

mente, porém, por questões político econômicas não existe um olhar glamouroso da indústria dos alimentos para estes.

Aquele que concluí o curso de Gastronomia deve olhar para o alimento, para além da sua função nutricional, porém sem esquecer que esta é a função primordial. Alex Atala, renomado chef brasileiro, menciona em sua literatura, que um bom chef deve ser, antes de mais nada um bom cozinheiro, é indissociável para quem quer obter êxito neste segmento, o valor de uma boa refeição, e ter como propósito que este deve ser um direito de todos.

4. Referências

- Castelli, G. (2005) *Hospitalidade na Perspectiva da Gastronomia e da Hotelaria* Editora Saraiva, São Paulo.
- Franco, A. (2010) *De Caçador a Gourmet: Uma História da Gastronomia 5ed.* Editora Senac São Paulo, São Paulo.
- Freixa, D. e Chaves, G. (2012) *Gastronomia no Brasil e no Mundo 2ed.* Editora Senac Nacional, Rio de Janeiro.
- Machado, Luiz Carlos Pinheiro; Machado Filho, Luiz Carlos Pinheiro. (2014) *A Dialética da agroecologia: contribuição para um mundo com alimentos sem veneno.* São Paulo. Expressão Popular.
- Miyazaki, M. H. (2006) *Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores Piracicaba, SP.* Disponível em: <https://www.unimep.br/phpg/bibdig/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf> > Acesso em 28 abril, 2019.
- Montebello, N. de P. e Collaço, J.H.L. (org.) (2009) *Gastronomia: Cortes e Recortes 2ed.* Editora SENAC, Distrito Federal.

Abstract: Gastronomy courses have become popular on the Brazilian stage from the economic development of tourism and leisure and the media appeal resulting from media programs, which have glamorized the profession. This professional is expected to know how to design, plan, manage and operate a kitchen, and ensure the friendliness provided by restaurant

workers, similar to the treatment found in the family environment. As a result, it is necessary to critically analyze the training process of this worker, its importance in the cultural, economic and social context, highlighting the ways of acting before a society that has food not only as a necessity, but as a social declaration factor This article aims to discuss this issue, especially for the power that the food industry has assumed in imposing the eating habits and gastronomic trends of social classes.

Keywords: Gastronomy - society - profession - eating habits - work

Resumo: Os cursos de Gastronomia se tornaram populares no cenário brasileiro a partir do desenvolvimento econômico do turismo e do lazer e do apelo midiático resultante dos programas midiáticos, os quais têm glamourizado a profissão. Deste profissional espera-se que saiba conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar uma cozinha, além de certificar-se da amabilidade disponibilizada pelos trabalhadores dos restaurantes, semelhante ao tratamento encontrado no ambiente familiar. Em razão disso, é preciso uma análise crítica sobre o processo formativo desse trabalhador, sua importância no contexto cultural, econômico e social, com destaque para as formas de atuação perante uma sociedade que tem o alimento não apenas como necessidade, mas como um fator de afirmação social. O presente artigo tem o propósito de discutir essa questão, especialmente a partir do poder que a indústria de alimentos tem assumido em impor os hábitos alimentares e as tendências gastronômicas das classes sociais.

Palavras chave: Gastronomia - sociedade - profissão - hábitos alimentares - trabalho

(*) **Gabrielle Assunção Minuzi.** Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica da Universidade Federal de Santa Maria

(**) **Roselene Gomes Pommer.** Doutora em História; Docente da Universidade Federal de Santa Maria, atuando no Colégio Técnico Industrial – CTISM e Professora no programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica.

Ressignificando os alimentos: reflexões sobre práticas pedagógicas

Fecha de recepción: agosto 2019

Fecha de aceptación: octubre 2019

Versión final: diciembre 2019

Gabrielle Assunção Minuzi (*), Nathalie Assunção Minuzi (**) y Roselene Gomes Pommer (***)

Resumen: Este estudio tiene como objetivo reflexionar sobre las prácticas pedagógicas con respecto a la reutilización de alimentos. Para ello, se tomará como lugar de análisis la aplicación de un taller gastronómico realizado con los docentes del Programa de Posgrado en Educación Ambiental (PPGEA) de la Universidad Federal de Santa María (UFSM). La motivación del trabajo se centró en la necesidad de construir relaciones dialógicas que tengan como eje los aspectos de los socios alimentarios, uniendo la sustentabilidad, la salud pública y los hábitos alimenticios a favor de una sociedad crítica sobre los procesos que involucran a este segmento.

