# A importância do Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo - OPANES como instrumento fomentador de estudos e olhares para a Gastronomia - um relato de experiências

**ROBSON LUIS TRINDADE LUSTOSA, JONAS ALVES CAVALCANTI**

Desde o despertar dos olhares para as relações estabelecidas entre o homem e as suas práticas alimentares, a observação dos elementos que compõem a gastronomia, em seus campos técnicos e teóricos, assumiu uma posição importante como elemento capaz de traduzir comportamentos em níveis sociais, econômicos e culturais. Não obstante, a mesma observação lançada sobre os aspectos do dia a dia das práticas gastronômicas se direciona aos campos formativos de profissionais desta área. As mudanças profundas nos hábitos alimentares – no comer, no fazer e no compartilhar, provoca a necessidade de entender quais são e como se dão as transformações em curso no campo da Gastronomia. A formação dos profissionais da alimentação deve alcançar questões que envolvem o ato humano de alimentar-se para além de suas funções biológicas e englobar as práticas sociais que lhe dão significação dentro da sociedade. Portanto, se faz essencial ao desenvolvimento de profissionais cada vez mais capacitados e sensíveis à proposição de soluções aos desafios contemporâneos nesse campo (MINUZI, 2021).

Assim, o surgimento do Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espirito Santo - Opanes, criado em 2019 no Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Senac através dos Departamentos Regionais do Nordeste e Espírito Santo por meio do Núcleo de Desenvolvimento Corporativo e com o apoio do Departamento Nacional, vem mais do que representar um repositório de pesquisas e informações. Através das ações desenvolvidas, o Opanes é uma forma de fomento à pesquisa e acesso a informação do Senac, sendo um repositório importante para a área da gastronomia e se coloca como um espaço de diálogo e colaboração com agentes do setor gastronômico e da sua cadeia produtiva, favorecendo o desenvolvimento de ações integradas que unem a instituição com a sociedade. Destarte, as observações tecidas e fomentadas alavancam e ajudam no desenvolvimento do olhar mais preciso e minucioso, principalmente dos agentes integrantes desse setor (SILVA; SOUTO; PURCELL, 2021; OPANES, 2019).

A proposta de observação encontrada nas práticas do Opanes propõe a percepção do comportamento social e valorativo da diversidade dos processos e técnicas culinárias, dos locais, feiras, festivais, mercados, do fazer e do cultivar artesanal, das tendências, da sustentabilidade, da segurança nutricional e do diverso contexto que permeia a relação homem-gastronomia. Esse universo provocativo se une a proposta metodológica de ensino-aprendizagem por meio de projetos, onde objetiva-se o desenvolvimento de competências por meio de interações sociais e partilha de conhecimento. A partir de um desafio, de uma provocação, de um convite a observar o contexto no qual o aluno está inserido, a prática de observação leva os alunos a

trabalharem juntos em torno dos

questionamentos levantados, direcionando-os a aprender no coletivo mobilizando conhecimentos, habilidades, valores e atitudes.

O objetivo deste trabalho é relatar as experiências bem-sucedidas na integração de práticas investigativas comuns ao Opanes nas práticas de ensino e aprendizagem no curso superior de Tecnologia em Gastronomia nas unidades vinculadas de uma instituição de ensino superior. Este trabalho configura-se, portanto, como um relato descritivo das experiências vivenciadas nas práticas educativas realizadas (e em curso) nas unidades vinculadas de Caruaru e de Recife da Faculdade Senac Pernambuco. Ademais, este estudo pretende apresentar a análise dessas experiências vivenciadas e em construção com base na participação dos docentes e discentes em atividades interdisciplinares implementadas no contexto dos Projetos Integradores - PI, atividade educacional do Modelo Pedagógico Senac, e que envolveram o modelo investigativo implementado pelo Opanes nas pesquisas pertinentes ao campo da Gastronomia.

