

SUSTENTABILIDADE NA GASTRONOMIA: A VALORIZAÇÃO DAS PANCS NO PROJETO INTEGRADOR

Autor: DAYNARA APARECIDA RODRIGUES GONÇALVES

E-mail: daynaraargoncalves@fac.pe.senac.br

Coautor: Roneide Gonzaga de Oliveira

E-mail: roneideoliveira@pe.senac.br

Coautor: Monica Rodrigues de Oliveira

E-mail: monicaroliveira@fac.pe.senac.br

Coautor: Mariana da Rocha Amorim

E-mail: marianaramorim@fac.pe.senac.br

Coautor: BERNADETE DE LOURDES MARTINS DE SOUSA

E-mail: bernadete_delourdes@yahoo.com.br

Resumo

O projeto integrador faz parte da grade curricular dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac UV Petrolina e trabalha, em cada módulo do curso, temáticas que levam à reflexão e contextualização na área gastronômica. Com isso, o objetivo desse artigo é expor o processo de aprendizagem do projeto integrador dos alunos de Gastronomia visando compreender a importância da sustentabilidade no cenário mundial atual. A construção do projeto integrador foi realizado no 2º módulo do curso supracitado, e como produto final um webinar acerca da temática escolhida. O evento online alcançou aproximadamente 90 participantes interessados em gastronomia sustentável e foi mediado e conduzido totalmente pelos discentes. Com isso, conclui-se quão importante é o incentivo para que o discente saia da sua zona de conforto para descobrir novos caminhos, principalmente quando se trata de sustentabilidade.

Palavras-chave: Sustentabilidade. Integralidade. PANCS. Gastronomia.

1. INTRODUÇÃO

De acordo com Savitz e Weber (2007) sustentabilidade é respeito à interdependência dos seres vivos entre si e em relação ao meio ambiente. Sustentabilidade significa operar a empresa, sem causar danos aos seres vivos e sem destruir o meio ambiente, mas, ao contrário, restaurando-o e enriquecendo-o.

Já a sustentabilidade na gastronomia, segundo Binz (2018)

é um conjunto de práticas para que o sistema alimentar ocorra de forma responsável com o próprio desenvolvimento, com o desenvolvimento da sociedade e com o futuro. Utilizar alimentos produzidos de forma sustentável; colaborar com a comunidade local; valorizar a produção e a qualidade dos alimentos; respeitar a cultura dos alimentos; possibilitar o prazer por meio da alimentação; incentivar a educação ambiental e promover a gestão de energia, de água e de resíduos em toda a cadeia alimentar, da produção, manipulação, até a distribuição, são exemplos dessas práticas.

O poder que a gastronomia possui em manter vivo o patrimônio cultural é um dos aspectos de sua sustentabilidade. As técnicas culinárias tomam outras proporções, mais do que simples meio de nutrição (Bahls, 2013).

Um dos focos da gastronomia sustentável deve ser o dos aspectos culturais. Esta é caracterizada por atrativos autênticos e, de acordo com Nilsson et al. (2011), “deve estar principalmente preocupada com o patrimônio local, o ambiente e a economia social. Preservar cuidadosamente o desenvolvimento do tecido urbano, promovendo o estilo de vida local genuíno é uma das mais importantes questões”.

Segundo Bahls (2013), tem havido um aumento da percepção da alimentação em relação à saúde e ao bem-estar social, e da gastronomia como atrativo turístico e atividade cultural fundamental ao ser humano. Finalmente, há, também, uma consciência maior sobre nosso papel e influência em nosso meio ambiente. Alinhando esses fatores, percebe-se a importância da sustentabilidade na experiência gastronômica.

E quando se trata da necessidade da valorização aos alimentos e produtos locais, as PANCS ganham destaque. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são espécies de plantas ou partes delas que podem ser consumidas, mas que não fazem parte dos hábitos alimentares. Segundo Kellen et al (2015), o termo PANC foi criado em 2008 pelo Biólogo e Professor Valdely Ferreira Kinupp e refere-se a todas as plantas que possuem uma ou mais partes comestíveis, sendo elas espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas que não estão incluídas em nosso cardápio cotidiano.

Saber identificar, cultivar e consumir as PANC contribui com a valorização das culturas alimentares, nas quais essas plantas estão presentes e evita que elas desapareçam do nosso



XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO

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

22 e 23 | setembro | 21

cotidiano. Contribui também com a valorização da biodiversidade, a promoção da segurança alimentar e nutricional, a soberania alimentar e a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável (Satori et al, 2020).

As PANCs estão entre as fontes de alimentos que se desenvolvem em ambientes naturais sem a necessidade de insumos e da derrubada de novas áreas (Bressan et al., 2011). O fato de muitas dessas plantas estarem em áreas manejadas por agricultores torna-se estratégia fundamental para o fortalecimento da soberania alimentar de muitas famílias (Cruz-Garcia & Price, 2011). Entretanto, muitas dessas plantas, embora disponíveis a baixo custo, ainda são desconhecidas e subutilizadas por uma parcela significativa da população (Luizza et al., 2013).

No sertão pernambucano, em meio a caatinga, vegetação nativa desse território, encontram-se diversas PANCs capazes de confundir quem ainda não conhece a riqueza dessa região. O Mandacaru (*Cereus jamacaru*), espécie de cacto facilmente encontrado na caatinga, produz um delicioso fruto com polpa comestível branca e suculenta, pontilhada de sementes pequenas e negras, bem como os ramos novos, que servem para fazer doces e suco. Já a Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata*), são utilizadas as próprias folhas da planta, que são suculentas e comestíveis e podem ser usadas em várias preparações, como farinhas, saladas, refogados, tortas e massas alimentícias, como o macarrão (Sartori et al, 2020).

Por esses motivos escolheu-se essa temática para se trabalhar no Projeto Integrador: Sustentabilidade na Gastronomia, no semestre de 2020.2, com os alunos do 2º módulo do curso de Tecnologia em Gastronomia. O projeto integrador faz parte da grade curricular dos alunos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac UV Petrolina e trabalha, em cada módulo do curso, temáticas que levam à reflexão e contextualização na área gastronômica. Além disso, realiza a integração com as demais disciplinas vigentes no módulo, elaborando ações que condizem com a temática escolhida, proporcionando aos alunos a oportunidade de desenvolver um trabalho teórico e prático que integre os diversos temas abordados pelas disciplinas cursadas no semestre letivo, visando a prática da sustentabilidade no âmbito gastronômico. Ao final do projeto integrador é elaborado um produto final, uma ação prática que faça com que os alunos pratiquem e extensionalizem o que foi visto em sala de aula, na integralidade das disciplinas.

Com isso, o objetivo desse artigo é expor a prática do projeto integrador dos alunos de Gastronomia visando compreender a importância da sustentabilidade no cenário mundial atual, colaborando para um processo educativo com valores de sustentabilidade e desenvolvimento local.

2. METODOLOGIA

A disciplina de Projeto Integrador: Sustentabilidade na Gastronomia foi ministrada para a turma do 2º módulo do curso de Tecnologia em Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco - Unidade Vinculada Petrolina, no semestre de 2020.2.

Durante o processo de aprendizagem na disciplina, foram trabalhadas temáticas voltadas



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

22 e 23 | setembro | 21

à sustentabilidade para gerar reflexão, conscientização e soluções às problemáticas encontradas pelos alunos acerca do tema. Isso foi importante para que, ao partir para a construção do produto do Projeto Integrador (PI), os alunos tivessem uma mentalidade consciente e clara sobre as necessidades que poderiam ser abarcadas.

Na construção do PI, de início, foi pensado na temática específica que seria o foco do trabalho no semestre vigente, levando em consideração o tema geral do PI (sustentabilidade em Gastronomia). Sendo assim, foi escolhido trabalhar com as PANCS – Plantas Alimentícias Não-Convencionais, visto que no sertão pernambucano, região onde é situada a UV Petrolina, vem ganhando cada vez mais destaque na culinária sustentável.

A proposta do produto final foi feita em aula pela professora da disciplina: realizar um Webnário sobre a temática. A escolha por ser um evento online se deu devido às medidas de distanciamento recomendadas por conta da pandemia do novo Coronavírus.

A construção da prática extensiva foi realizada pelos alunos, que atuaram como protagonistas pensando, planejando e executando a ação. Sendo assim, foi decidido em sala o nome do evento, que, por meio de votação pelos alunos, escolheu “GASTROPANCS: Sabores do Sertão”, como uma junção dos dois objetos principais de estudo (PANCS e gastronomia) e ressaltando a sua aplicação na culinária sertaneja. Escolheu-se a Juci Melo, chef do restaurante Flor de Mandacaru, grande defensora da culinária do sertão e que tem se destacado ainda mais na utilização das PANCS, para participar desse momento e contar sobre toda a sua trajetória no resgate dos sabores sertanejos e na aplicação das PANCS na gastronomia sustentável.

Optou-se por receber as inscrições por meio de plataforma online e em aula, elaborou-se a ficha de inscrição contendo, além de perguntas sobre os dados pessoais, perguntas subjetivas como “o que espera do evento?”, “por qual meio ficou sabendo do evento?”.

Dentre as várias atividades interdisciplinares que os alunos realizaram, foi desenvolvido um Processo de Criação Culinária na disciplina de Cozinha Fria, onde os alunos elaboraram, em grupos, preparações à base de PANCS, que foram apresentadas no segundo momento do evento, ensinando o público a reproduzir em suas casas.

3. ANÁLISE DE DADOS

O Webinário “GASTROPANCS: Sabores do Sertão” ocorreu através da plataforma Google Meet, no dia 26 de novembro de 2020, de 19h as 21h (figuras 1 e 2). Participaram em média 90 pessoas, dentre discentes, docentes e público externo, inclusive com inscritos de outros estados.



Figura 1: Cartaz oficial do Webinar



Figura 2: Cartaz oficial com programação

Dentro da sua programação, o webinar contou com a palestra principal ministrada pela chef Juci Melo que apresentou sobre a importância e utilização das PANCS em estabelecimentos gastronômicos, além de contar sobre a sua vivência com as PANCS e amor pela culinária sustentável (figura 3). Em seguida, o espaço foi aberto para um momento de interação com os participantes, onde os mesmos fizeram perguntas para a palestrante e puderam trocar experiências. Foi um momento descontraído, onde foi possível usufruir ainda mais da palestrante.

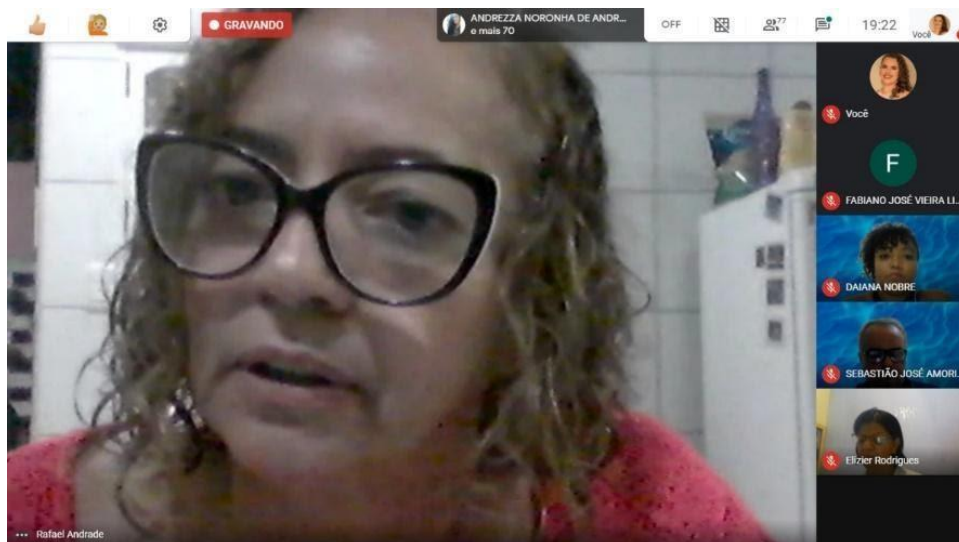




Figura 3: Palestra principal ministrada pela chef Juci Melo.

Após, os estudantes do 2º mod de Tecnologia em Gastronomia – Faculdade SENAC UV Petrolina, organizadores do evento, apresentaram receitas com PANCS (figuras 4) realizados pelos mesmos e compartilharam a experiência de trabalhar com tais ingredientes. Esse foi um dos momentos mais ricos do evento, levando aos participantes a interagirem ainda mais diante das dúvidas surgidas, além de ter sido primordial para estreitar os laços dos alunos com as PANCS, desconhecidas por muitos. Aplicar as técnicas culinárias e compartilhá-las com o público foi desafiador, mas enriquecedor e uma experiência muito positiva.



Figura 4a. Cocada de Mandacaru



Figura 4b. Caldo de Bredo



Figura 4c. Finger Food de vatapá de Bredo

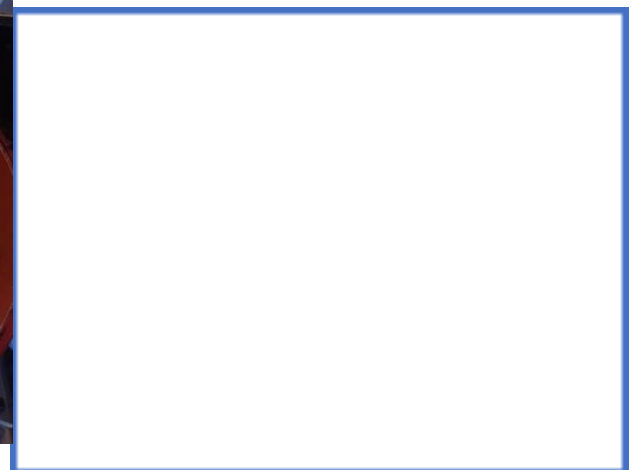


Figura 4d. Moqueca de Palma com Mandacaru



Figura 4e. Torta de Bertalha com queijo

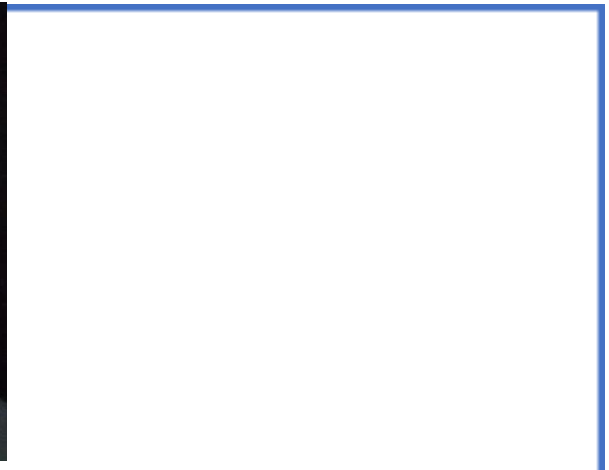


Figura 4f. Torta de Bertalha com queijo



Figura 4g. Caruru de Palma

Figura 4h. Bolinho de Ora-pro-nobis

O evento foi encerrado com um registro de boa parte dos participantes (imagem 5) e com muitos elogios dos mesmos, à exemplo:

“Parabéns pelo evento, os preparos são de fácil execução”

(L.C.) “Parabéns pela valorização da nossa cultura e culinária”

(R.M.)

“Gratidão a essa palestra enriquecedora. Felizes os que estiveram aqui” (F.P.)

“Foi muito bom compartilhar conhecimentos da Faculdade porque aplicamos tudo que aprendemos até agora. Foi desafiador elaborar o produto, pensar, criar, testar e chegar num bom resultado, mas deu muito certo!” (W.G.)

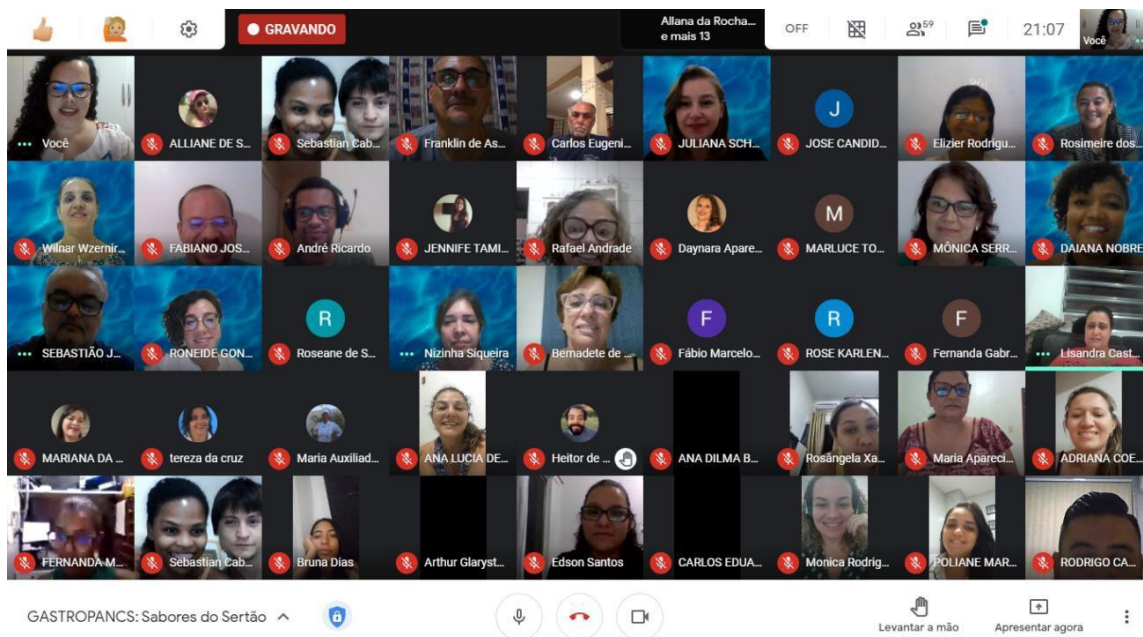


Figura 5. Parte dos participantes do evento GASTROPANCS: Sabores do Sertão

4. CONCLUSÃO

Notou-se, através da realização do Webinar, um resultado positivo no aprendizado dos alunos através de toda a fase de pré-evento, durante a vivência de organização, tomada de decisões, trabalhos em grupos, contato com palestrante, assim como na execução do evento, quando os alunos tiveram todo o protagonismo realizando a apresentação do webinar, mediação das perguntas, palestra e programação, vislumbrando, assim, a importância de utilizar, cada vez mais, atividades como essa para incentivar e aprofundar o conhecimento dos discentes nas mais diversas áreas de Gastronomia.

A utilização das PANCS no processo de aprendizagem dos alunos, na integralidade e na temática do produto final levou à conscientização dos envolvidos pela valorização dos frutos locais que tantas vezes passam despercebidos e que, após o estudo, notou-se o grande potencial gastronômico que essas plantas possuem.

REFERÊNCIAS

BINZ, P. Gestão da gastronomia sustentável em meios de hospedagem. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Caxias do Sul, Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade, 2018.

BRESSAN, R.A. et al. Stress-adapted extremophiles provide energy without interference with food production. **Food Security**, v.3, n.1, p.93-105, 2011.

CRUZ-GARCIA, G.S.; PRICE, L.L. Ethnobotanical investigation of wild food plants used by rice farmers in Kalasin, Northeast Thailand. **Journal of ethnobiology and ethnomedicine**, v.7, n.33, p.1-20, 2011.

LUIZZA, M.W. et al. Local Knowledge of Plants and their uses among Women in the Bale Mountains, Ethiopia. **Ethnobotany Research & Applications**, v.11, n.1, p.315-39, 2013.

KELLEN, M. E. B. et al. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p

SARTORI, V. C. et al. Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC: resgatando a soberania alimentar e nutricional. Caxias do Sul, RS: Educs, 2020.