Palabras clave: Reutilización de alimentos - prácticas pedagógicas - docentes - trabajo - sustentabilidad

[Resúmenes en inglés y portugués en la página 257]

1. Introdução

O desenvolvimento de novas tecnologias para a produção tem permitido às sociedades avançar na produção de soluções para demandas sociais básicas, como o aumento de recursos alimentares. Aliando trabalho e conhecimento técnico dele decorrente, tem sido possível a disponibilização de alimentos durante vários períodos do ano.

No entanto, o acesso a alimentação ainda não ocorre de maneira igualitária entre os grupos sociais, uma vez que, observando-se os relatórios técnicos apresentados por órgãos como a Organização das Nações Unidas (ONU) e a FAO (Food and Agriculture Organization), identifica-se que ainda existe uma significativa parcela da sociedade que não tem acesso a, pelo menos, três refeições diárias.

Pensando em unir ações para reduzir esse desperdício, as atividades educativas realizadas pelo programa difundem amplamente o conceito de aproveitamento integral dos alimentos, o qual está relacionado ao consumo de partes usualmente não aproveitadas, como cascas, entrecascas, folhas, talos e sementes – partes não menos nutritivas que a polpa. O incentivo dessa prática, culturalmente pouco difundida no país, busca minimizar a quantidade de alimentos que iriam para o lixo em perfeitas condições de consumo. Isso se faz por meio do aprimoramento de habilidades culinárias que permitam utilizá-los de forma integral e criar pratos saborosos e nutritivos.

Os dados apresentados pelos organismos citados apontam para uma realidade na qual as produções de alimentos são suficientes para todos os sujeitos. No entanto, a contradição se estabelece a partir de uma cadeia de interesses mercadológicos e de desperdícios que explicam e dificultam ainda mais este acesso.

A esses fatores, deve-se acrescentar o contexto social no qual os sujeitos que têm acesso a alimentação estão inseridos e como se dá o gerenciamento do uso dos recursos alimentares que, muitas vezes, são desperdiçados. Sendo assim, é imperativa a reflexão sobre as estratégias que podem ser desenvolvidas para minimização das perdas. Neste sentido, a Educação Ambiental (EA) serve como um instrumento de sensibilização para a abordagem da temática. Seu objetivo principal é estimular os sujeitos sociais a se mobilizarem na busca por soluções que diminuam o desperdício e gerem ações para que mais pessoas tenham acesso a uma alimentação de qualidade.

A partir desta perspectiva, buscou-se, através de uma ação prática, apresentada no formato de oficina pedagógica, abordar de maneira didática questões como o desperdício de alimentos e o que é possível fazer para reduzi-lo. Esse artigo tem como objetivo apresentar algumas reflexões a respeito dessa atividade, aplicada com alguns docentes do Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental da UFSM, buscando ampliar o debate acerca desta temática, trilhando caminhos para enriquecer a prática e a teoria, propondo a liberdade do indivíduo.

2. Metodologia

O trabalho foi desenvolvido a partir de uma ação prática, que buscou refletir sobre a percepção dos docentes acerca do que é alimentar-se com qualidade, tendo-se consciência sobre o desperdício dos alimentos, as pos-

sibilidades de adquirir hábitos saudáveis e os impactos que estes trazem para a sociedade.

A prática do bem alimentar-se exige autonomia e consciência, pois, ao elaborar uma boa refeição, deve-se perceber os nutrientes daquilo que está sendo ingerido, e sobre o que está sendo refugado. Isto é mais complexo de ser percebido com os alimentos industrializados. Por isso, a importância das ações educativas para a construção do saber alimentar-se e sua relação com os problemas sociais aos quais a problemática se conecta.

A Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, realizada em 2015, elaborou um planejamento até 2019, a partir dos seguintes eixos:

Eixo 1: Comida de Verdade: avanços e obstáculos para a conquista da alimentação adequada e saudável e da soberania alimentar;

Eixo 2: Dinâmicas em curso, escolhas estratégicas e alcances da política pública no campo da soberania e segurança alimentar e nutricional;

Eixo 3: Fortalecimento do Sistema Nacional de Segurança Alimentar.