A participação dos autores deste relato como observadores no Opanes e o envolvimento com suas metodologias investigativas oportunizou levar à sala de aula as práticas realizadas comuns a este grupo de pesquisa e que apresentavam potencial de aplicação didático-pedagógica em classe com o objetivo de despertar nos estudantes de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco, não só o desenvolvimento de uma visão mais crítica sobre as relações percebidas no campo da gastronomia, como também a construção de atitudes colaborativas, sustentáveis e empreendedoras no desenvolvimento de propostas resolutivas para problemáticas pertinentes ao setor e conforme as temáticas desenvolvidas em interdisciplinaridade pelo PI. O modelo investigativo etnográfico comum ao Opanes e a aplicação de ferramentas de pesquisa social, como *survey* e f*ocus group* foram implementadas via mediação docente junto aos estudantes participantes.

Nas unidades vinculadas de Caruaru e Recife, através da unidade temática de PI, foram provocadas as observações acerca das práticas gastronômicas realizadas no semestre letivo e a investigarem seus aspectos culturais, sociais e econômicos, numa perspectiva de entendimento e pertencimento. Assim, via a unidade temática diretiva de PI, unindo as unidades temáticas de 1º módulo (Caruaru) e de 4º módulo (Recife), cada qual em seu *loci* de realização, os estudantes construíram um trabalho singular de pesquisa e o desenvolvimento de produtos que uniu todas as competências desenvolvidas, resultando, em Caruaru, na realização de feira gastronômica de inovação voltada para a temática saudabilidade, apresentada ao final do primeiro semestre letivo de 2022 para todas as turmas da unidade, sendo este desafio um motivador para a construção desse relato de experiência.

Durante todo o processo desde a observação à pesquisa e desenvolvimento prático dos produtos, os alunos demonstraram atitudes inclusivas, colaborativas, empreendedoras e sustentáveis, além do domínio do conhecimento técnico-científico necessário à construção dos projetos. Foram 6 meses desde a concepção das ideias à apresentação dos produtos, em um evento que reuniu convidados da instituição e da sociedade, e resultou em aprendizados e

impactos positivos em diversos campos. Os impactos positivos das práticas de observação na construção dos projetos acadêmicos podem ser categorizados nos campos docentes, discentes, da instituição e sociedade. Como docente, foi possibilitada uma abordagem diferente e inovadora, unindo a prática da pesquisa pela observação e o desenvolvimento de produtos gastronômicos, abordando a interdisciplinaridade em seu sentido mais amplo. Em Recife, ainda segue ao longo do segundo semestre letivo de 2022, na construção de um repositório gastronômico com foco nas memórias afetivas e gastronômicas que unem tradição e ancestralidade.

Ademais da possibilidade de uma replicação das práticas investigativas realizadas pelos membros do Opanes, destaca-se a perspectiva do uso dos materiais informativos produzidos pelo grupo como Objetos Digitais de Aprendizagem na integração dos recursos educacionais a serem implementados no ensino, inserindo e ampliando o uso das tecnologias digitais nas práticas pedagógicas em Gastronomia. Os recursos tecnológicos podem possibilitar mudanças nas formas de ensinar, de avaliar e de aprender, e isto combinado com reflexão e análise crítica sobre o uso desses recursos promovem mudanças na maneira tradicional de educar, no sentido de que essas tecnologias não sirvam apenas para reproduzir e repassar informações (SCHUCK; CAZAROTTO; SANTANA, 2020).

No campo dos discentes, a realização de um único projeto possibilitou que eles pudessem não só trabalhar em equipe e evoluir no coletivo, como também ampliaram e refinaram seus olhares para as ações que os cercam, encontrando não só entraves, mas possibilidades, incluindo a prática da pesquisa em seu processo de aprendizagem. Destaca-se que nas instituições de ensino privado, a prática da pesquisa ainda é um processo leniente e pouco significativo, sendo marcante nas instituições públicas. No entanto, incentivos institucionais como programas de pesquisa e organismos próprios para tal prática motivam e mobilizam corpo docente e discente para a integração da pesquisa com o ensino (LUSTOSA *et al*., 2021; COSTA; ZOMPERO, 2017). Para a instituição, a prática se torna importante e relevante não só por aproximar os estudantes dos próprios organismos de pesquisa institucionais como reforça seus próprios pilares e marcas formativas enquanto instituição do Ensino Superior, construindo de forma ainda mais visível essas marcas em seus alunos, o que eleva a sua imagem e valor diante do mercado, do seu público interno e da sociedade geral.

