser construída sobre o tema abordado.

Para alcançar os participantes foram estruturados formulários virtuais por meio dos quais foram apresentadas algumas perguntas que dialogavam diretamente com o campo de atuação dos participantes.

O primeiro público a ser ouvido foram os produtores de orgânicos, o segundo foram os empreendedores de estabelecimentos gastronômicos e por último os consumidores. A escolha do público-alvo foi orientada pelos objetivos do projeto e pela intencionalidade de construir uma visão “do campo à mesa” a partir das diferentes percepções dos participantes das pesquisas sobre a Sustentabilidade em Gastronomia.

## **Definição dos participantes da pesquisa**

Os participantes da pesquisa foram escolhidos levando em consideração o perfil e a atuação. Foram eleitos três grupos distintos de participantes:

1. Produtores de Orgânicos;
2. Empreendedores da área de Gastronomia;
3. Consumidores.

A justificativa para a escolha desse público se deu pelo alinhamento com os objetivos da pesquisa e pela necessidade de articulação entre os três olhares para a discussão do tema delimitado no projeto.

## **Elaboração de formulários (Produtores de orgânicos, Estabelecimentos Gastronômicos e Consumidores)**

Os formulários foram elaborados com o objetivo de levantar informações qualitativas e quantitativas. Por isso, os mesmos foram semiestruturados com perguntas de múltipla escolha e





XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

dissertativas, objetivando conhecer ao máximo a percepção dos participantes e desenvolver reflexões sobre os dados obtidos.

## **Elaboração das fichas técnicas**

A elaboração das fichas técnicas levou em consideração os conhecimentos adquiridos nas disciplinas de controle e custos em serviços de alimentação, mercado de alimentação, ciência e tecnologia dos alimentos e de outros componentes curriculares vivenciados ao longo do semestre.

## **Escolha do insumo principal e elaboração do Menu Sustentável**

A escolha do insumo principal foi justificada pelo fato do Caju ser um dos “frutos” mais abundantes do Nordeste, por sua sazonalidade, valor cultural e possibilidade de uso integral das receitas. Compondo assim um menu sustentável que foi pensado para contemplar o insumo desde a entrada, prato principal e sobremesa.

## **Análise de dados**

Os dados ora apresentados foram obtidos por meio da aplicação de três formulários virtuais realizados com 20 participantes sendo 06 agricultores, 06 representantes de estabelecimentos gastronômicos e 07 consumidores. As perguntas foram elaboradas para auxiliar no processo de compreensão dos participantes sobre o conceito de sustentabilidade, sua articulação com a Gastronomia e as práticas sustentáveis desenvolvidas por cada um deles.

O formulário foi composto inicialmente por perguntas voltadas à identificação dos participantes, autorização para uso dos dados em pesquisas científicas e por perguntas de múltipla escolha e dissertativas que versavam sobre a temática investigada. A estrutura dos formulários apresentada nos anexos deste projeto.

## **Análise da percepção sobre Sustentabilidade**

A discussão sobre Sustentabilidade tem se tornado cada vez mais frequente em todas as áreas da sociedade e não poderia ser diferente no âmbito da Gastronomia. Porém, mesmo estando em evidência ainda persiste a falta de esclarecimento de muitos entes da sociedade sobre o seu significado e sobre a urgência de tomar decisões e atitudes orientadas pelos pilares da Sustentabilidade.

Muitos obstáculos persistem e afastam as pessoas de discussões e principalmente de comportamentos sustentáveis. Partindo dessa verdade incontestável fomos movidos a nos questionar sobre a percepção de agricultores, empreendedores na área da Gastronomia e de consumidores sobre o conceito de Sustentabilidade.



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

No quadro (Quadro 01) é possível observar de modo comparativo a visão apresentada por dois grupos investigados.

Quadro 01 – Percepções e conceitos sobre Sustentabilidade apresentada por Agricultores, Empreendedores da área de Gastronomia e Consumidores

Agricultores	Consumidores
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Coisas Naturais;</li> <li>● Conservar;</li> <li>● Não polui o ambiente, reaproveitar os restos;</li> <li>● Vem a forma de cuidar do planeta. No caso dos meus produtos, eu acho que vem desde como planto até a forma como vendo pros meus clientes. A forma que eu cuido de todo esse processo.</li> <li>● Sustentar a família.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● É tentar agredir o mínimo possível o meu ambiente;</li> <li>● Sustentabilidade é a permanência de algo. Ademais, o termo pode se adequar na Educação Ambiental como a preservação do meio ambiente e a conscientização através da influência que o ser humano exerce no planeta diariamente;</li> <li>● Uma forma de viver a vida mais saudável e pensando no futuro.</li> <li>● Sustentabilidade é o pontos de equilíbrio que o planeta necessita para se manter e manter todos os seres, baseada em 3 pilares básicos, ecologicamente correto, economicamente viável e socialmente aceitável.</li> <li>● Entendo com sustentabilidade qualquer prática consciente que evite danos social, ambiental ou econômico.</li> <li>● Garantia de recursos para as próximas gerações</li> <li>● Sustentabilidade é utilizar os recursos naturais com mais eficiência, sem agredir ao próximo.</li> </ul>

Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

É possível perceber através das respostas obtidas que os participantes da pesquisa apresentam uma visão ampla sobre o conceito de Sustentabilidade e alguns deles conseguem articular o viés econômico, ambiental e social nos conceitos apresentados.

Ao serem questionados sobre a relação da Sustentabilidade com a Gastronomia 66,7% dos



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

agricultores afirmaram que sim, enquanto 71,4% dos empreendedores em gastronomia e dos

consumidores responderam que sim. Esse dado demonstra que os diversos públicos já conseguem perceber a importância e a articulação da Sustentabilidade com a Gastronomia.

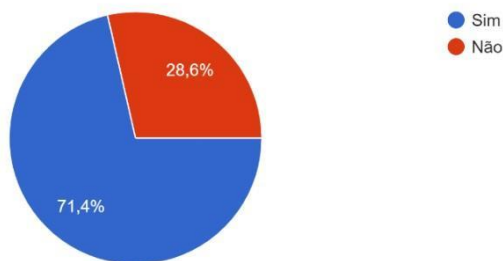
### Investigações sobre ações práticas vivenciadas com foco na Sustentabilidade

Ao serem questionados sobre a adoção de práticas sustentáveis em seus estabelecimentos gastronômicos, 71,4% (Fig.01) dos entrevistados responderam que adotam práticas. Quando questionados sobre o tipo de prática adotada os participantes responderam:

- *Na parte de alimentação não estamos fazendo nada que seja sustentável, mas na parte de descarte fazemos toda a separação do lixo*
- *O descarte de óleo é colocado em garrafas para que uma empresa especializada recolha; As verduras são compradas a comerciantes da cidade ou na ceaca. As verduras na sua grande maioria são feitas o consumo de 100%*
- *Separação e coleta do lixo reciclável, reutilização do óleo velho transformando ele em sabão e produtos de limpeza por uma empresa especializada.*
- *Nossa produção de hortaliças é feita através da hidroponia. Selecionamos sementes de época para o cultivo. O resto de folhas e cascas vai para compostagem alimentando minhocas. O produto desta compostagem é diluído 1 para 10 partes e alimenta o processo hidropônico.*
- *Usamos canudos biodegradáveis*

Figura 01 – Adoção de práticas sustentáveis em estabelecimentos gastronômicos

Em seu estabelecimento gastronômico são adotadas práticas sustentáveis?  
7 respostas



Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

Foi solicitado aos empreendedores e consumidores que indicassem algumas práticas sustentáveis consideradas por eles como fortemente relacionadas com a atuação em Gastronomia (Fig.02 e



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

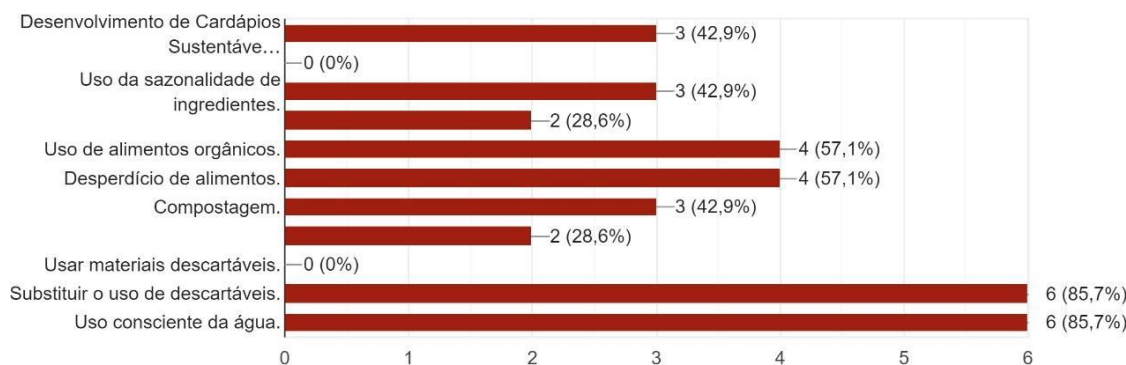
03). É possível perceber que há forte indicação para o uso de descartáveis e para o uso consciente da água. No caso dos consumidores houve uma maior indicação do desenvolvimento de cardápios

sustentáveis, uso de ingredientes de acordo com a sazonalidade, compostagem e uso consciente da água.

Figura 02 – Práticas Sustentáveis em estabelecimentos Gastronômicos (Visão dos empreendedores)

Selecione as informações que você considerar mais importantes e que para você estejam fortemente relacionadas com práticas sustentáveis em Gastronomia. Escolha no máximo 5 opções.

7 respostas

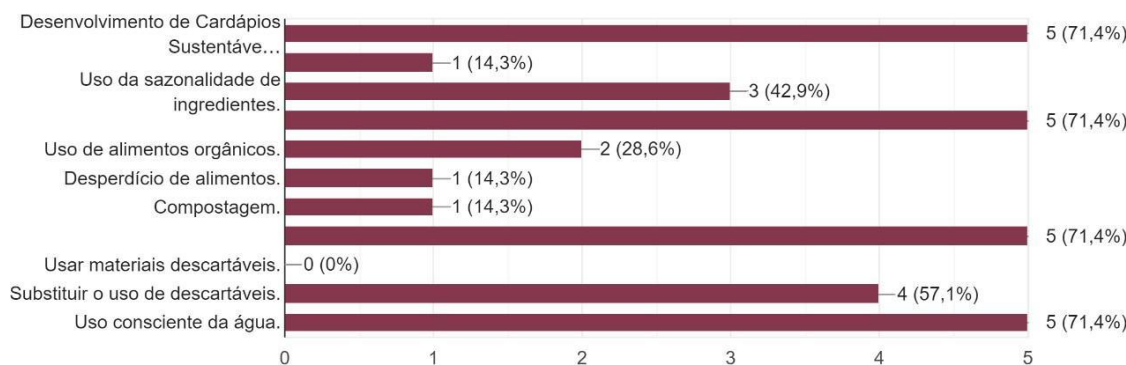


Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

Figura 03 – Práticas Sustentáveis em estabelecimentos Gastronômicos (Visão dos Consumidores)

Selecione as informações que você considerar mais importantes e que para você estejam fortemente relacionadas com práticas sustentáveis em Gastronomia. Escolha no máximo 5 opções.

7 respostas



Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

## O olhar do consumidor

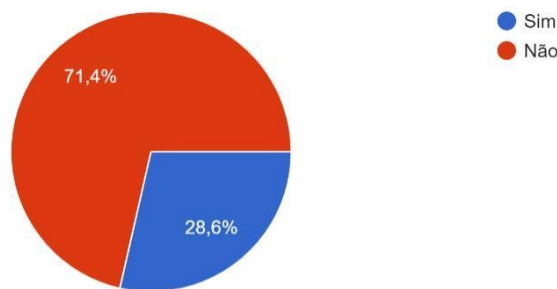


O perfil do consumidor vem mudando ao longo dos anos, percebe-se um crescimento de uma criticidade que influencia a escolha dos clientes. Partindo dessa informação amplamente difundida, questionamos os participantes da pesquisa sobre dois aspectos: 1- Escolha dos alimentos (Fig. 4); 2 – Escolha do estabelecimento gastronômico (Fig.5 e 6). Percebemos um alto índice de respostas que demonstravam que a maior parte dos consumidores participantes da pesquisa não utilizavam como critério de exclusão para visita aos estabelecimentos ou não observavam se o local adotava medidas sustentáveis.

Figura 04 – Escolha dos alimentos X Práticas sustentáveis

Ao escolher um alimento você observa a forma como ele foi produzido e se a empresa ou o produtor adotou práticas sustentáveis?

7 respostas

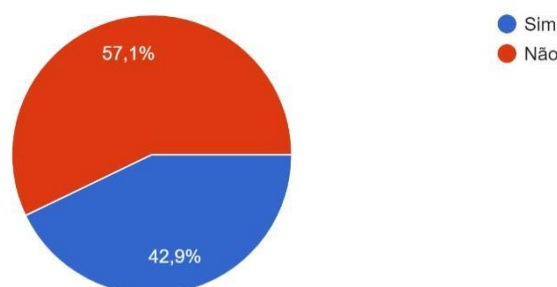


Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

Figura 05 – Escolha dos estabelecimentos X Práticas sustentáveis

Quando você vai escolher um estabelecimento gastronômico para visitar você observa se nesse local são adotadas práticas sustentáveis?

7 respostas

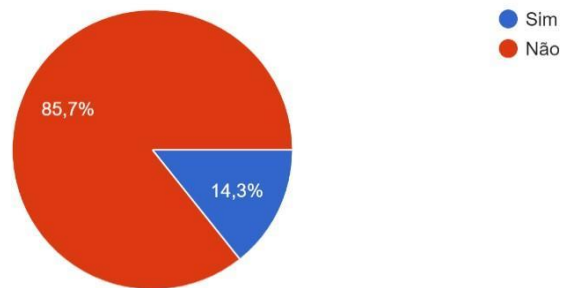


Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

Figura 06 – Não adoção de práticas sustentáveis X Adoção de práticas sustentáveis

Caso o estabelecimento gastronômico não tenha práticas sustentáveis, isso se torna um motivo para que você não o frequente?

7 respostas



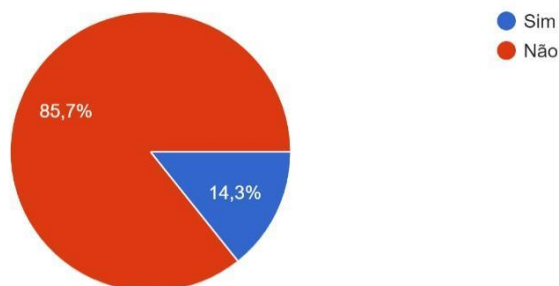
Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

Ao serem questionados sobre a existência de incentivo por parte das políticas e governos para o estabelecimento de práticas sustentáveis em Gastronomia 85,7% (Fig.7) dos consumidores afirma que não havia incentivo e 100% (Fig.8) dos empreendedores afirmaram que não havia.

Figura 07 – Incentivo do poder público para o estabelecimento de práticas sustentáveis em Gastronomia (Visão dos consumidores)

Em sua percepção, há incentivo do poder público, governantes municipais, estaduais e até no âmbito nacional, para o estabelecimento de práticas sustentáveis em Gastronomia?

7 respostas

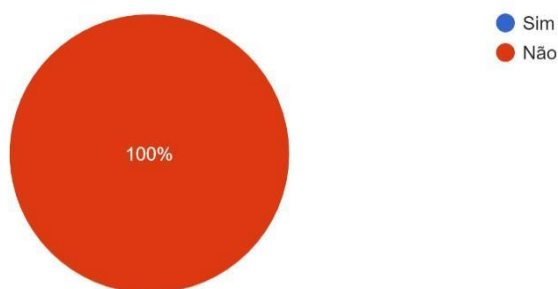


Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

**Figura 08** – Incentivo do poder público para o estabelecimento de práticas sustentáveis em Gastronomia (Visão dos empreendedores)

Em sua percepção, há incentivo do poder público, governantes municipais, estaduais e até no âmbito nacional, para o estabelecimento de práticas sustentáveis em Gastronomia?

7 respostas



Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

Sabemos que a articulação entre os valores culturais, a educação, a economia bem como as tendências de mercado, influenciam as escolhas e o comportamento da sociedade. Buscamos compreender o olhar dos participantes da pesquisa sobre a influência da cultura e costumes da sociedade com relação a sustentabilidade e adoção de atitudes comprometidas com o ambiente. Os agricultores (Fig.9) afirmaram (66,7%) que a cultura influencia os comportamentos e mudanças, tanto os empreendedores (Fig.10 e 11) afirmaram (100%) que a cultura exerce esse



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

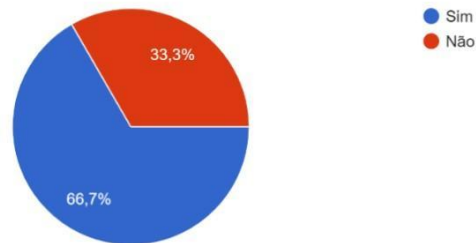
## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

poder de influência.

**Figura 09** – Influência da cultura no comportamento e relação das pessoas com o meio ambiente (Visão dos agricultores)

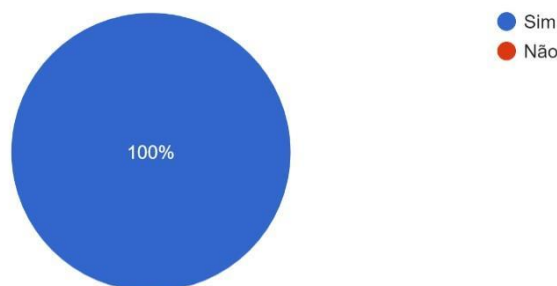
Você acha que a cultura, costume de um povo influencia na forma como as mudanças acontecem, principalmente no que diz respeito a adoção de c... e atitudes, comprometidas com o meio ambiente?  
6 respostas



Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

**Figura 10** – Influência da cultura no comportamento e relação das pessoas com o meio ambiente (Visão dos empreendedores)

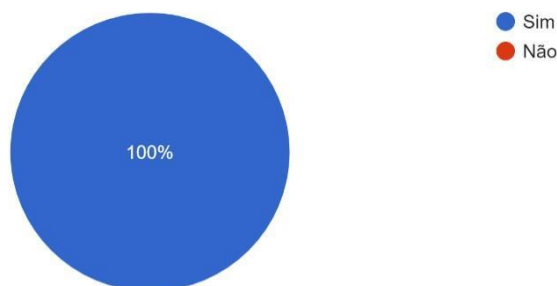
Você acredita que a cultura (costumes de um povo) influencia na forma como as mudanças acontecem, principalmente no que diz respeito a ... e atitudes, comprometidas com o meio ambiente?  
7 respostas



Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

**Figura 11** – Influência da cultura no comportamento e relação das pessoas com o meio ambiente (Visão dos consumidores)

Você acredita que a cultura (costumes de um povo) influencia na forma como as mudanças acontecem, principalmente no que diz respeito a ... e atitudes, comprometidas com o meio ambiente?  
7 respostas



Fonte: Autores(as) do projeto, 2020.

## Elaboração do Menu Sustentável (Relato de experiência das equipes)

### Equipe 1 – Entrada - PASTEL DE FEIRA COM CARNE DE CAJU

ALINE MARIA DA CRUZ

ELENA GUIMARÃES GONDIM

JOSELANE NEVES DA SILVA

THAYNNAH EVELLYNE FERREIRA DA SILVA VILELA

Primeiramente foi um prazer enorme para todas nós a realização desse projeto, de poder conhecer um pouco mais desse fruto tão incrível que por muitas vezes passou despercebido por tantas pessoas. O caju, que é rico em ferro e vitamina C, ajuda a controlar diabetes e colesterol, ótimo para saúde do coração, auxilia saúde dos ossos e ainda é uma delícia. Depois do beneficiamento do caju se prepara ainda, diversos doces, sucos, bebidas com e sem álcool, a castanha e com esse projeto descobrimos a carne de caju, que é o ingrediente principal do nosso prato. a ideia surgiu após longas conversas e pelo anseio de encontrar algo que se pudéssemos aproveitar por completo. Desse anseio surgiu o pastel de carne de caju, que já havíamos ouvido falar mas nunca provado ou feito, e o resultado por maravilhoso, um pastel delicioso, suculento,



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

macio e feito do bagaço do caju, para a surpresa de muitos o resultado foi maravilhoso. Obrigada por nos auxiliar em todos os momentos dessa pesquisa maravilhosa e desafiadora!

## **Equipe 2 – Prato Principal - RISOTO DE CAJU COM QUEIJO COALHO E CASTANHAS**

MARIANA DA SILVA ALVES

PRISCYLLA VIEGAS DAMASCENO

VERA ARAUJO SILVA

A proposta de produzir o prato principal foi evidenciar o caju utilizando a fruta in natura por inteiro, castanhas e pedúnculo floral tornando o caju protagonista em sabor, textura e propriedades nutricionais destacando a sazonalidade, sustentabilidade e economia valorizando a cultura local. Após a escolha do prato surgiu a preocupação qual seria o sabor do caju inserido no arroz arbóreo e insumos necessários para produzir o risoto, onde o pseudofruto (casca e pedúnculo) possui uma parte fibrosa com sabor ácido e tanico que provoca a sensação de secura e adstringência na boca decorrente as substâncias presentes. Iniciamos o teste cortando em cubos o pseudofruto, em seguida refogando na manteiga, foi observado que parte do sumo se desprende da fruta tornando seu sabor agradável e possível de utilização. Referente ao modo de preparo foram utilizadas técnicas clássicas da gastronomia, como tipo de corte, método tempo de cocção do caju, arroz, queijo escolha de especiarias e fundo claro, ao preparar o risoto optamos em agregar o caju refogado próximo ao seu término juntamente com o queijo coalho. O empratamento foi de imediato logo após o cozimento desejado em prato apropriado e finalizado com castanhas e decorado com parte de fruta dando referência visual na apresentação final, a degustação surpreendeu as expectativas o caju obteve maciez, sabor agradável e aprovado, casando com o restante dos ingredientes tornando apetitoso ao mesmo tempo protagonista, quanto ao custo do prato rende 3 porções em média por C\$ 5,36 cada porção (custo somente dos insumos).

## **Equipe 3 – Sobremesa - PUDIM DE CAJU COM LASCAS DE CASTANHAS CARMELADAS**

CLEYTON MANUEL DE BARROS

EDER CARLOS GERALDO BARBOZA SANTOS

RENATO VIEIRA AGUIAR

Na sobremesa pudim de caju com lascas de castanhas caramelizadas, no primeiro teste foram utilizados 4 cajus acrescidos de 300 ml de água, que foram batidos no liquidificador e coado, junto a esse suco foram adicionados 14 g de gelatina sem sabor hidratada em 50 ml de água, 395 g de leite condensado, e 200 g de creme de leite UHT. Para a calda foram utilizados 200 g de açúcar para 100 ml de água e 50 ml de cachaça, mas ficou evidenciado grande dificuldade em atingir o





XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

ponto da calda por conta do álcool da cachaça. Em relação ao pudim, a textura ficou muito gelatinosa por conta da quantidade de gelatina sem sabor utilizada, e o sabor de caju ficou muito suave, e o

sabor da cachaça na calda ficou imperceptível. As lascas de castanhas caramelizadas ficaram muito espessas. Na segunda tentativa, algumas modificações foram feitas em relação às quantidades de alguns ingredientes. Foi utilizado o suco de 4 cajus batidos em 250 ml de água, que depois de coado foi acrescentado 395g de leite condensado, 200 g de creme de leite uht, e 7 g de gelatina em pó sem sabor hidratada em 50 ml de água. Desta vez observou-se que a consistência ficou melhor aceita pelos provadores, o sabor do caju ficou suave, mas presente. Em relação a calda decidimos retirar a cachaça, e fazer apenas calda de açúcar. E em relação às lascas de castanha deixamos mais fino o caramelo, para não ficar tão espesso como na tentativa anterior, e desta forma sentimos uma melhor aceitação dos participantes da degustação.

## Considerações Finais

Ao iniciarmos o presente trabalho estávamos cheios de expectativa quanto a possibilidade de relacionar a sustentabilidade com a prática gastronômica de forma que pudéssemos desenvolver um cardápio que atendesse nossa proposta. Tivemos como objetivo desta pesquisa realizar um levantamento junto a consumidores, produtores e empreendedores acerca do tema sustentabilidade x gastronomia de forma que pudéssemos ter uma visão mais clara sobre como os principais envolvidos nesse processo enxergavam essa proposta.

Além disso, enquanto estudantes pensamos em viabilizar a parte prática desse processo desenvolvendo um menu completo composto por: entrada, prato principal e sobremesa cujo insumo atendessem nosso objetivo e, dentro desse contexto, elegemos o caju como insumo principal, uma vez que este é utilizado em sua totalidade, evitando desperdício e contemplamos outros aspectos tais como: acessibilidade, valorização regional, versatilidade do ingrediente, entre outros.

Com os resultados de nossa pesquisa chegamos a conclusão de que a sustentabilidade é um tema que precisa de muita divulgação, pois ao perguntarmos se o consumidor levava em consideração o desenvolvimento sustentável ao escolher o estabelecimento gastronômico no qual frequenta, nós obtivemos como resposta que 42,9% dos consumidores entrevistados responderam que sim, levavam em consideração e 57,1% disseram não levar em consideração tais práticas como sendo motivadoras de sua escolha.

Outro ponto relevante é que tanto produtores rurais quanto empreendedores acreditam que a cultura tem influência direta no comportamento de mudança da população em relação ao compromisso de preservação do meio ambiente e, conseqüentemente, na conscientização da



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

necessidade de valorização de um consumo pautado na sustentabilidade.

Dentro de nossa perspectiva "do campo à mesa" podemos verificar a importância dos processos que ocorrem até que o alimento chegue em nossas casas e que contribuimos direta ou indiretamente



XVII CONGRESSO  
INTERNACIONAL  
DE TECNOLOGIA  
NA EDUCAÇÃO

## Dilemas e desafios de um futuro presente: o que esperar da educação?

22 e 23 | setembro | 21

a partir de nossas escolhas, já que podemos optar por produtores ou fornecedores que se preocupam com a forma como o meio ambiente é cuidado ou gerenciado por quem dele se utiliza.

### Referências

BACHA, M.L.; SANTOS, J; SCHAUM, A. **Considerações teóricas sobre o conceito de Sustentabilidade**, VII SEGeT – Simpósio de Excelência em Gestão e Tecnologia , 2010.

FONSECA, J. J. S. **Metodologia de pesquisa científica**. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

NUNES, Radilene. Gastronomia Sustentável. **Interação - Revista Científica da Faculdade das Américas**, São Paulo, ano III, n. 1, jan./jul. 2012.

SOUZA, Elaine Cristina de Melo Pereira. Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano. **Trabalho de conclusão do Curso** de Pós-graduação em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos, USP, São Paulo: CELACC/ECA, 2012.

TOOGER, Rikardy. **De onde vem o que eu como**: Caju pode virar até “queijo”, mas não é fruta. G1, Globo. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/agro-a-industria-riqueza-do-brasil/noticia/2020/10/02/de-onde-vem-o-que-eu-como-caju-pode- virar-ate-queijo-mas-nao-e-fruta.ghtml> Acesso: 01 dez. 2020.