A Conferência também definiu, como prioridade, alguns pontos a serem considerados:

- Criar ou ampliar ambientes favoráveis à alimentação saudável: escolas, locais de trabalho, locais de lazer; incentivando que estes e outros espaços possibilitem o acesso a alimentos de qualidade;
- Fortalecer a Política de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil significa construir ações que vão desde a produção até o consumo de alimentos;
- Promover o acesso à terra e ao território como condição inerente;
- Fomentar sistemas alimentares baseados na transição agroecológica;
- Fortalecer as compras públicas da agricultura, fortalecendo o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Reconhecer o protagonismo da mulher na implementação de vários programas tais com conservação de recursos naturais e necessidade de melhorar seu acesso às políticas públicas;
- Fortalecer a preocupação com a questão da disponibilidade hídrica e com a revitalização de bacias e nascentes.

Ainda nesta conferência, ressaltou-se a importância do consumo de alimentos in natura, para a criação de um contexto propício para a ressignificação dos hábitos alimentares da população brasileira. Para que os bons hábitos alimentares sejam atingidos, é necessário que se garanta ao indivíduo o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), conforme duas dimensões: estar livre da fome e da desnutrição e ter acesso a uma alimentação adequada e saudável. Os dados das Pesquisas de Orçamentos Familiares (POF - 2002/2003 e 2008/2009) sobre disponibilidade domiciliar de alimentos são indicativos do padrão de consumo alimentar da população brasileira, que combina uma dieta tradicional, baseada no arroz e feijão, com alimentos de baixo teor de nutrientes e alto valor calórico. O crescente consumo de produtos ricos

em açúcares (sucos, refrigerantes e refrescos) e gorduras (produtos ultraprocessados) alia-se ao consumo de frutas e hortaliças aquém do recomendado.

Dentre os Macro Desafios propostos durante a Conferência, para a promoção de um sistema alimentar saudável e sustentável é relevante destacar a importância da educação alimentar. Essa, além de trazer benefícios nutricionais, viabiliza a criticidade acerca dos hábitos alimentares e dos seus impactos sócio ambientais.

3. Desenvolvimento

Arroyo (2012) ao analisar as práticas pedagógicas propositivas desenvolvidas pela Educação do Campo, como as oficinas e as rodas de debates, as quais fomentam as reflexões sobre as problemáticas sociais, contribuindo para a afirmação dos saberes, valores e identidades das sociedades campesinas, indica a relevância das abordagens pedagógicas para o protagonismo dos indivíduos. Ao apresentar uma forma de abordar a educação sob uma esfera inovadora, trazendo a questão ambiental, sabendo da constância desta temática.

Loureiro (2009) corrobora com Arroyo ao destacar a educação ambiental como elemento de transformação social que, através do diálogo, fortalece o sujeito e a criação de espaços coletivos, para a compreensão do mundo, de sua totalidade e de sua complexidade.

Educar é emancipar. A ação emancipatória é o meio pelo qual podemos romper com a barbárie do padrão vigente de sociedade e de civilização. Emancipação e transformação social são elementos que explicitam não se tratar de uma Educação Ambiental genérica, de um conjunto de conceitos que servem indistintamente para qualquer atividade que se autodenomine como Educação Ambiental (pág 15).

Em razão da importância da Educação Ambiental apontada por Loureiro, e buscando conectá-la a Educação Alimentar, foi desenvolvida uma oficina com docentes do PPGEA da UFSM, com vistas a interligar a educação ambiental, com os hábitos alimentares, com a sustentabilidade e com o desperdício de alimentos.

A oficina envolveu a produção de um bolo de banana, cuja receita contemplou o uso integral da fruta, inclusive o uso da casca, que é comumente descartada. A partir dessa prática, foi possível refletir sobre o uso integral dos alimentos e seus benefícios. Segundo Cerqueira (2016), aproveitamento integral dos alimentos é muito mais do que usar todas as partes do alimento em preparações. É um conceito, um modo de vida, porque, quando falamos de aproveitamento integral, estamos falando de alimentos com valor nutricional incrível que não são desprezados, mas também de distribuição mais igualitária de alimentos, de cuidado com o meio ambiente, de economia. Você sabia que o alimento tem seis partes? Casca, entrecasca, folha, talo, semente e polpa. Mas usamos apenas uma, a última. Jogamos fora 5/6. Se usarmos todo o alimento, estaremos economizando. (p. 08)