Nos campos que abrangem a sociedade, a formação de profissionais cada vez mais capacitados e sensíveis à proposição de soluções aos desafios contemporâneos representa uma entrega não só de cozinheiros/gastrônomos preparados tecnicamente. Essa acaba sendo uma entrega de agentes com capacidade de mudança, com uma atuação eu possa ser cada vez mais sustentável, inclusiva, colaborativa, empreendedora e inovativa na promoção de soluções aos problemas e necessidades apresentados pelas interações sociais.

A execução do Projeto Integrador tomando com base metodológica as ações de pesquisa e observação encontradas no Opanes reforça como as práticas pedagógicas e o desenvolvimento de pesquisas podem ser potencializadas e ampliadas através do trabalho

colaborativo e integrado que proponha o olhar crítico e reflexivo no campo de investigação como ferramenta de construção da aprendizagem. Desenvolver o olhar sensível à pesquisa requer, primordialmente, trabalhar aguçando não só a visão como também o senso de pertencimento, levando os indivíduos a se perceberem como agentes de transformação local, articulando grupos de conhecimentos, habilidades e atitudes que possibilitem, além de ampliar a atuação profissional, fortalecer a capacidade de atuação nos diversos campos.

**Referências**

COSTA, W. L.; ZOMPERO, A. F. A iniciação científica no Brasil e sua propagação no ensino médio. **REnCiMa**, Cruzeiro do Sul, v.8, n.1, p.14-25, 2017.

LUSTOSA, R. L. T.; CANTALICE, J. C. L. L.; PIMENTEL, S. G. C.; SANTOS, J. A. Eventos científicos institucionais como estratégia motivadora para produção científica pela comunidade acadêmica. *In:* Congresso Internacional de Tecnologia na Educação, 27., 2021, Recife. **Anais eletrônicos** [...] Recife: Senac-PE, 2021. p. n.I. Disponível em:<https://www.tecnologianaeducacao.com.br/anais/pdfs/Eventos%20cient%C3%ADficos%20institucionais%20como%20estrat%C3%A9gia%20motivadora%20para%20produ%C3%A7%C3%A3o%20cient%C3%ADfica.pdf> . Acesso em 29 jul. 2022.

MINUZI, G. **PARA O QUE FORMAMOS?** Considerações Sócio Alimentares do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UNISC. 2021. 136f. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica) – Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Técnico Industrial, Programa de Pós Graduação em Educação Profissional e Tecnológica, Santa Maria (RS), 2021.

OPANES. Observatório do Patrimônio Gastronômico do Nordeste e Espírito Santo. Quem somos? In: OPANES. **Home.** Salvador, 2019. Disponível em < http://observatoriogastronomico.senac.br/quem-somos/>. Acesso em 26 jul. 2022.

SILVA, S. C. V. L.; SOUTO, ; PURCELL, C. Queijos Artesanais Alagoanos: O OPANES como impulsionador na produção de conhecimento das identidades gastronômicas regionais. *In:* Congresso Internacional de Tecnologia na Educação, 27., 2021, Recife. **Anais eletrônicos** [...] Recife: Senac-PE, 2021. p. n.I. Disponível em:<https://www.pe.senac.br/congresso/anais/pdfs/QUEIJOS%20ARTESANAIS%20ALAGOANOS.pdf> . Acesso em 29 jul. 2022.

SCHUCK, Rogério José; CAZAROTTO, Rosmari Terezinha; SANTANA, Elaíne Lima. Tecnologias Digitais de Informação e Comunicação (TDICs) no ensino de Geografia nos anos finais do Ensino Fundamental. **Ensino Em Re-Vista**, Uberlândia, v.27, n.3, p.1131-1154, set/dez.2020.