A pertinência da reflexão se deve ao fato de o Brasil ocupar o 10º lugar no ranking dos países que mais desperdiçam alimentos, podendo-se perceber na falta de programas de incentivo ao reaproveitamento dos alimentos, promovendo diálogos acerca dos hábitos alimentares da população, este dado que estimulou a inclusão do país na campanha

Stop Food Waste Day – Salve o Alimento! O dia da mobilização será em 27 de abril, quando mais de 10 países, entre eles Estados Unidos, Inglaterra, Canadá, França, Alemanha, Espanha, Turquia, Japão e Austrália, terão ações que visam diminuir o desperdício de alimentos e mostrar a importância do aproveitamento completo em receitas saudáveis e sustentáveis.

A campanha, além de pretender melhorar a posição do país, também objetiva reduzir em 50% o desperdício de alimentos até 2030. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura, 28% dos alimentos brasileiros são perdidos ainda durante o processo de produção, enquanto outros 28% são descartados no lixo pelos consumidores, o que constitui um paradoxo já que, “No mundo, cerca de 1,3 bilhão de toneladas de comida são descartadas por ano, enquanto quase 800 milhões de pessoas passam fome”.

O Serviço Social do Comércio (Sesc) possui desde 1994 um projeto que visa minimizar os desperdícios dos alimentos e insegurança alimentar. O Programa Mesa Brasil, criou um catálogo intitulado “Sabor sem Desperdício: Receitas com reaproveitamento integral dos alimentos”. Mostra de forma prática que existe a possibilidade de reduzir danos e economizar ao executar uma receita, além dos benefícios numa esfera ambiental existe também o valor nutricional. Em sua literatura este catálogo aponta uma relevante reflexão:

Diariamente, toneladas e toneladas de alimentos são desperdiçadas em todos os elos da cadeia alimentar, do cultivo ao ato de comer. Pensando em unir ações para reduzir esse desperdício, as atividades educativas realizadas pelo programa difundem amplamente o conceito de aproveitamento integral dos alimentos, o qual está relacionado ao consumo de partes usualmente não aproveitadas, como cascas, entrecascas, folhas, talos e sementes – partes não menos nutritivas que a polpa. O incentivo dessa prática, culturalmente pouco difundida no país, busca minimizar a quantidade de alimentos que iriam para o lixo em perfeitas condições de consumo. Isso se faz por meio do aprimoramento de habilidades culinárias que permitam utilizá-los de forma integral e criar pratos saborosos e nutritivos.

Alimentação é um ato político, não sendo possível dissociá-lo da concepção de sustentabilidade, embora existam muitas pessoas engajadas, ainda é um número que não se compara com o volume de indivíduos que não possuem em suas práticas rotineiras atos como separar o lixo, assim como aqueles que se preocupam com o reaproveitamento dos alimentos.

Neste sentido a oficina alcançou o objetivo de debater e trazer para a reflexão do coletivo e propor ações ainda que locais para tentar diminuir tal desperdício.

O propósito deste relato, também foi buscar espaço teórico para refletir sobre a relação homem natureza. Práticas pedagógicas e teoria a partir de uma forma a caminharem mais próximas. Loureiro (2009) propõe esta discussão acerca da educação ambiental:

Mesmo se apresentando como uma abordagem inovadora em educação, ao explicitar a dimensão ambiental e todo o debate aí inserido, na Educação Ambiental são constantemente retomados aspectos conservadores da educação há muito levantados e questionados por pes-

quisadores desta área, estabelecendo as dicotomias: supremacia do saber científico sobre o popular; solução técnica descolada das relações de poder e da política; e “caminho para a salvação planetária” associado exclusivamente ao plano de ética e da consciência como se estas estivessem fora da organização social e da dinâmica que define mutuamente as dimensões que foram o todo viver que vivemos. (p.47)

4. Considerações finais

A partir da reflexão gerada entre os participantes da oficina, percebemos que práticas pedagógicas cada vez mais necessitam aproximar-se da práxis. O ato de apresentarmos a estes sujeitos a possibilidade do uso integral dos alimentos não deve se ater apenas a ação de ensinar uma receita, mas sim de refletir todo o processo social que está envolvido em utilizar estes alimentos de maneira integral. Considerar os trajetos desses profissionais foi fundamental para que tal prática sensibilizasse os mesmos. A tarefa de sensibilização é algo complexo, uma vez que, está relacionada às experiências individuais.

Para que o resultado fosse positivo tivemos que abordar a temática por diferentes focos estabelecendo relações simples como questionar como estas pessoas faziam sua lista de compras até debater a importância dos pequenos agricultores e como as escolhas que realizamos enquanto consumidores impactam para o aumento ou a diminuição dos alimentos que são desperdiçados.

Através destes questionamentos a oficina começou a fazer sentido para os participantes e a ação do bolo tornou-se um instrumento para demonstrar um modo de agregar valor nutricional a um alimento. Contudo é necessário apresentar toda a construção crítica em relação ao desperdício de alimento como um tema que permeia a sociedade, uma vez que, já temos condições de alimentar toda a população é necessário trazer para o debate o porquê de tantas pessoas morrerem de inanição. Neste sentido a oficina alcançou o objetivo de debater e trazer para a reflexão do coletivo e propor ações ainda que locais para tentar diminuir tal desperdício. O propósito deste relato, também foi buscar espaço teórico para refletir sobre a relação homem natureza. Práticas pedagógicas e teoria a partir de uma forma a caminharem mais próximas. Aliar Segurança Alimentar a Educação ambiental significa ter ciência da urgência que ambos mostram, na necessidade de práticas para modificar e conscientizar o micro, para tentar minimizar os danos em maiores proporções. Trazer através da educação alimentar uma transformação nos hábitos e a forma com que o alimento é representado em nossa sociedade, sem desvinculá-lo de seu significado sócio econômico e político cultural, frente aos desafios pertinentes, e através deste debate poder de forma coletiva buscar alternativas.

5. Referências

- <http://envolverde.cartacapital.com.br/brasil-e-10o-lugar-no-ranking-do-desperdicio-de-alimentos/>
www.mds.gov.br/Webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/plansan_2016_19.pdf.
<https://mesabrasil.sescsp.org.br/media/1572/mesa-brasil-sabor-sem-desperdicio-aproveitamento-integral.pdf>
<http://www.fao.org/americas/noticias/ver/pt/c/239394/>
 Arroyo, Miguel G. *Outro Sujeitos, Outras Pedagogias* (2012) Petrópolis- RJ. Editora Vozes.
 Loureiro, Carlos F. B. *Trajetórias e Fundamentos da Educação Ambiental* (2009) 3.ed São Paulo, Editora Cortez.

Abstract: This study aims to reflect on pedagogical practices regarding food reuse. For this, the application of a gastronomic workshop conducted with teachers of the Postgraduate Program in Environmental Education (PPGEA) of the Federal University of Santa Maria (UFSM) will be taken as a place of analysis. The motivation of the work focused on the need to build dialogic relationships that focus on the aspects of food partners, linking sustainability, public health and eating habits in favor of a critical society on the processes that involve this segment.

Keywords: Food reuse - pedagogical practices - teachers - work - sustainability

Resumo: Este estudo tem por objetivo refletir sobre práticas pedagógicas acerca do reaproveitamento dos alimentos. Para tanto, tomar-se-á como locus de análise a aplicação de uma oficina gastronômica realizada com os docentes do Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental (PPGEA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). A motivação do trabalho centrou-se na necessidade de construir-se relações dialógicas que tenham como eixo os aspectos sócios alimentares, unindo sustentabilidade, saúde pública e hábitos alimentares em prol de uma sociedade crítica acerca dos processos que envolvem este segmento.

Palavras chave: Reaproveitamento de alimentos - práticas pedagógicas – docentes – trabalho - sustentabilidade

(¹) **Gabrielle Assunção Minuzi.** Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica da Universidade Federal de Santa Maria

(²) **Nathalie Assunção Minuzi.** Especialista na Educação Ambiental pelo Programa de Pós-Graduação em Educação Ambiental da Universidade Federal de Santa Maria

(³) **Roselene Gomes Pommer.** Doutora em História; Docente da Universidade Federal de Santa Maria, atuando no Colégio Técnico Industrial – CTISM e Professora no programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica.