



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE – FACES
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

**MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA DO UNICEUB**

BRASÍLIA
2016



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE – FACES
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

**MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA DO UNICEUB**

Relatório de Projeto de Pesquisa PIC,
elaborado pela acadêmica voluntária Marina
Noro dos Santos e acadêmica
colaboradora Sofia Santos Corrêa.

Coordenação Prof^a Alessandra Santos
dos Santos.

BRASÍLIA

2016

RESUMO

O ato de comer é muito mais que os laços estreitos entre o homem biológico e o social. A alimentação tem um papel social importantíssimo, é essencial para a cultura, inseparável dos costumes e das relações entre comensalidade, memória, recordações e imaginário. Em síntese, a cozinha é uma linguagem que deve ser interpretada para melhor compreender a sociedade. Conforme Bordieu (1983), expressa a tradição de um grupo, a identidade cultural das pessoas. Nesse sentido, realizamos a presente pesquisa, para registrar a memória gastronômica e gustativas do Curso de Gastronomia do UniCEUB, em busca de construir por meio da etnografia, as singularidades e simbolismos do processo de trabalho prático exercido ao longo do período de formação dos discentes. Para que o objetivo fosse alcançado, o método utilizado foi a pesquisa documental e bibliográfica sobre a temática em questão, bem como, um estudo etnográfico nos protocolos de experimentos, que são utilizados nas aulas práticas como ferramenta pedagógica do curso. As entrevistas com docentes, alunos egressos e matriculados, auxiliaram para desvendar a memória gastronômica e gustativa do curso, por meio, de análise de conteúdo que expressaram nos resultando quali e quantitativos da formação dos docentes e suas influências sobre os discentes, onde os simbolismos apresentam a maneira coletiva de afetividade e a valorização do patrimônio culinário, transcendendo a visão biológica ou a materialidade do alimento. Tema relevante, não só para o Curso em questão, mas para a identificação posterior do papel transformador realizado pela formação acadêmica na área da gastronomia, em um destino de grande importância no cenário nacional. Faz-se necessário a continuidade de pesquisas etnográfica na área para que lugares de memória possam ser identificados e, por meio deles, a cultura gastronômica de Brasília seja registrada.

Palavras-chave: Papel Social. Gastronomia. Construção de Memória.

SUMÁRIO

RESUMO.....	2
1 INTRODUÇÃO.....	4
2 REGISTROS DE MEMÓRIAS.....	5
2.1 Memória como Referencial Teórico.....	
2.2 Memórias da Gastronomia: da origem a atualidade.....	15
2.2.1 Conceituação da gastronomia.....	15
2.2.2 Origem da gastronomia.....	17
2.2.3 Momento atual da gastronomia.....	22
2.3 Memória do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB.....	25
3 PERCURSO METODOLOGICO.....	31
3.1 Descrição do Universo da pesquisa	31
4 ANÁLISE DOS DADOS COLETADOS.....	39
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	64
REFERÊNCIA.....	67
ANEXO.....	74
APÊNDICE.....	82

1 INTRODUÇÃO

Objetivo geral

Resgate das Memórias Gastronômicas e Gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UniCEUB para construção de Trilhas Gastronômicas e Gustativas.

Objetivos específicos

- Realizar uma Etnografia no LABOCIEN;
- Resgate das Memórias Gastronômicas, Memórias Gustativas, Lembranças e Recordações registradas nos protocolos de aulas práticas;
- Construção de um Banco dados de Memórias Gastronômicas e Gustativas do Curso de Gastronomia para Salvar e Valorizar o Patrimônio Cultural Alimentar;
- Desenvolver uma publicação *on line* compilando os saberes e sabores armazenados no Curso de Gastronomia, como forma de registrar a historicidade.

2 REGISTROS DE MEMÓRIAS

2.1 Memória como Referencial Teórico

A alimentação é, de fato, uma função biológica vital e ao mesmo tempo uma função social essencial. É um fenômeno complexo, abundante, e é um objeto com múltiplas facetas. A primeira se estende do biológico ao cultural, da função nutritiva a função simbólica. A segunda, do indivíduo ao coletivo, do psicológico ao social. O homem biológico e o homem social, a fisiologia e o imaginário, estão estreito e misteriosamente misturados no ato de comer (FISCHLER, 1995, p.14-15).

Segundo Fischer (1995) o comensal moderno tem que interrogar primeiro sobre o comensal imemorial: entre os dois, tem em comum, o comensal eterno.

A preocupação que envolve o ato de comer, este aspecto essencial da cultura e com a intensidade com que o homem considera a comida e as maneiras que fizeram do comer uma parte inseparável do costume, das relações, comensalidade, memórias, lembranças, recordações e imaginário.

Em 1960, Louis – Vincent Thomas escreveu um artigo “Ensaio de análise estrutural aplicado à cozinha Diolá – Senegal – Uma análise estrutural aplicada à cozinha”. O autor dizia: se existe um domínio da etnografia, que só raramente tem sido objeto de pesquisas sistemáticas e profundas, este é o da culinária. A culinária, como maneira de cozinhar, de preparar a comida. A cozinha é um lugar de grande sensibilidade para avaliar a cultura de uma população possuindo uma significação biológica, cultural, simbólica e também uma significação técnica: utilização dos recursos do meio, tipos de cozimento, arte de preparação. Um significado psicossocial: lugar e papel da refeição, classes sociais e uma significação religiosa simbólica. Em síntese, a cozinha é uma linguagem que deve se interpretar para melhor compreender a sociedade.

Lévi-Strauss (1996) em sua obra clássica Antropologia Estrutural, se preocupava com a comida e a metáfora da comida como uma linguagem, criando inclusive o termo “gustemas” para as unidades essenciais. “[...] Assim como a língua, parece – me que a cozinha de uma sociedade é analisável em elementos constitutivos que poderíamos chamar de “gustemas” [...]” (op. cit, p.106).

Poderíamos chamar de unidades gastronômicas, unidades de gostos e unidades gustativas.

O alimento, a comida é um dos termos que se aplicam à identidade do grupo social e representam a chave simbólica dos costumes de uma sociedade (CAMPORESI, 1996), não só a partir da qualidade dos alimentos e sua diversidade, mas, sobretudo enquanto substância simbólica, humanizada, ou seja, produzida e informada pela atividade humana.

A seleção de certos alimentos é uma atividade habitual e específica de um grupo social. Este seria “o princípio gerador e estruturador das práticas e das representações”, conforme Bordieu (1983, p. 61), ao conceituar *habitus*. O conhecimento prático do poder expressa a tradição do grupo, a identidade cultural das pessoas. Nesse aspecto, o *habitus* do grupo corresponde a práticas apoiadas em significados diversos, gerais e específicos de uma dada realidade. O lugar que o sujeito ocupa, a sua classe social, o modo como ele está inserido no processo produtivo são fatores que irão determinar o seu hábito alimentar, seu estilo de vida.

De fato, como objeto de reflexão, a alimentação envolve questões materiais e simbólicas no campo biológico, antropológico, sociológico, geográfico, histórico num espaço e num tempo dado. As características intrínsecas ao alimento e ao ato de comer fazem deste tema um terreno propício à reflexão interdisciplinar (CANESQUI, 1988, p. 207)

Falar da simbologia da comida implica em falar de contextos específicos no qual símbolos se atualizam. O contexto desta pesquisa é o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, e as pessoas “de carne e osso” que compõe essa organização, isto é, reais, com histórias de vida singulares, num processo contínuo de produção e reprodução simbólica em torno da comida, nutrido pelos repertórios anteriores e pelas interpretações das (e nas) instâncias político-sociais. Realizaremos, assim, um esforço de articular ethos e visão de mundo, como preconiza Geertz (1978), mas numa articulação ainda em processo de constituição.

Essa perspectiva justifica-se a proposta de realizar uma pesquisa de polifonia. Advinda das falas diferentemente situadas no texto dos protocolos das aulas práticas do Curso de Gastronomia. A composição curricular e formação dos docentes do curso propiciam um encontro polifônico, devido à sua composição diversa.

Segundo Mikhail Bakhtin (1987) a presença de outros textos dentro de um texto, causada pela inserção do autor num contexto, que inclui previamente textos anteriores que lhe inspiram ou influenciam, como no caso dos protocolos, que são parte obrigatória das aulas práticas do Curso de Gastronomia. Além da intencionalidade de cumprir um ementário de disciplina, está inserida no texto desses protocolos a formação do docente e suas influências, que são retratadas em preparos e perpassadas para os discentes.

Os significados repousam na necessidade de se manter viva a maneira coletiva de produzir os sentidos da sobrevivência, que os sujeitos encarnam em seus mundos diários.

Sobre tais questões, os atores sociais eleitos para este estudo delineiam significados sobre a comida como registro do contexto social, expressado por meio da escrita. A preocupação está na compreensão desses significados, em particular enquanto símbolos produzidos no contexto atual também há sentidos anteriores que se somam aos novos, e aos diversos sentidos relacionados a comida.

A busca da dimensão simbólica afetiva da comida, das memórias gastronômicas, memórias gustativas, lembranças, recordação e imaginário dos atores do Curso de Gastronomia da Instituição, o que é de extrema importância para Salvar e Valorizar o Patrimônio Culinário que está sendo desenvolvido no Curso de Gastronomia.

Maurice Halbwachs (2006) em sua obra “A memória Coletiva”, afirma que nossa memória pode se basear tanto nas nossas lembranças, como também na lembrança de outras pessoas e isso faz com que haja uma espécie de reforço na nossa memória, como se a nossa memória fosse completada com a memória daqueles que estão a nossa volta.

Nossas lembranças permanecem coletivas e nos são lembradas por outros, ainda que se trate de eventos em que somente nós estivemos envolvidos e objetos que somente nós vimos. Isto acontece porque jamais estamos sós. Não é preciso que outros estejam presentes, materialmente distintos de nós, porque sempre levamos conosco e em nós certa quantidade de pessoas que não se confundem (HALBWACHS, 2006, p. 30).

Halbwachs (2006) aborda também outro aspecto da memória: é comum não haver lembranças de certo período referente a determinado grupo, como um

professor que dá aulas, por exemplo, já que o grupo em questão é temporário e é periodicamente substituído por outro. Por mais que algum aluno tente fazer o professor lembrar, pode ser que o professor não lembre, já que a experiência que ele tinha com aquele grupo era muito similar a outras experiências com outros grupos, diferente da visão dos alunos, que interagiam de forma mais intensa entre si, cujos laços são estabelecidos dentro e fora do contexto da escola, ampliando a relação entre os alunos, fazendo com que a memória fique mais latente, diferente do que ocorre com professor, que não participava como os alunos, de forma mais intensa da vida daquela (ou outras) classes.

Outra situação abordada por Halbwachs (2006, p.36) diz respeito àquela em que se vive muito o presente e, quando ela passa, as lembranças daquela época deixam de ocupar espaços na memória para dar lugar a novos registros de um novo presente. Normalmente, essas pessoas costumam passar por diversos grupos sociais e, a cada presente, grupos antigos são deixados para trás, até mesmo por falta de interesse, e quanto mais longe no passado, menor é a memória. E quando ocorrem reencontros, é como se a pessoas estivesse sendo apresentada novamente aquela pessoa ou grupo.

As lembranças muito antigas, formadas ainda criança, são mais fáceis de serem trazidas de volta à memória quando são vividas em meio social, inclusive com riqueza de detalhes (diferente daquelas experiências vivenciadas sozinhas pelo indivíduo, cuja lembrança se torna nebulosa e difícil traçar detalhes). Importante salientar a questão de como a nova experiência, em novos grupos ou sozinho, transformam os tipos de lembranças, já que transformam as crianças em adultos, fornecendo-lhes duas visões dos fatos, duas lembranças: uma de criança e uma de adulto, devido às condições em que a criança foi submetida (HALBWACHS, 2006).

Cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva, que este ponto de vista muda segundo o lugar que ali ocupa e que esse mesmo lugar muda segundo as relações que mantenho com outros ambientes. Não é de surpreender que nem todos tirem o mesmo partido do instrumento comum. Quando tentamos explicar essa diversidade, sempre voltamos a uma combinação de influências que são todas de natureza social (HALBWACHS, 2006, p. 69).

Outro autor que merece ser mencionado no presente estudo é Michel Pollack (1989) em “Memória, esquecimento, silêncio”, que faz uma abordagem referente às

diferentes referências que a memória de cada um e como ela se torna parte da memória coletiva.

Os diferentes pontos que estruturam nossa memória são: os monumentos, o patrimônio arquitetônico e seu estilo, as paisagens, as datas e personagens históricas importantes, tradições e costumes, algumas regras de interação, folclore, música e, até mesmo, as tradições culinárias. De acordo com a metodologia de Durkheim, em que se trata fatos sociais como coisa, esses diferentes pontos de referência tornam-se indicadores empíricos da memória coletiva de um determinado grupo (POLLACK, 1989).

De acordo com Pollack (1989), a memória individual e a coletiva nos apresentam um dilema, já que a memória coletiva é formada a partir da maioria, ocasião em que a minoria ou os excluídos acaba por ter uma memória à parte, surgindo aí duas visões distintas de memórias. Uma positiva e outra negativa, ambas levando em consideração as diferentes memórias individuais (incluindo tanto a memória nacional como a das minorias), sendo que a positiva, defendida por Maurice Halbwachs, diz respeito à conciliação da memória coletiva, e a negativa acentua o caráter opressor da memória oficial em prol da memória dos excluídos.

Interessante essa abordagem de Pollack já que o aspecto negativo da memória é aquele que irá se refletir no esquecimento e no silêncio, seja por conta de traumas, seja por vergonha, ou qualquer outro aspecto que inviabilize a perpetuação de uma lembrança.

Deve-se tomar cuidado, portanto, com os registros realizados como forma de manutenção da memória, já que elas podem exprimir apenas a memória de uma certa coletividade, excluindo outras de igual importância, mas que em um dado momento histórico foram oprimidas; ou investigar memórias ocultas, que foram esquecidas por conta de traumas, mas que também aconteceram; assim como aquelas que são lembradas, mas não são contadas, por vergonha e que acabam não fazendo parte da história oficial. Todas essas vertentes da história são formadoras da memória coletiva, seja pela sua ausência, seja pela sua presença, integral ou parcial, mas que funcionam como estruturas da memória de um povo.

Assim, os registros, ou seja, os lugares de memória, como bem coloca Pierre Nora (1984), são necessidades de se manter a história viva, seja através de monumentos, museus, seja através de livros e documentos em geral.

Pierre Nora (1984, p. 9) ainda estabelece a diferença entre história e memória:

Memória, história: longe de serem sinônimos, tomamos consciência que tudo opõe uma à outra. A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas revitalizações. A história é a reconstrução sempre problemática e incompleta do que não existe mais. A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; a história, uma representação do passado. Porque é afetiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censura ou projeções. A história, porque operação intelectual e laicizante, demanda análise e discurso crítico. A memória instala a lembrança no sagrado, a história a liberta, e a torna sempre prosaica. A memória emerge de um grupo que ela une, o que quer dizer, como Halbwachs o fez, que há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é, por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e individualizada. A história, ao contrário, pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal. A memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto. A história só se liga às continuidades temporais, às evoluções e às relações das coisas. A memória é um absoluto e a história só conhece o relativo.

E complementa o raciocínio de que:

Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notarial atas, porque essas operações não são naturais. É por isso a defesa, pelas minorias, de uma memória refugiada sobre focos privilegiados e enciumadamente guardados nada mais faz do que levar incandescência da verdade de todos os lugares de memória. Sem vigilância comemorativa, a história depressa os varreria. São bastiões sobre os quais se escora. Mas se o que eles defendem não estivesse ameaçado, não se teria, tampouco, a necessidade de construí-los. Se vivêssemos verdadeiramente as lembranças que eles envolvem, eles seriam inúteis. E se, em compensação, a história não se apoderasse deles para deformá-los, transformá-los, sová-los e petrificá-los eles não se tornariam lugares de memória. É este vai-e-vem que os constitui: momentos de história arrancados do movimento da história, mas que lhe são devolvidos. Não mais inteiramente a vida, nem mais inteiramente a morte, como as conchas na praia quando o mar se retira da memória viva (NORA, 1984, p. 13).

Santos (2005) se baseia na necessidade de recuperar “os tempos memória gustativa” e reúne diversas bibliografias a respeito da história da alimentação,

possibilitando estudos interdisciplinares entre história e outras disciplinas, em especial, a gastronomia. Em sua obra “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”, informa:

Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. Nesse sentido, a questão da alimentação deve se situar no centro das atenções dos historiadores e de reflexões sobre a evolução da sociedade, pois a História é a disciplina que oferece um suporte fundamental e projeta perspectivas (SANTOS, 2005, p. 12)

[...] As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, p. 12).

O autor, além de fazer uma revisão bibliográfica em sua obra, trata também da questão da formação do gosto, hábitos e cultura, tudo isso relacionado ao ato de se alimentar:

[...] a formação do gosto alimentar não é, exclusivamente determinado pelos valores nutricionais, biológicos. Concorrem aí também as mentalidades, os ritos, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa e da comida, os valores éticos e religiosos, a transmissão inter e intrageração, a psicologia individual e coletiva e outros tantos fatores. Desta forma, o alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na própria dinâmica social. [...] Os hábitos e práticas alimentares de grupos sociais, práticas estas distantes ou recentes que podem vir a constituírem-se em tradições culinárias, fazem, muitas vezes, com que o indivíduo se considere

inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. [...] O homem transforma o consumo de alimento, que é uma necessidade biológica, em uma necessidade cultural, usando o ato de comer como um veículo para relacionamentos sociais (SANTOS, 2005, p. 15)

No cerne da dimensão cultural do alimento, significados e afetividades se expressam; há um ethos e uma visão de mundo, como define Clifford Geertz, que falam por meio da comida, o qual é um vetor privilegiado de expressão do ethos e da visão de mundo dos docentes do Curso. Para esse autor

O ethos de um povo é o tom, o caráter e a qualidade de sua vida, seu estilo moral e estético e sua disposição, é a atitude subjacente em relação a ele mesmo e ao seu mundo que a vida reflete. A visão de mundo que esse povo tem é o quadro que elabora das coisas como elas são na simples realidade, seu conceito da natureza, de si mesmo, da sociedade (GEERTZ, 1978, p. 145).

Vale lembrar algumas construções de Geertz (1978) sobre cultura, como por exemplo, quando ele nos mostra que a natureza do pensamento humano é fundamentalmente social e que a cultura é corporificada como um texto propriamente dito. Para o autor referido, os sistemas de idéias são formados por relações internas, por um modo particular de pensar o mundo, podendo em contextos específicos ser interpretados como sustentáculos das atividades sociais.

Geertz (1978) define, assim, os conceitos de cultura e estrutura social, apoiados no conceito de ação, mostrando a importância de se compreender na organização da atividade social em si e em suas relações os elementos que formam sua natureza ou que ideias sugerem as atividades sociais, em que estão apoiadas. Enfatiza que são as estruturas simbólicas que definem as pessoas, caracterizam o tempo, bem como ordenam a dimensão interpessoal. Estruturas, estas que se dão a partir da percepção da interação de seus efeitos e de como são experimentadas no cotidiano. Uma sociedade cuja experiência humana mantém graus de interdependência íntima e cercada de símbolos significantes permite ao autor interpretar diversas configurações culturais.

A Teoria da Memória é um recurso metodológico por excelência para a Polifonia Gastronômica e Gustativas com todas as suas implicações simbólicas, afetivas e culturais, transcendendo a visão biológica, ou a materialidade do alimento.

Bernardo (1998) em seu estudo “Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo” coloca a Teoria da Memória como recurso metodológico, afirma que

A opção pela memória se dá porque o que interessa são situações vividas que, embora possam parecer insignificantes à primeira vista, após a análise, poderão se mostrar plenas de significados. Na realidade, o estudo da memória se revela como um recurso metodológico por excelência (p. 29).

Bosi (1979) foi umas das pioneiras a demonstrar com rara sensibilidade a Teoria da Memória em “Memória e Sociedade - Lembranças de velhas reconstrução da história social de São Paulo”.

Segundo Villas Boas Concone (1983, p.1-2):

[...] a memória é algo vivo e como tal não encontramos armazenadas nela uma série de lembranças “precisas e completas” dos eventos presenciados e vivenciados. [...] Realmente, pode-se falar com propriedade numa dialética própria da memória, à medida que o passado é referencial para orientar meus passos no presente e o presente serve como ponto de referência para uma releitura, interpretação e atribuição ao passado.

Bergson (2006, p.46) na coletânea de textos escolhidos por Gilles Deleuze, Memória e Vida, em suas reflexões do princípio da memória, indica que:

[...] A memória [...] não é uma faculdade de classificar recordações numa gaveta ou descrevê-las num registro. Não há registro, não há gaveta, não há aqui, propriamente falando sequer uma faculdade, pois uma faculdade se exerce de forma intermitente, quando quer ou quando pode, ao passo que a acumulação do passado sobre o passado prossegue sem trégua. Na verdade, o passado se conserva por si mesmo, automaticamente. Inteiro, sem dúvida, ele nos segue a todo instante [...].

Halbwachs, discípulo de Bergson em sua obra Memória Coletiva, livro póstumo publicado em 1950 (morto na 2ª Guerra Mundial em um Campo de Concentração) abre um novo caminho para o estudo da Teoria da Memória tratando no campo da subjetividade, representações e idéias e nos diz:

[...] Uma ou muitas pessoas juntando suas lembranças conseguem descrever com muita exatidão fatos ou objetos que vimos ao mesmo tempo em que elas, e conseguem até reconstituir toda a seqüência de nossos atos e nossas palavras em circunstâncias definidas [...] (1950, p. 31).

E continuando o seu pensamento nos descreve a existência de memórias individuais e memórias coletivas onde o indivíduo está imerso. Halbwachs (1950, p.71) descreve:

[...] Ainda não estamos habituados a falar da memória de um grupo nem por metáfora. Aparentemente, uma faculdade desse tipo só pode existir e permanecer na medida em que estiver ligada a um corpo ou a um cérebro individual. Admitamos, contudo, que as lembranças pudessem se organizar de duas maneiras: tanto se agrupando em torno de uma determinada pessoa, que as vê de seu ponto de vista, como se distribuindo dentro de uma sociedade grande ou pequena, da qual são imagens parciais. Portanto, existiriam memórias individuais e, por assim dizer, memórias coletivas [...].

Ao escolher Halbwachs (1950) fizemos um caminho para reconstruir as memórias que serão nomeadas como Memórias Gastronômicas e Memórias Gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB, onde os Guardiões das Memórias e narradores serão os docentes, discentes e egressos.

Entende-se nessa pesquisa, que segundo Halbwachs (1950), a experiência passa de pessoa a pessoa. E, entre as narrativas, as melhores são as que menos se distinguem das histórias orais contadas pelos inúmeros narradores anônimos. Entre estes, existem dois grupos, que se interpenetram de múltiplas maneiras, a figura do narrador quem “viaja” e tem muito para contar, e o homem que nunca do seu país, mas conhece suas histórias e tradições com profundidade.

Como refletido nessa pesquisa entende-se, que a alimentação tem um papel social importantíssimo, é essencial para a cultura, inseparável dos costumes e das relações entre comensalidade, memória, recordações e imaginário. Em síntese, por meio da linguagem “cozinha” pode interpretar a sociedade e deste modo compreende-la melhor.

Conforme Bordieu (1983), a culinária é capaz de expressar a tradição e a identidade cultural de um grupo, Nesse sentido, realizamos a presente pesquisa, para registrar a memória gastronômica e gustativas do Curso de Gastronomia do UniCEUB, em busca de construir por meio da etnografia, as singularidades e

simbolismos no processo de trabalho prático exercido ao longo do período de formação dos discentes.

Para conseguir avançar nesse registro, faz-se necessário refletir sobre os aspectos teóricos do tema principal que é gastronomia.

2.2 Memórias da Gastronomia: da origem a atualidade

2.2.1 Conceituação da gastronomia

Pode-se dizer que, desde a antiguidade, o homem não come apenas para saciar sua fome e seus instintos, mas também por prazer. Assim, como meio de entretenimento e de encantamento, a gastronomia transforma o cozinhar, que poderia ser simples, em arte, proporcionando ao homem saborear os melhores pratos, extraíndo deles o máximo de prazer. Além disso, é uma forma de interação social, pois o hábito de alimentar-se junto a outras pessoas acompanha o homem desde sempre.

Freixa e Chaves (2008, p. 20) informam que a origem da palavra gastronomia “vem do grego *gaster* (ventre, estômago) e *nomos* (lei). Traduzindo, literalmente, as leis do estômago”. A palavra carregava um sentido literal, de que a comida era fonte de saciedade extintiva do ser humano. Com o passar do tempo, pode-se conceber, pelo termo “leis” que o organismo do ser humano também possui o instinto de se saciar obedecendo a regras, uma vez que não é qualquer alimento que o ser humano come, pois a combinação certa de sabores faz toda a diferença.

Freixa e Chaves (2008) afirmam, também, que esse termo foi criado, originalmente, no século IV a.C. pelo poeta e viajante grego Arquestratus, que, por apreciar a boa mesa, percorreu vários lugares observando os costumes e as especialidades das cozinhas que visitava. Assim, o resultado dessas observações foi reunido no *Hedypatheia*, um tratado referente aos prazeres da boa comida, além de trazer essa primeira definição de gastronomia. Foi no final do século XVIII que esse primeiro conceito de gastronomia se expandiu pelo escritor francês Brillat-Savarin (2005) em *A fisiologia do gosto*:

[...] gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem na medida em que ele se alimenta. Assim, é ela, a bem dizer, que move os lavradores, os vinhateiros, os pescadores, os caçadores e a numerosa família de cozinheiros, seja qual for o título ou a qualificação sob a qual disfarçam sua tarefa de preparar alimentos... a gastronomia governa a vida inteira do homem. (BRILLAT-SAVARIN 1995, p. 57-58).

Por meio dessa perspectiva, pode-se perceber que Brillat-Savarin (1995) ampliou o sentido de gastronomia para um sentido de culinária distante do indivíduo, mas inserida em seu cotidiano, já que a gastronomia também deve ser entendida do ponto de vista mais literal e mais originário do termo “a de preparar alimentos”. Por isso, “governa a vida inteira do homem”, pois está inserida no dia a dia da vida comum, no homem comum.

É preciso compreender os dois conceitos fundamentais dentro da gastronomia: cozinha e culinária. Freixa e Chaves (2008, p. 21) destacam que ambos são sinônimos, “[...] os termos se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou de determinada região”.

Percebe-se que ambos os termos citados estão relacionados à arte e à técnica de preparação dos alimentos, o que envolve, principalmente, utensílios e ingredientes que são específicos de cada região ou país. São essas características específicas que fazem com que cada um tenha sua própria especificidade, principalmente em relação aos ingredientes, já que cada região possui clima e costumes diferentes, o que interfere diretamente nesse aspecto.

Outra diferença importante é entre alimentação e gastronomia. Ainda de acordo com Freixa e Chaves (2008, p. 21):

O conjunto de ingredientes *in natura* ou industrializados com os quais as pessoas se nutrem [...]. Ela está ligada aos setores de produção, abastecimento e consumo, ou seja, agricultura, pecuária, indústria alimentícia, mercados e feiras. [...] No entanto, quando passamos a analisar a alimentação sob o aspecto das tradições sociais, religiosas, das preferências, gostos e conhecimentos ligados à alimentação de determinado povo, estamos falando da gastronomia.

Percebe-se, então, por meio desse entendimento, que a alimentação está relacionada ao processo do alimento encontrado na natureza até chegar ao consumidor, por isso, está muito ligada à agricultura, pecuária e ao local onde se

pode encontrá-la, como em mercados e feiras. Por outro lado, a alimentação do ponto de vista das tradições de determinado povo está relacionada à gastronomia.

2.2.2 Origem da gastronomia

Desde a pré-história, o homem retira da natureza seu alimento e cria a partir dela. A mudança de alimentação, de vegetariana a carnívora, fez com que o homem precisasse se reunir em grupos para auxiliar nos esforços para atrair as presas a emboscadas e para, assim, capturá-las. Isso levando em conta que o homem não possuía armas como as de hoje, mas tinha arpões, lanças, redes de pesca, arcos, flechas, armadilhas. É importante também ressaltar que o homem ficava num local enquanto ali houvesse o que era necessário para seu sustento, e se retirava para outro local, assim que a comida se tornasse escassa (LEAL, 1998, p. 16).

Outro ponto importante e primordial foi a descoberta do fogo. O fogo era fonte de luz e calor e era relacionado à magia. Foi com essa descoberta que as carnes deixaram de ser ingeridas cruas, e o homem passou a manusear os alimentos de formas diferentes com a ajuda do fogo, segundo Leal (1998, p. 17) “os cereais passam a ser torrados sobre as brasas na pedra, e as carnes, aves e pescados, defumados ou secos por exposição ao calor do fogo. Mais tarde, as carnes foram secas por exposição ao sol, como também as frutas e os vegetais”.

Segundo Leal (1998) o cultivo de plantas iniciou-se quando começou a faltar comida para o homem, que passou a semear seu próprio alimento, como cevada, milho, trigo, batata, arroz. Conseqüentemente o homem começou a permanecer no mesmo local para poder acompanhar o desenvolvimento dos grãos que semeava e deixou de ser nômade. Outro fato importante é que os acampamentos passaram a ser cada vez mais comuns e o homem passou também a “estocar” as presas que capturava para manter a carne por mais tempo. A partir desse momento, iniciou-se a domesticação de animais. Leal (1998, p. 18), para exemplificar cita que “a criação de abelhas foi uma das primeiras desenvolvidas pelo homem, que desde cedo aprendeu a se apropriar de seu mel. Depois domesticou antílopes, veados, hienas, cães, carneiros, cabras, vacas, ovelhas, porcos e galinhas”.

Além disso, o homem também passou a fazer mobiliário, inventou instrumentos, começou a se relacionar com os grupos vizinhos, o que fez surgir o comércio. Assim, começaram a surgir as aldeias, que foram o princípio das cidades. Outro fato bastante importante foi a criação de utensílios para armazenar alimentos e também iniciou-se “[...] a culinária propriamente dita, cozinhando os alimentos e condimentando-os com ervas e sementes aromáticas, para melhorar e ativar o gosto” (LEAL, 1998, p. 19).

Com os primeiros utensílios, então, o homem pôde preparar os alimentos com ervas e sementes, como uma forma de apurar o gosto da comida. Esse fato foi o início de uma diversificada elaboração de sopas, mingaus, bebidas quentes. Leal (1998) relembra que, a partir dos alimentos líquidos, surgiu a bebida fermentada, que era servida principalmente quente para o tratamento de doentes ou até mesmo para rituais de magia. Um fator importante a se destacar é que o vinho já era preparado nessa época, sendo produzido com framboesa, amora e cerejas silvestres, preparo popular até hoje na Itália. Ainda no período pré-histórico, o homem inventou o forno de barro compactado, o que auxiliava na preparação de alimentos assados.

Passando da Pré-História à História Antiga, com os povos ao redor do mar Mediterrâneo, como assírios, egípcios, hebreus, persas, chineses, gregos, romanos, destaca-se, nesse momento da história, o advento da classe aristocrática, que passou a associar a recepção de pessoas à arte de comer. Leal (1998) esclarece que a comida era preparada por cozinheiros escravos, que acabavam tendo uma posição de destaque em relação aos outros escravos, pois o preparo de refeições era valorizado. Além disso, com o tempo, o padeiro passou a exercer o papel de cozinheiro e foi nessa época que os pães tinham um lugar de destaque na culinária.

É importante destacar que foi dos gregos o primeiro livro que continha registros sobre cozinha, o *Vida de Prazer*, porém a culinária da Grécia Antiga não teve o mesmo destaque obtido por meio da arquitetura e da arte (esculturas). Assim, quando os romanos, conquistaram os gregos, progrediram na área da culinária, onde sofreram grande influência da cozinha grega. Foi na cozinha grega que surgiu o *chef* (LEAL, 1998). Uma diferença interessante apontada por Leal (1998) esclarece que gregos e romanos se congregavam para os banquetes por distintos motivos, os romanos se reuniam principalmente para festejar as conquistas do Império, já os

gregos se reuniam mais para discutir literatura, filosofia, literatura e política.

Passando para a Idade Média, tem-se como referência a sociedade da época, organizada em feudos, que eram grandes extensões de terras. Essa sociedade passou a ter servos que deviam muitas obrigações aos senhores de terra, por isso passou a não ser organizada em cidades, já que o homem passou a refugiar-se no campo. Ressalta-se que havia grandes diferenças entre as classes, “o rico e o miserável, o senhor e o servo, quem tinha o poder político ou religioso e quem era dominado por esse poder. E havia muitas guerras e muita fome” (LEAL, p. 29). Um ponto importante desse período é o destaque que a igreja teve, pois era detentora de muitas terras. Assim, os mosteiros tiveram papel muito importante na culinária e a transmitiram para outros povos do ocidente:

Assim, eles cultivaram a uva para o vinho, a maçã para a cidra e o malte para a cerveja. Desenvolveram a jardinagem, levando legumes e frutas de volta para as mesas. Exploraram minas de sal praticaram a pecuária, curtiram o couro e aprimoraram a conservação de alimentos. Os monges também fabricavam o pão, já que as padarias só existiam nos mosteiros, conventos e castelos dos grandes senhores. Não havia mais as padarias públicas, tão comuns na Roma Antiga, o que levou o povo a buscar a fabricação doméstica do pão utilizando fornos comunitários, ainda existentes na Europa atual. (LEAL, 1998, p. 17).

Destaca-se também que a cozinha da Idade Média prezava mais pelo luxo do que pela sabedoria, já que não havia muita preocupação com a combinação dos ingredientes. Além disso, mesmo que tivessem acesso aos mais variados tipos de temperos e especiarias, como pimentas, gengibre, canela, a alimentação dos nobres não era variada, mas apenas abundante, e ainda não se tinha etiqueta como se tem hoje: “Comer muito e com voracidade era vício comum nos tempos medievais. As pessoas cortavam a carne com o próprio punhal, comiam com as mãos, e os restos eram jogados no chão, para os cachorros” (LEAL, 1998, p. 32).

Em relação à Idade Moderna, posterior à Idade Média, destaca-se que foi um período marcado pelo crescimento humano tanto intelectual quanto culturalmente e pelas grandes navegações. Leal (1998) destaca que o Renascimento surgido na Itália foi uma época “marcada pela beleza das músicas, pelo brilho e exuberância das artes plásticas e pela liberação dos prazeres, dentre

os quais estavam os prazeres gastronômicos” (LEAL, 1998, p. 17). Essa corrente cultural se espalhou para grande parte dos países da Europa.

O principal objetivo das grandes navegações, nesse período, era a busca por especiarias, além de ouro e pedras preciosas. Destaca-se que a expansão marítima, nessa época, foi crucial para o intercâmbio cultural entre os países descobridores e os descobertos. Dessa forma, a troca de sementes, raízes e especiarias entre os países desencadeou uma vasta combinação de sabores e de produtos variados. Por exemplo, a África exportou banana, pimenta malagueta, quiabo. A América introduziu na África mandioca, caju, peru, amendoim. Para a Europa, a América forneceu feijão, abóbora, pimentão, baunilha, abacate. A Europa enviou gado para iniciar a pecuária na América (LEAL, 1998). Assim, toda essa expansão culinária modificou também a forma como os europeus se alimentavam. Diferentemente da Idade Média, a culinária europeia passou a ser mais refinada e elegante e menos ostensiva.

A Idade Contemporânea compreende desde a Revolução Francesa (1789) até os dias atuais. Uma contribuição importante dessa época foi já o início da conservação de alimentos por maior tempo. Leal (1998) esclarece que, primeiramente, a conserva era feita em vidros, depois passou a ser em enlatados, e isso impulsionou bastante a indústria.

Um ponto a se ressaltar desse momento é os *menus*. Leal (1998) também ressalta a diferença da maneira pela qual os *menus* passaram a ser mais ainda utilizados nos restaurantes da Europa. No século anterior, os *menus* apenas informavam aos convidados o que seria servido. A partir da Idade Contemporânea, os *menus* passaram a ser mais artísticos e luxuosos. É nessa época, principalmente a partir da Revolução Francesa, que a cozinha burguesa impulsionou a elegância da gastronomia: “Combinou a cozinha da terra com a de laboratório, a profissional com a amadora, a provinciana com a internacional e a antiga com a moderna. (...) Uma combinação perfeita dos bons velhos tempos com a inovação das receitas médicas” (LEAL, 1998, p. 17).

É preciso também esclarecer o surgimento dos primeiros restaurantes. Antes dos restaurantes, o que existiam eram albergues e tabernas, que serviam comidas e bebidas em mesas comuns e em horários específicos e atendiam, principalmente,

viajantes. Há que se destacar que na época do Iluminismo era muito comum a reunião de intelectuais em cafés.

A palavra restaurante, originariamente, está relacionada ao sentido de restaurador conforme mencionam Freixa e Chaves (2008). Em Paris, Boulanger, proprietário da casa Poulies, afixou na porta um cartaz onde mencionava que naquele local serviam caldos divinos. Tratava-se de caldos feitos com diversas carnes, raízes nutritivas, que já eram servidos desde a Idade Média nos albergues, principalmente para viajantes que precisavam de alimentos nutritivos para restauração de suas energias. Surgia, assim, o termo “restaurante”. A ideia de Boulanger fez bastante sucesso e ele acabou criando novas receitas e as listava com o preço, o que fez surgir os *menus*.

Depois de aproximadamente 20 anos, surgiram os restaurantes a *la carte*, (como conhecemos atualmente) pratos registrados em cardápios e preparados individualmente. É importante destacar que esse fato impulsionou o estabelecimento dos *menus*. A obra *L'Art du Cuisinier* (Arte de cozinhar), em dois volumes, de Beauvilliers, escrita em 1814, estabelecia, nesse período, a ordem dos pratos no *menu*, o horário das refeições, o cuidado e profissionalismo na cozinha e no atendimento ao cliente:

A ordem dos pratos dada pelo menu, a frequência nos horários das refeições, as mesas individuais, o cuidado maior com a limpeza, mais profissionalismo na cozinha e no atendimento ao cliente, maior zelo com os móveis do salão e a decoração diferenciavam os restaurantes de seus ancestrais (albergues e tabernas) (FREIXA e CHAVES, 2008, p. 113).

Dessa forma, com o advento do restaurante, a boa cozinha ficava ainda mais acessível à burguesia. Freixa e Chaves (2008) também esclarecem que foi em 1691 que, pela primeira vez, surgiu o termo burguês dentro da literatura culinária. A obra *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* (O Cozinheiro Real e Burguês) de Massialot (1660-1733) propõe um modelo culinário francês que seja recebido pelos burgueses e cortes estrangeiras.

Destaca-se que as mudanças na culinária, como a organização da cozinha profissional, devem-se a Escoffier. Em seu livro *Guide Culinaire*, publicado em 1903, divide a cozinha profissional em cinco setores interdependentes:

[...] o do *garde-manger*, responsável pelos pratos frios e pelo suprimento de toda a cozinha; o do *entremettier*, incumbido das sopas, legumes e sobremesas; o do *rôtisseur*, encarregado dos assados, bem como dos pratos grelhados e frios; o do *saucier*, responsável pelos molhos; e o do *pâtissier*, que responde pelo preparo da pastelaria necessária aos vários setores da cozinha. (FRANCO, 2004, p. 231).

Assim, vê-se que essa divisão estabelecida por Escoffier foi importantíssima para a organização da cozinha, fazendo com que a preparação dos alimentos seja feita de maneira mais setorizada.

Por meio desse percurso histórico, vê-se como a culinária chegou a ser o que é hoje, evoluindo de acordo com a sociedade e seus costumes. Hoje, percebe-se o quanto a sociedade está cada vez mais requintada e exigente. Assim, a gastronomia tende a acompanhar o paladar do homem. Desde o surgimento dos restaurantes, a gastronomia profissional atravessa os palácios e vai para a sociedade. Assim, as funções do *chef* passaram a ser mais definidas; a organização dos restaurantes é cada vez mais requintada e o consumidor, é claro, cada vez mais atraído pela gastronomia.

2.2.3 Momento atual da gastronomia

Atualmente, pode-se destacar que a gastronomia está bem diversificada, pela *fusion cuisine*¹, cozinha mediterrânea², cozinha asiática³, *Kappo cuisine*⁴ a vanguarda, a *slow food*⁵, *fast food*⁶. Há para todos os gostos, pois a cozinha

¹ A *fusion cuisine*, é uma cozinha de fusão que combina as tradições culinárias de duas ou mais nações para criar pratos inovadores (ROSSI, 2009).

² É o tipo de cozinha praticada na Região Mediterrânea, compreendendo os países da Europa, Ásia e África. Sua característica é ser uma culinária sazonal, respeitando o ciclo dos alimentos durante as estações do ano, apesar de abarcar uma infinidade de influências não transforma o alimento de forma negligente, mas procura novos sabores, diferentes combinações de forma artística e inovadora (LIMA, 2007).

³ O termo é utilizado para agrupar a cozinha dos países da Ásia ocidental e Sudoeste asiático. Apesar da generalização, cada país deste enorme continente possui uma gastronomia complexa, cheia de detalhes e peculiaridades que as caracterizam e distinguem umas das outras (FREIRE, 2008).

⁴ A *kappo cuisine* é um estilo de culinária japonesa, que relaciona a gastronomia tradicional com toques contemporâneos. Utiliza ingredientes frescos, exóticos e sazonais, são utilizados para criação de pratos leves e sofisticados. No preparo, há contato próximo entre o *chef* e o cliente, para que o máximo de sabor, aroma e textura seja preservado para a degustação (MURAKAMI, 2011).

⁵ O *slow food* é um movimento fundado em 1986 que tornou-se uma associação internacional sem fins lucrativos em 1989. O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação, utilizando produtos artesanais de qualidade especial, produzido de forma que respeite o meio ambiente e as pessoas responsáveis pela produção (SLOW FOOD, 2007).

contemporânea é caracterizada, principalmente, pela liberdade, além de também ter o auxílio da tecnologia, cada vez mais evoluída. Entretanto, é importante perceber que a culinária de hoje acompanha essa época da globalização, do *time is money*. E, assim, dentro desse parâmetro, vê-se na verdade um contraponto dentro da culinária. Por um lado, as pessoas acabam optando pelo *fast food*, principalmente por causa da falta de tempo; por outro lado, acaba havendo uma valorização da comida menos industrializada e mais natural.

Outros fatores que auxiliam na revolução culinária atualmente são os recursos tecnológicos, midiáticos, de transportes. A indústria de refrigeração e de conservação de alimentos, por exemplo, facilita o comércio e a exportação de produtos, os meios de transporte auxiliam no deslocamento de grandes quantidades de mercadorias, o que facilita o intercâmbio de ingredientes às vezes raros. A mídia facilita a divulgação de usos e costumes relacionados à culinária e até mesmo as viagens dos indivíduos colaboram com a experimentação e divulgação de determinados hábitos culinários. Um aspecto importante desse intercâmbio entre regiões e países é que a tendência gastronômica acaba sendo, portanto, a mistura entre a tradição e a inovação.

Destaca-se que esses tipos gastronômicos não devem ser olhados como rivalidades dentro da gastronomia, mas demonstra como a gastronomia contemporânea é bastante diversificada, reflexo desse da sociedade atual, também bastante diversificada, devido principalmente à globalização. Além disso, a preparação dos alimentos e o comer são atividades estritamente ligadas à interação entre os indivíduos.

Assim, além de ser uma forma de interação, a gastronomia demonstra a articulação cultural entre os indivíduos e a cultura de determinado povo, tendo em vista o preparo da comida e também dos ingredientes utilizados. A cozinha atualmente passa pelo que ele chama de “paradoxo da globalização”, pois, na era da globalização e da internacionalização, vê-se a culinária dividida entre um modelo local e um modelo global “se a cozinha de território é essencialmente uma invenção moderna, a cozinha internacional tem, em vez disso (ao contrário do que se poderia pensar), raízes antigas”. Por isso, há o paradoxo entre a cozinha internacional, que segue uma tradição, e a ascensão da cozinha local.

⁶ O fast food é significa comida rápida, geralmente lanches, para pessoas que não dispõem de muito tempo para fazer as suas refeições (FREIRE, 2008).

Montanari (2008) traz alguns exemplos dessa internacionalização-regionalização. Hoje, todos os europeus consomem coca-cola, massa, bife com batata frita. O vinho está sendo mais consumido em lugares em que se prevalecia o consumo de cerveja; já em lugares em que se consumia vinho, agora também se consome cerveja. O consumo de carne também aumentou em praticamente todos os lugares, até em países em que a tradição está vinculada a vegetais. O autor ressalta que “é como se a indústria alimentícia tivesse criado um novo universalismo, dessa vez não elitista, mas de massa” (MONTANARI, 2008, p. 147), ou seja, a culinária está mais massificada, os padrões alimentícios estão cada vez mais universais e comuns.

Entretanto, Montanari (2008) ressalta que essa “padronização”, na verdade não apaga as características de cada região, pois ainda é possível perceber identidade no consumo da cerveja e do vinho, por exemplo, na Europa, onde as pessoas do centro-norte tomam mais cerveja e as do sul, o vinho: “Embora condicionadas pela padronização dos consumos, as especificidades locais permanecem arraigadas nos hábitos, talvez principalmente no plano popular” (MONTANARI, 2008, p.149).

Outra consideração levantada por Montanari (2008) é que, mesmo que algumas comidas e bebidas sejam recorrentes em diferentes regiões, na verdade elas não são idênticas. Por exemplo, quando o chocolate suíço é feito para o mercado francês, é preparado com menos açúcar para atender o gosto francês, já que os franceses consideram a comida de outros povos, por vezes, mais doces.

Sobre essa internacionalização atualmente da comida, Franco (2004) esclarece que, nas sociedades modernas, o homem já não precisa conseguir alimento da mesma forma que na Pré-história, porém a necessidade de busca de alimentos permanece arraigada ao homem. Os supermercados dispõem das mais variadas mercadorias, permitindo ao consumidor ter um livre acesso a diversos produtos e ingredientes para desfrutar dentro de sua própria cozinha.

Em relação ao preparo da comida, por exemplo, quanto aos condimentos, Franco (2004) ressalta que há dois tipos de cozinha. Uma que utiliza grande quantidade de condimentos, já outra que reduz o uso de condimentos para que o sabor essencial do alimento não seja muito alterado. Essa perspectiva acaba por demonstrar uma disparidade dentro da culinária e o conceito de bom ou mau muda

também na cozinha. Entretanto, é preciso lembrar que a forma de comer, que é um hábito, muda de acordo com a sociedade e através dos tempos, por isso não se pode simplesmente tomar algumas características de um momento como dogma.

A comensalidade contemporânea se caracteriza, principalmente, pela rapidez, reflexo da era moderna e globalizada, por produtos inovadores e pela mudança de local das refeições. As transformações sociais sempre refletiram nas transformações culinárias, sendo assim faz-se necessário compreender como funciona o Curso de Gastronomia do UniCEUB.

2.3 Memória do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB⁷

No Brasil, a gastronomia é um negócio que movimenta bilhões por ano e emprega diversas pessoas. Essa realidade impulsionou a necessidade de cursos para a formação de profissionais qualificados. Em 2002, o Brasil tinha apenas cinco cursos superiores em Gastronomia reconhecidos pelo Ministério da Educação (MEC). Em 2008, esse número era superior a 70 cursos e em 2012 esse número sobe para 117 cursos cadastrados. Atualmente, os cursos de gastronomia são em número de 313 conforme dados do site MEC (BRASIL, 2014). Contudo, apesar desse avanço, a quantidade de profissionais da área ainda não acompanha a demanda, haja vista ainda haver muito mercado disponível para os profissionais. Assim, novos saltos de qualidade dependerão da capacidade do país de formar um contingente crescente de bons profissionais.

No ano de 2006, o MEC lançou a 1ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que não contemplava curso com essa denominação acadêmica em seu interesse no desenvolvimento de competências e habilidades focadas na cultura e nas técnicas gastronômicas que possibilitassem a atuação do egresso em unidades de alimentação e nutrição: restaurantes comerciais e industriais, lanchonetes, hotéis, panificadoras, confeitarias, clubes, catering aéreo, bufês, entre outras.

Em 2010 foi lançada a 2ª edição do Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, que organizando e orientando a oferta de cursos superiores de

⁷ Texto construído para o Projeto Político Pedagógico do Curso de Gastronomia, com base em pesquisa e avaliado Institucionalmente.

tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico. O documento está em sintonia com a dinâmica do setor produtivo e os requerimentos da sociedade atual, apresentando as denominações, sumário de perfil do egresso, carga horária mínima e infraestrutura recomendada para as graduações tecnológicas. Especificamente para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, tem-se o seguinte:

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.

Carga horária mínima 1.600 horas.

Infraestrutura recomendada: Biblioteca, incluindo acervo específico e atualizado; Cozinha fria e quente; Laboratório de bebidas; Laboratório de informática com programas específicos; Laboratório de panificação e confeitaria; Restaurante didático (BRASIL, 2010, p. 141).

Para se ter uma ideia do potencial desse ramo de atividades no Distrito Federal, em 2003, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) já revelava que a alimentação e a gastronomia foram responsáveis por cerca de 65% dos empregos gerados com o turismo naquele ano, o que confirma a capacidade de geração de emprego e renda do setor.

A Capital Federal vive um momento de expansão da área de gastronomia desde então, e isso se deve por apresentar uma rica diversidade cultural e a maior renda per capita do Brasil (em 2013 a média chegou a R\$ 60 mil anuais, segundo dados da Companhia de Planejamento do DF – CODEPLAN)

O número de estabelecimentos gastronômicos saltou de 100 em 2000 para mais de 500 em 2010 (última pesquisa realizada), de acordo com estimativas da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL- DF). Dados do IBGE revelam que, no mesmo ano, o DF contava com mais de mil unidades de alojamento e alimentação (incluindo hotéis, restaurantes e similares), que empregaram cerca de 50 mil pessoas, com um salário médio mensal de R\$ 1,6 mil.

Atualmente, existem no Distrito Federal 10.100 estabelecimentos que geram mais de 100 mil empregos, segundo o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de Brasília (SINDHOBAR). A entidade estima que cada emprego direto crie três indiretos na região, por se tratar de uma cadeia diversificada, que abrange a produção e a industrialização de alimentos e engloba desde a embalagem de frutas e legumes, até a fabricação de bebidas, pães, biscoitos, massas e cortes de aves.

No Distrito Federal, a parte mais relevante dessa cadeia produtiva é o segmento de produção de alimentos industrializados, que reúne 18 mil trabalhadores diretos e 30 mil indiretos, segundo dados do Sindicato das Indústrias de Alimentação de Brasília (SIAB).

Os desafios da formação superior diante das transformações ocorridas na sociedade contemporânea, no mundo do trabalho e no exercício profissional nos últimos quarenta anos estão associados ao fenômeno da globalização. Exemplos positivos dessas transformações foi a rapidez da comunicação e acesso às informações, a dinamização do comércio mundial, o intercâmbio cultural, a interação entre os povos e o conseqüente aumento do interesse por outros idiomas e culturas, o aumento da oferta de bens e serviços e a evolução e popularização das novas tecnologias.

O curso de Tecnologia em Gastronomia no UniCEUB visa oferecer formação técnica e humanística a seus alunos, além de promover uma visão do contexto mundial e a ampliação dos horizontes. Nesse sentido, o aluno deve estar apto a planejar, organizar e executar eventos e projetos gastronômicos; dimensionar cardápios dentro dos padrões da etiqueta formal, atendendo aos critérios de preparo e decoração de pratos e serviços de mesa; gerenciar atividades nos ambientes de cozinha e nos empreendimentos alimentícios; desenvolver soluções em gastronomia, projetos ou representação de produtos para alimentação; aplicar técnicas para o refinamento gastronômico, respeitando as diversas identidades culturais e regionais, nacionais e internacionais; aplicar e reconhecer a importância dos protocolos de higiene pessoal, ambiental e de utensílios na manipulação de alimentos.

O PPC foi formulado tendo como referência, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de 20 de dezembro de 1996, que dispõe sobre a Educação Profissional, o Decreto 2208/97, que regulamenta os dispositivos referentes à

Educação Profissional em três níveis desta modalidade de ensino: o básico, o técnico e o tecnológico, a Resolução CNE/CP nº 3/2002, de 18 de dezembro de 2002, que estabelece que a educação profissional de nível tecnológico, integrada às diferentes formas de educação, ao trabalho, à ciência e à tecnologia, objetiva garantir aos cidadãos o direito à aquisição de competências profissionais que os tornem aptos para a inserção em setores profissionais nos quais haja utilização de tecnologias, o Decreto nº 5.773, de 9 de maio de 2006, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições de educação superior e cursos superiores de graduação e sequenciais no sistema federal de ensino e o Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia, 2ª edição (2010), que organiza e orienta a oferta de cursos superiores de tecnologia, inspirado nas Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional de Nível Tecnológico, em consonância com a missão do Centro Universitário de Brasília _ UniCEUB de “gerar, sistematizar e disseminar o conhecimento, visando à formação de cidadãos reflexivos e empreendedores, comprometidos com o desenvolvimento socioeconômico sustentável”. Tendo como base a Proposta Pedagógica do UniCEUB (2012).

Atendendo aos princípios da liberdade e da tolerância, da ética e da solidariedade, da responsabilidade social, da articulação entre teoria e prática. Pilares da Proposta Pedagógica geral do UniCEUB, que orienta suas atividades de ensino, pesquisa e extensão.

O projeto pedagógico de curso prevê a participação efetiva dos alunos dentro dos programas, conforme necessidades individuais, vocação ou formação complementar do discente, e ainda da elaboração de propostas para serem desenvolvidas como atividades ou projetos de extensão para atender componentes importantes para a formação humanística, ética e responsável do profissional. Ainda no campo da integração entre ensino, pesquisa e extensão os projetos de extensão abrem a possibilidade de desenvolvimento de Projeto de Iniciação Científica (PIC), diversificando as linhas de pesquisa e assim ampliando a visão do campo de atuação profissional na formação profissional.

O Projeto Pedagógico do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB está orientado para integrar às disciplinas, conteúdos e práticas que visem

à formação do profissional crítico e consciente do seu papel cultural e social, tendo condições de ocupar um local de destaque no mercado de trabalho.

O currículo do curso é dividido em quatro semestres, sendo que os conteúdos estão distribuídos em disciplinas básicas, profissionalizantes, optativas e estágio supervisionado.

A articulação entre ensino-pesquisa-extensão permite a inserção do acadêmico no campo de investigação e atuação profissional da área, através de diferentes disciplinas que estipulam tal prática em seus programas e planos de ensino que compõem a matriz curricular.

No curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB, a matriz curricular (Anexo 2) estimula atividades interdisciplinares, incitando o aluno de forma ampla à compreensão da interrelação entre teoria e prática. Outro aspecto importante é que, segundo a proposta pedagógica do UniCEUB, o curso procura articular a teoria e prática no interior das disciplinas ao longo do curso, para possibilitar a vivência do aluno durante a sua formação, e não apenas no estágio curricular supervisionado e na prática profissional específica.

A matriz curricular foi estruturada orientando-se nos eixos norteadores do curso e é composta por disciplinas básicas, profissionalizantes e atividades de estágio. O curso tem duração de 4 semestres, a carga horária é de 1650 horas, sendo que 150 horas são destinadas à disciplinas optativas e 75 horas ao estágio supervisionado. Além das 1650 horas os alunos têm que realiza 75 horas de atividades complementares.

O primeiro semestre do curso é composto por disciplinas introdutórias e que fornecem conhecimentos básicos para preparar o aluno para os demais semestres. Faz parte desse momento a sistematização de visitas técnicas e de palestras com profissionais atuantes no mercado, com o propósito de dar início ao estabelecimento, por parte do estudante, da relação entre teoria e prática profissional. Ainda com relação ao primeiro semestre do curso, este tem o objetivo de inserir o aluno no ambiente acadêmico, apresentando-o ao universo do campo de estudos da Nutrição, através das disciplinas de Composição dos Alimentos, Higiene dos Alimentos e Segurança Alimentar e Matérias Primas e Planejamento de Cardápio.

No segundo semestre, o aluno tem contato com a nomenclatura estrangeira

utilizada na gastronomia por meio da disciplina *Línguas Estrangeiras Aplicadas à Gastronomia*, além de prosseguir com disciplinas profissionalizantes. Nessa fase, busca também a relação da gastronomia com aspectos relacionados à gestão administrativa.

No terceiro semestre, as disciplinas se apresentam com aprofundamento e detalhamento com *Cozinhas Internacionais* e *Cozinha Avançada*. Nesse semestre, as disciplinas buscam firmar as práticas acadêmicas, visando consolidar os conceitos básicos e a aplicabilidade dos mesmos, enfatizando adquirir conhecimentos e habilidades acadêmicas voltadas para a gestão empreendedora e de serviços. É nessa fase que o aluno tem maior contato com as disciplinas voltadas à atuação profissional, assim como a oportunidade de aperfeiçoar a totalidade de suas habilidades acadêmicas.

No quarto semestre, as disciplinas se apresentam com um aprofundamento técnico por meio da *Cozinha Nacional* e *Cozinha das Américas*, além das *Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria*. Nesse semestre, o aluno tem contato com a *Enogastronomia* e finaliza com o *Estágio Supervisionado*.

A disciplina optativa ofertada de Tópicos Avançados em Gastronomia tem diferentes ênfases como: Cozinha Italiana, Cozinha Francesa, Técnicas Culinárias, Bebidas e Harmonizações, Análise Sensorial, Cozinha Japonesa, pois a cada semestre de acordo com a demanda do Curso é ofertada uma temática diferente. É oportunizado a cada final de semestre os alunos definirem a disciplina de Tópicos Avançados de seu interesse entre as ofertadas. Os alunos devem integralizar 150 horas de disciplinas optativas durante os quatro semestres ou após, no quinto semestre, que vão desde disciplinas com conteúdo voltado para a gastronomia.

3 PERCURSO METODOLOGICO

3.1 Descrição do Universo da pesquisa

A escolha do universo de pesquisa, no caso desta investigação, se fez para delimitar a área a ser estudada, o que possibilitou uma análise detalhada, focada apenas no objeto de estudo.

O objetivo central da pesquisa, que é resgatar as memórias gastronômicas e gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UniCEUB para construção de trilhas gastronômicas e gustativas, salvaguardando assim a história do curso até os dias atuais.

Desse modo, a pesquisa teve o propósito de entender as referências dos sujeitos. Nesse sentido, a observação direta, buscou recuperar a leitura viva das cenas, no caso do curso de Gastronomia, as práticas pedagógicas. Essa observação direta serviu para expor as questões, os contrapontos e semelhanças entre o referencial teórico e os personagens reais, no caso os docentes e discentes.

As pesquisas sobre gastronomia são existentes no Brasil, mas ainda em pequena quantidade e nem todas realizadas com profundidade. Partindo deste pressuposto, constata-se que o conhecimento científico tem sofrido banalizações, na medida em que o discurso mercadológico busca legitimar-se por meio do olhar científico.

Deste modo, buscou-se um método que desse suporte teórico metodológico para realizar uma pesquisa com profundidade, deixando de lado os estudos superficiais, e entre as alternativas metodológicas disponíveis no campo da pesquisa social, encontra-se a pesquisa qualitativa que, pela natureza e história, possibilitam compreender as relações substantivas estabelecidas pelo homem.

Identificou-se que, para esse trabalho, a pesquisa qualitativa daria conta de revelar novas dimensões para a prática da profissão. Segundo Denzin e Lincoln (2006), atravessar diversas disciplinas, campos e temas, possibilita a interligação complexa de termos, conceitos e suposições, que venham a ser apontados pelas diversas perspectivas relacionadas à interpretação.

Este tipo de pesquisa possibilita o estudo de caso e a coleta de uma variedade de materiais empíricos, que descrevem momentos rotineiros e/ou problemáticos, dando maior liberdade ao pesquisador para compreender o assunto, que será gerador de conhecimento.

Esta pesquisa que teve uma exploração abrangente sobre o fenômeno abordado, caracterizando-se como estudo de caso, também pelo fato da intenção de compreender as nuances das memórias gastronômicas e seu desenvolvimento no Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia, servindo, então, como instrumento facilitador de investigação deste fenômeno contemporâneo da vida real.

A pesquisa, por meio do estudo de caso, pode ser utilizada para explorar, descrever, ilustrar ou explicar diferentes fenômenos. O estudo de caso é frequentemente utilizado junto com outras técnicas de pesquisas para complementar resultados, como será aqui formatado, sendo uma escolha apropriada e justificada metodologicamente quando as perguntas de pesquisas enfatizam assuntos ao qual o pesquisador não terá controle nos acontecimentos (YIN, 2005).

É necessário ter cuidado com o uso de documentação, segundo Yin (2005), pois só serão aceitos como registros os documentos que constarem no planejamento da pesquisa, os quais irão corroborar, aumentando as evidências oriundas de outras fontes. Os dados arquivados, como dados pessoais, poderão ser utilizados em conjunto com outras fontes de informação, servindo, então, para avaliar os dados coletados.

O autor Yin (2005) recomenda que o pesquisador, ao abordar casos amplos e complexos, como será o analisado nesta investigação, tenha cuidado para cruzar os dados coletados em múltiplas fontes, com informações oficiais, confirmando assim, a veracidade dos fatos.

Ainda de acordo com Yin (2005), uma pesquisa pode ser desenvolvida como um caso e, por se tratar de algo dinâmico, vivo, pode ser necessário fazer-se modificações durante a sua execução.

Para criar um arcabouço capaz de embasar esta pesquisa buscou-se dados primários e secundários. Os dados primários são considerados por Mattar (2001) os dados que estão em posse do pesquisador e ainda não foram analisados, com a finalidade específica de responder perguntas da pesquisa e neste trabalho os dados primários são as informações fornecidas pelos entrevistados.

Os dados secundários são compostos por estudos já realizados e publicados, sobre o assunto que está sendo investigado, que permitem melhor compreensão do movimento histórico, somando-se ao referencial teórico utilizado para o desenvolvimento da pesquisa.

Vele afirmar que a pesquisa qualitativa é inerente a uma multiplicidade de métodos, entre eles, a estratégia de investigação que possibilitou a coleta de dados utilizando-se de métodos específicos como entrevista e análise documental, com posterior análise, auxiliada por recursos computacionais e por métodos qualitativos de análise. As interpretações dessa pesquisa foram construídas ao longo do processo, porém já imaginadas no planejamento, por meio da questão norteadora e do objeto a ser investigado.

Após a verificação das fontes de dados (referencial teórico), o instrumento de coleta de dados definido, foi a entrevista, pois permite explorar amplamente o tema investigado, com informações mais profundas conforme Cooper e Schindler (2003).

No decorrer da pesquisa, deparou-se com a etnografia e percebeu-se que a sua aplicação à gastronomia poderia representar uma nova dimensão para a prática da profissão. Assim, propomos realizar este estudo que, na verdade, trata-se de um exercício de reflexão sobre a etnografia, tecendo algumas considerações teóricas que visam contribuir para a sua divulgação, bem como para sua aplicação na área.

Por meio da etnografia buscou-se analisar alguns elementos da realidade social do grupo específico de discentes do Curso de Gastronomia com a Teoria da Memória e Antropologia Interpretativa de Clifford Geertz, que ressalta:

Praticar a etnografia é estabelecer relações, selecionar informantes, transcrever textos, levantar genealogias, mapear campos, manter um diário, e assim por diante. Mas não são essas coisas, as técnicas e os processos determinados, que definem o empreendimento. O que o define é o tipo de esforço intelectual que ele representa: um risco elaborado para uma “descrição densa [...]” (GEERTZ, 1978, p. 15).

Dessa perspectiva, entende-se que a etnografia pode recolher dados, aqui entendidos como entrevistas e os produtos da observação, esclarecendo os pontos centrais do objeto investigado e proporcionando, conseqüentemente, um modelo de análise mais próximo da realidade. A intenção é a de ver e ouvir para interpretar uma tarefa que consiste em descrever o dia-a-dia desse grupo social, suas ações, suas definições e a maneira de compreender o universo gastronômico.

As entrevistas foram realizadas com 10 professores, 150 discentes, 100 egressos, pois entende-se que os mesmos são "Guardiões da Memória" gastronômica e gustativas do Curso de Gastronomia.

O Estudo etnográfico foi realizado junto aos protocolos de práticas pedagógicas, a contextualização dos territórios estudados e a observação do cotidiano no que concerne às relações pedagógicas de ensino/aprendizagem;

Segundo Peirano (1992, p. 8),

Como outros fenômenos sociais, a pesquisa de campo é, ao mesmo tempo, mito e evento histórico no desenvolvimento da antropologia. Concebida como 'método' por excelência da disciplina, como 'rito de passagem' na formação dos especialistas ou, ainda, como meramente a 'técnica' de coleta de dados, a pesquisa de campo é o procedimento básico da antropologia.

As pessoas falam a partir de seu lugar no mundo social e expressam ideias, valores, mas, sobretudo falam de sua situação, de sua vida e de suas representações sobre a comida. É a linguagem a revelar o mundo, a revelar os sentidos, os significados.

Neste estudo, buscou-se uma abordagem da antropologia interpretativa, como possibilidade de compreender os significados e relações em torno do alimento e seus elementos culturais da realidade circundante entre docentes e discentes do Curso de Gastronomia do UniCEUB.

Tratou-se de realizar uma etnografia da memória, com uma "descrição" (GEERTZ, 1978, p. 15) que permita a imersão necessária no que rege a organização das aulas práticas do Curso, que utilizam Protocolos de Experimentos, ferramenta elaborada pelo LABOCIEN (Anexo 2), que é capaz de registrar, analisar e descrever as práticas do curso que tem significação social no contexto gastronômico.

A entrevista é uma técnica qualitativa, que segundo Duarte (2005) "explora um assunto a partir da busca de informações, percepções e experiências de informantes para analisá-las e apresentá-las de forma estruturada". O fato de permitir que o entrevistado tenha maior liberdade para falar sobre o tema abordado, também possibilita ao entrevistador ajustar livremente suas perguntas. Outro aspecto dessa técnica é que os dados não são apenas colhidos, mas sim resultado

de interpretação e reconstrução pelo pesquisador, conforme menciona Demo (2001), formando um diálogo inteligente e crítico com a realidade.

Nesta investigação, as pesquisadoras, utilizaram a abordagem de Kandel (1981) quando menciona que a entrevista não é uma simples coleta de informações, que faz-se necessário a interação entre o entrevistado e entrevistador, cuidando para não afetar a qualidade da informações no momento de interpretá-las.

O esquema a seguir apresenta as metodologias utilizadas para desenvolver essa pesquisa:

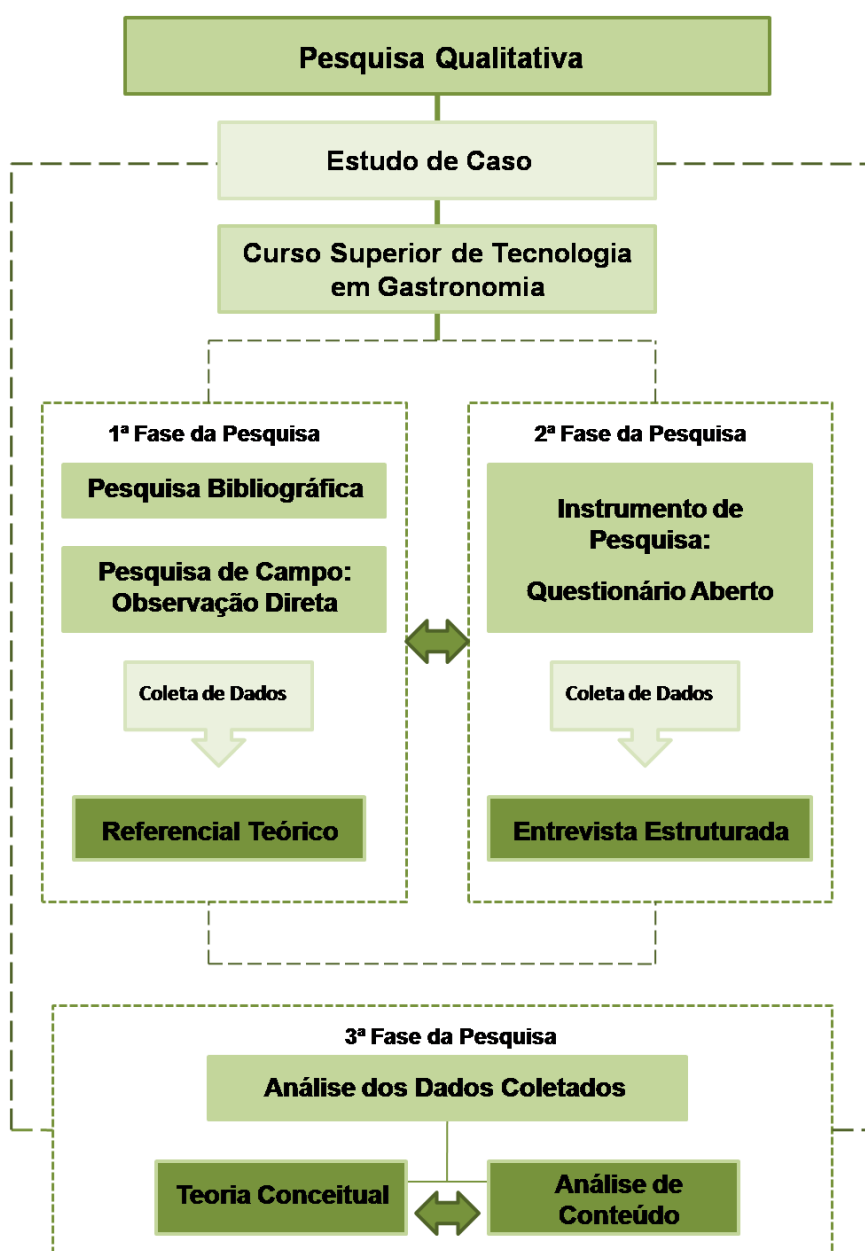


Figura 1: Estrutura metodológica da pesquisa

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

Os métodos de análise selecionados para esta investigação foram definidos, por propiciarem a complementação das informações da entrevista e dos protocolos de experimentos, conforme explicado anteriormente. Segundo Franco (2005), o cruzamento das informações facilita a interpretação como meio de alcançar o objetivo proposto.

Por meio da análise do conteúdo, estruturou-se e sistematizou-se as questões abertas da entrevista, que permitiram identificar aspectos comuns entre o referencial teórico e a prática realizada.

Para Franco (2005), a análise de conteúdo facilita a classificação das respostas em variáveis, possibilitando o mapeamento das mesmas, transformando-as em dados qualitativos, para aprofundamento as questões relativas ao cotidiano das práticas de laboratório, as memórias gustativas, lembrança e o imaginário.

Para analisar os documentos dessa pesquisa “Protocolos de Experimentos”, foi necessário contar com a colaboração da Coordenação e Equipe Técnica do LABOCIEN - Laboratórios de Ensino, Pesquisa e Extensão, que é espaço de aprendizagem prática, distribuído em cerca de 5.000 m², no campi Asa Norte, Taguatinga I e Taguatinga II, que tem como missão proporcionar a realização de ações por meio de atividade experiencial para o ensino, a pesquisa e a extensão em consonância com a missão institucional (PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO GASTRONOMIA, 2016).

A estrutura física é constituída por 51 laboratórios, classificados de acordo com a natureza da atividade prática a ser desenvolvida, o Curso de Gastronomia utiliza ativamente os Laboratórios de Habilidades e Laboratórios Multidisciplinares. Estes espaços atendem a todos os cursos da área da saúde e às áreas de ciências básicas dos cursos de Engenharia Civil, Elétrica e de Computação, do UniCEUB (PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO GASTRONOMIA, 2016).

A estrutura do Labocien atende as conformidades das normas vigentes na legislação da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT e a Resoluções de Diretoria Colegiada/ANVISA – RDC, pertinentes ao uso do espaço e às especificidades das ações práticas desenvolvidas.

Para finalizar, algumas observações se fazem necessárias. Neste trabalho, as fotos e vídeos serão elementos importantes do registro etnográfico para memórias gastronômicas, memórias gustativas, lembranças e imaginário. Do mesmo modo,

artefatos materiais, registros de receitas, preparação culinária, e outros, são entendidos como manifestações culturais que compõem a polifonia referida anteriormente.

Na política pedagógica do LABOCIEN está um Programa de Educação Continuada onde um dos projetos é a releitura do Protocolo de Experimento – PE. Esse instrumento visa sistematizar as atividades práticas de ensino, extensão e pesquisa, proporcionando os caminhos para a organização dessas atividades por parte dos técnicos e gestores. Identifica também a necessidade de aquisição, manutenção dos equipamentos, por meio do diagnóstico proveniente da avaliação escrita dos serviços laboratoriais, realizada pelos professores, usuários e técnicos (PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO GASTRONOMIA, 2016).

Para atender a proposta, o PE apresenta um roteiro composto por: introdução; objetivos; tipo de descarte; tipo de equipamento de proteção individual; material; procedimento; discussão e referência bibliográfica que descreve o planejamento e implementação da aula prática.

O Labocien possui atualmente um acervo de 772 PE do Curso de Gastronomia, num período temporal de 2012 até o momento atual (2º semestre de 2016). Esses documentos estão disponibilizados digitalmente no sistema geral de informação – SGI da instituição com acesso restrito do docente que os insere ou da equipe técnica do setor.

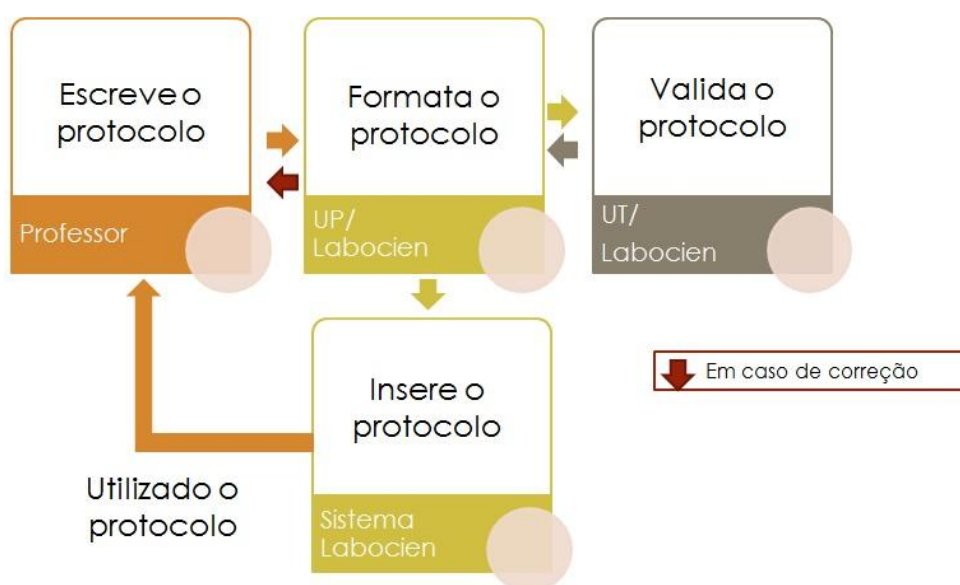


Figura 2: Fluxograma do Protocolo de Experimentos

Fonte: Elaborado pelo LABOCIEN (2015)

A construção desses PE é contínua, e com um processo de avaliação, realizada pela equipe de colaboradores especializados que em conjunto com os gestores deste setor orientam docentes e técnicos para elaboração dialógica e aperfeiçoamento contínuo. E deste modo, serão os documentos analisados para dar embasamento a pesquisa.

4 ANÁLISE DOS DADOS COLETADOS

Foi elaborado um questionário utilizado como instrumentos para entrevistar docentes, discente e egressos (Apêndice 1) do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, com o objetivo de identificar as memórias gastronômicas desse Curso que iniciou no primeiro semestre de 2012 e em funcionamento até o momento, com ingresso semestral por vestibular e outras formas de ingresso de acordo com as normas da Instituição.

A análise foi realizada após uma ampla pesquisa nos Protocolos de Experimentos (PE), para compreender a evolução do processo instituído pelo LABOCIEN, para validar as aulas práticas, conforme explicado anteriormente. O número de PE inicial foi de 1.400, que passaram por rigorosa triagem, onde restaram 772 PE para serem analisados de acordo com seu conteúdo.

A entrevista direcionada aos docentes atuais e docentes que já não estão mais na Instituição, contendo oito perguntas, que foram elaboradas com o intuito de identificar se os preparos emblemáticos do Curso pelo olhar dos professores se assemelhavam a memórias gustativas dos alunos. Se existe uma influência exercida pelo professor sob a percepção do aluno.

Todos os docentes que ministram disciplina atualmente participaram da, porém algumas questões não foram respondidas por todos os entrevistados. Apesar de diversas tentativas de contato e solicitações, os ex-professores da Instituição que ainda residem em Brasília não tiveram interesse em responder a entrevista, o que não é uma regra, pois atualmente um dos ex-professores mora fora do país e não foi possível contatá-lo.

De acordo com a entrevista, os professores destacaram para cada disciplina que ministram três preparos emblemáticos/importantes e que por algum motivo ficaram marcados na memória.

A partir dessa questão norteadora, foi organizado um quadro por semestre, de acordo com a grade curricular do curso (em anexo) constando o nome da disciplina, a ementa, a referência bibliográfica básica, e a análise dos Protocolos de Experimento, utilizando o método de análise de conteúdo, descrito no capítulo 3, e a escolha dos preparos mais emblemáticos da disciplina.

Esse quadro nos permite verificar que a maior parte dos docentes repete seus preparos ao longo dos semestres, como mostra o gráfico a seguir:

Quanto a Repetição do PE em Diferentes Semestres

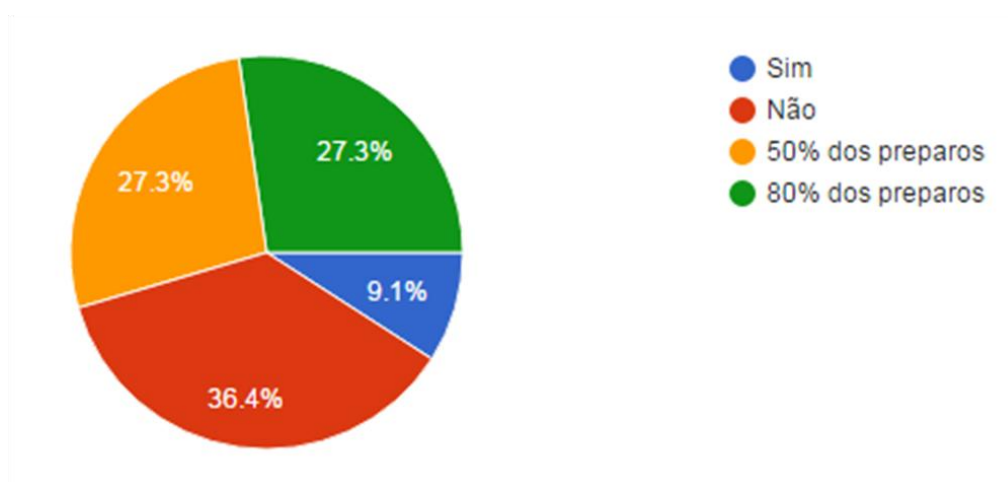


Gráfico 1: Referente a repetição de Protocolo de Experimento

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

Verificou-se que 36,4% dos professores não repetem os preparos todos os semestres, destes, 27,3% repete até 80% dos PE ao longo dos semestres e o mesmo percentual de 27,3% repete 50% dos preparos. Apenas 9,1% mencionam repetir todos os preparos em todos os semestres.

Perguntado qual a importância em repetir os preparos ao longo dos semestres, os docentes responderam que algumas preparações são básicas, e deste modo não cabe a modificação, pois o PE foi elaborado dentro de uma concepção técnica e que está é imutável.

Os docentes que alteram até 50% dos PE de um semestre para outro, mencionaram que fazem um (re)direcionamento dos PE de acordo com as inovações metodológicas, que exigem atualizações de preparos. Outros afirmaram que fazem alterações a partir do surgimento de novas receitas que seja rica em técnicas e despertem o interesse do aluno, também a necessidade de alterar os conteúdos, leva a modificação dos PE no início de cada semestre. O docente que altera todos os protocolos de um semestre para outro, afirma que é uma

necessidade da disciplina em função de características organolépticas, que são fundamentais para manter a qualidade da disciplina ofertada.

No quadro a seguir é possível compreender o quanto complexo foi essa investigação, pois os PE muitas vezes são inseridos com o mesmo nome, mas os insumos e objetivos são diferentes, ou sobrem drásticas alterações quando ocorre uma mudança de professor no quadro ou assumindo uma disciplina nova em sua grade de horário.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS
Ementa: Conceitos em Nutrição. Carboidratos. Proteínas. Lipídios. Fibras alimentares. Vitaminas e Minerais. Alimentos Funcionais. Biodisponibilidade e fatores antinutricionais. Rotulagem e informação nutricional obrigatória.
Bibliografia Básica OLIVEIRA, José Eduardo Dutra De; Marchini. Ciências Nutricionais: Aprendendo a Aprender. Sarvier, 2008. MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13.ed. São Paulo: Roca, 2013. FRANCO, Guilherme Victorio Emílio. Tabela de composição química dos alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2003.
Análise dos Protocolos de Experimentos A disciplina Composição dos Alimentos possui 14 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do primeiro semestre do ano de 2012. Nesse período, verificou-se que os protocolos de Carnes, Aves e Pescados; Leite e ovos; Óleos, gorduras e açúcares; e Determinação de vitamina C - volumétrica, se repetem ao longo de 3 períodos (2012 a 2014), sendo que o período de 2014 foi o que teve a maior quantidade de protocolos registrados. A partir do primeiro semestre de 2015, não houve registros de atividades práticas. Além desses, há também o registro de protocolos de Agentes de Crescimento, Desidratação de frutas e Alimentação Alternativa.
Entrevista Docente A partir do primeiro semestre de 2015, não houve registros de atividades práticas, isso culmina com a análise dos protocolos que apontam que até o final de 2014 eram realizadas aulas práticas que trabalhavam os principais componentes dos alimentos.
COZINHA BÁSICA
Ementa: Técnicas básicas de cocção. Manipulação de alimentos, carnes e guarnições. Técnicas de corte de alimentos. Preparo de alimentos da cozinha quente.
Bibliografia Básica GISSLEN, Wayne. Culinária Profissional. 6 ed. Barueri: Manole, 2012.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Lê cordon bleu: todas as técnicas culinárias**. São Paulo: Marco Zero, 2012.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Cozinha Básica possui 77 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do primeiro semestre do ano de 2012. O conteúdo Cortes livres - Revisão para a prova, se repete no mesmo período (2013). As aulas de cortes; vegetais; carne bovina; carne/ ave; carne/ peixe; carne/ suína; se repetem ao longo dos períodos (2014 a 2016).

Entrevista Docente

Não se obteve resposta.

HIGIENE DOS ALIMENTOS E SEGURANÇA ALIMENTAR

Ementa: Importância dos microrganismos nos alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA), investigação de surtos de DTA. Deterioração microbiana. Fontes de contaminações dos alimentos. Legislações vigentes para o controle sanitário de alimentos e prevenção de DTAs. Ferramentas para o controle de qualidade na produção de alimentos em todos os segmentos. Análise microbiológica de alimentos e água.

Bibliografia Básica

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. São Paulo: 4 ed. Varela. 2011.
SILVA JÚNIOR, Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7.ed. São Paulo: Varela. 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina possui 25 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do primeiro semestre do ano de 2012. Os principais registros de protocolos dizem respeito ao Homem e o ambiente como fonte de contaminação e análise microbiológica de alimentos, se repetindo em todos os períodos, de 2012 a 2016. Houve também protocolo de aula de Testes Sanitizantes em Alimentos, no ano de 2012.

Entrevista Docente

Não foi apontado preparos como emblemáticos desta disciplina, em função do caráter pedagógico diferenciado de aula prática convencional, para atingir o objetivo da disciplina.

HISTÓRIA E CULTURA DA GASTRONOMIA

Ementa: Práticas alimentares da humanidade até os dias atuais. Evolução da gastronomia por meio da alimentação. Diferenças culturais e sociais dos alimentos e da alimentação.

Bibliografia Básica

FLANDRIN, Jean Louis, MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 6.ed. São

Paulo: Estação Liberdade, 2009.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet**: uma história de gastronomia. São Paulo: Senac, 2001.

FREIXAS, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. São Paulo: Senac, 2009.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina possui 17 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do primeiro semestre do ano de 2012 ao primeiro semestre de 2016, sendo que a grande maioria foi elaborada a partir de trabalhos de pesquisa realizados pelos alunos

Entrevista Docente

Não se obteve resposta.

MATÉRIAS PRIMAS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

Ementa: Estudo das características e as alterações físico-químicas ocorridas nos alimentos durante o processo de preparo culinário. Fundamentada na teoria da dietética e na associação com procedimentos práticos, a disciplina oferece uma ampla abordagem sobre alimentos desde o planejamento de cardápios até o momento em que estão disponíveis para o consumo.

Bibliografia Básica

ARAÚJO, Wilma M. C. **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. São Paulo: Senac, 2014.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. **Técnica dietética**: seleção e preparo de alimentos. 7. ed. São Paulo: Atheneu, 2001

MCWILLIAMS, Margaret. **Preparo de alimentos**: um guia prático para profissionais. 11.ed. Barueri: Manole, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina possui 48 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do primeiro semestre do ano de 2012. O protocolo de Leites e Ovos aparece inicialmente no 1º semestre de 2012 e se repete no 2º semestre dos anos de 2013, 2015 e 2016. O protocolo de Carnes, aves e pescados aparece inicialmente no 1º semestre de 2012 e se repete no 2º semestre dos anos de 2013, 2014, 2015 e 2016. O protocolo de Leguminosas aparece inicialmente no 1º semestre de 2012 e se repete no 2º semestre dos anos de 2012, 2013, 2014 e 2015. O protocolo Agentes de crescimento aparece inicialmente no 1º semestre de 2012 e se repete no 2º semestre de 2012 e 1º semestre de 2013. O protocolo Óleos, gorduras e açúcares aparece inicialmente no 1º semestre de 2012 e se repete no 2º semestre dos anos de 2012 e 2013; 1º e 2º de 2015 e 1º semestre de 2016. O protocolo Indicadores Culinários aparece inicialmente no 2º semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014. O protocolo Cereais e Hortaliças aparece inicialmente no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º e 2º semestres de 2015 e no 2º semestre de 2016. O protocolo Alimentação Alternativa aparece inicialmente no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º e 2º semestres de 2015 e no 2º semestre de 2016. O protocolo Cardápios aparece inicialmente no 2º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre dos anos de 2015 e 2016. O protocolo Indicadores Culinários, Pesos e medidas aparece inicialmente no 1º semestre de 2015 e se repete no 1º e 2º semestres de 2015 e no 2º semestre de 2016.

Entrevista Docente

Os preparos emblemáticos apontados foram: Acarajé, Torta de Suspiro e Hambúrguer.

LÍNGUAS ESTRANGEIRAS APLICADAS À GASTRONOMIA

Ementa: Estruturas gramaticais básicas em línguas estrangeiras relacionadas à gastronomia. Vocabulário específico. Compreensão auditiva, leitura e pronúncia.

Bibliografia Básica

LELLIS, Francisco. **Os banquetes do imperador**. São Paulo: Senac, 2013.

RUBIO, Bráulio Alexandre B.. **Francês para bares e restaurantes**. São Paulo: Senac, 2012.

SAUSSURE, Ferdinand de. **Curso de linguística geral**. 34.ed. São Paulo: Cultrix, 2012.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Línguas Estrangeiras Aplicadas à Gastronomia possui 12 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. Os protocolos Café da Manhã e Almoço aparece inicialmente no 1º semestre de 2015 e se repetem no período do 1º ao 2º semestre de 2015. O protocolo Jantar aparece inicialmente no 1º semestre de 2015 e se repete no 1º semestre de 2016, sendo que o protocolo Soupe à L'oignon gratiné registrado no 2º semestre de 2015 se refere a um protocolo de Jantar. A disciplina Línguas Estrangeiras Aplicadas à Gastronomia já utilizou a língua inglesa em conjunto com a francesa como tema de aulas práticas, entretanto, a partir do segundo semestre de 2015, a disciplina passou a utilizar somente a língua francesa como base para todas as aulas.

Entrevista Docente

Foi elencado apenas dois preparos, o Fudge de Chocolate e a Torta Merengue de Banana.

TÉCNICAS BÁSICAS DE PANIFICAÇÃO E MASSAS

Ementa: Procedimentos e finalização da panificação. Diferentes técnicas e funções das matérias primas. Preparo de massas e molhos. Técnicas, acabamentos e conservações.

Bibliografia Básica

FARROW, Joanna. **Escola de chefs: técnicas passo a passo para culinária sem segredos**. Barueri: Manole, 2009.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2.ed. São Paulo: Senac, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Técnicas Avançadas de Panificação e Massas possui 61 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo Pão de ervas, Pão 7 Grãos, Pretzel se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º semestre de 2014, 1º e 2º semestre de 2015 e 1º semestre de 2016. O protocolo Cookies e Pão de queijo se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014. O

protocolo Taglioline al burro e sálvia, fettutine al ragu e cullingions al limone se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º semestre de 2014. O protocolo Raviole/Torteline se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014 e 2015. O protocolo Pão de batata - Prova se inicia no 1º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre de 2014 e 2015. O protocolo Focaccia, grissinis e pizza se inicia no 1º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre de 2015. O protocolo Pães boleados – Pão de Batata, Pães boleados – Pão de Cebola, Pães boleados – Pão de Cerveja se inicia no 2º semestre de 2015 e se repete no 1º e 2º semestre de 2016. A disciplina conta ainda com protocolos referentes a Massas longas, Massas Recheadas, Baguetes, Pão de queijo, Pão de Ervas, Pretzel, Pão Sete grãos, Massas Fritas, Semi-folhadas, gnocchi, entre outros.

Entrevista Docente

Foram destacados os seguintes preparos: Pão de Batata, Croissant e Focaccia.

GESTÃO ADMINISTRATIVA

Ementa: Estudo do processo de administração, gerenciamento e organização de serviços de alimentação. Compreender e conhecer as ferramentas do processo de gestão de uma unidade de alimentação.

Bibliografia Básica

OLIVEIRA, Aristeu de. **Manual de procedimentos e modelos na gestão de recursos humanos**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

FIDELIS, Gilson José; BANOVA, Márcia Regina. **Gestão de recursos humanos: tradicional e estratégica**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2013.

TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes e outros. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2003

Análise dos Protocolos de Experimentos

Disciplina teórica que não possui aula prática.

Entrevista Docente

Disciplina teórica que não possui aula prática.

TÉCNICAS BÁSICAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Ementa: Tipos e qualidade das matérias primas e a função de seus componentes. Seleção e utilização. Confeitaria básica. Identificar materiais e utensílios. As técnicas mais importantes da confeitaria.

Bibliografia Básica

ECOLE LENOTRE, . **Chocolates e doçaria da école lenôtre [v.1]**. SENAC, 2012.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de confeitaria profissional**. SENAC, 2011.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria possui 41 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo de Trufas se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º semestre dos anos

de 2014 e 2015 e também se repete na disciplina Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria. O protocolo Mini Torta Merengada se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º e 2º semestre de 2015 e no 2º semestre de 2016. O protocolo Chocolateria Belga - Temperados com mycryo se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º semestre de 2014, 2º semestre de 2015 e na disciplina Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria. O protocolo Torta de morango com biscuit Joconde e macaron se inicia no 1º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestre de 2015. O protocolo Petit Four se inicia no 1º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre de 2014, 1º e 2º semestre de 2015 e 1º semestre de 2016. O protocolo Massas Quebradas se inicia no 1º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre de 2014, 1º e 2º semestre de 2015 e 1º semestre de 2016. O protocolo Torta Ópera se inicia no 2º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestre de 2015. O protocolo Pâte à Choux se inicia no 1º semestre de 2015 e se repete no 1º semestre de 2016. O protocolo Massas cremosas se inicia no 1º semestre de 2015 e se repete no 1º semestre de 2016.

Entrevista Docente

Três pratos mais emblemáticos: Cheese Cake, Petit Gateau e Brownie

COZINHA FRIA

Ementa: Compreensão da cozinha fria. Conceitos e tipos de sua produção. Aplicação e técnicas gastronômicas.

Bibliografia Básica

CARVALHO, Robson de. **Cozinha fria:** da ordenação a execução do cardápio. São Paulo: Érica, 2014.
COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha:** alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX). São Paulo: Senac, 2007.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger:** a arte e o ofício da cozinha fria. 4. ed. São Paulo: Senac, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Cozinha Fria possui 46 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo de Sopas e Cremes se repete no período do 2º semestre de 2013 ao 2º semestre de 2014. O protocolo de Saladas e Molhos se repete no período do 2º semestre de 2013 ao 1º semestre de 2014. O protocolo Saladas e Sanduíches, aparece inicialmente no 2º semestre de 2014 e se repete no período do 2º semestre de 2014 ao 2º semestre de 2016. O protocolo Ballotine aparece inicialmente no 2º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestre de 2014. O protocolo Conserva - Terrines - Curados - Canapês aparece inicialmente no 1º semestre de 2015 e se repete no período do 1º ao 2º semestre de 2015. O protocolo Desossa - Livro se repete no período do 1º ao 2º semestre de 2015. Além desses conteúdos, a disciplina Cozinha Avançada possui registros de protocolos sobre Sopas Frias, Quiches, Desossa – livro, Sorbet, granités, compotas, conservas e biscoitos, Galantines e Cura.

Entrevista Docente

Os três preparos mais emblemáticos da disciplina: Gravlax, Gaspacho e Galantine.

SERVIÇOS DE RESTAURANTE

Ementa: Tipologias de Empreendimentos Gastronômicos. Tipologia de Serviços. Organização dos Serviços. Serviços de Alimento e Bebidas. Gastos, Custos e Despesas do Restaurante. Equipamentos e Suprimentos do Restaurante. Produção de Alimentos. Elaboração e Layout de Cardápios. Montagem de Pratos. Mise en Place. Marketing em Restaurantes.

Bibliografia Básica

CÂNDIDO, Índio. **Restaurante:** administração e operacionalização. Caxias do Sul: EducS, 2010.
MARICATO, Percival Menon. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** São Paulo: Senac, 2010.
VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina possui 13 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo *mise en place* para Restaurantes aparece inicialmente no 2º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestres de 2015 e 1º semestre de 2016. Há também registro de protocolos sobre Etiqueta à Mesa e protocolos elaborados pelos alunos simulando serviço completo de restaurante e criação de preparos com foco na montagem de pratos.

Entrevista Docente

O foco da disciplina nas aulas práticas é trabalhar a *mise en place*, porém no último semestre, foi realizada uma prática interdisciplinar com a disciplina de Gestão de Eventos em Gastronomia, com a elaboração de protocolos de experimento realizados pelos alunos, criando preparos a partir das influências das obras de Mondrian.

COZINHAS INTERNACIONAIS

Ementa: Preparos, técnicas, utensílios e matérias-primas das distintas regiões e países do mundo; diferenças regionais dos preparos e nomenclatura utilizada.

Bibliografia Básica

FARROW, Joanna. **Chocolate.** Barueri: Manole, 2005.
GISSLEN, Wayne. **Culinária profissional.** 6 ed. Barueri: Manole, 2012.
WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric. **Lê cordon bleu:** todas as técnicas culinárias. São Paulo: Marco Zero, 2012.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina possui 64 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do

primeiro semestre do ano de 2013. Os protocolos do Oriente Médio; Sudeste Asiático, Japão, Mediterrâneo, se repetem no período de 2013 ao primeiro semestre de 2015. O protocolo de Cozinha Indiana, Cozinha Europa Central e Rússia se repetem no primeiro semestre de 2015. Os protocolos de Cozinha Internacional, no geral, discorrem sobre diversos países e regiões do mundo. A partir do segundo semestre de 2015, com a mudança de professores, houve também mudança de padrão dos protocolos, definindo-os a partir de continentes.

Entrevista Docente

Não obteve resposta.

COZINHA AVANÇADA

Ementa: Técnicas e cortes de carnes de caça, pescados e frutos do mar e seus preparos. Guarnições e acompanhamentos com apresentação e variações de pratos. Ponto focal.

Bibliografia Básica

FARROW, Joanna. **Escola de chefs:** técnicas passo a passo para culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009.
MCGEE, Harold. **Comida e cozinha:** ciência e cultura da culinária. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2014.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional.** 3.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Cozinha Avançada possui 47 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo Risotos – Risoto de funghi e saltimbocca, Risotos - Risi e Bisi, Risotos – Risoto de camarão aparece inicialmente no 2º semestre de 2013 se repete no 2º semestre de 2014 e 1º e 2º semestre de 2015. O protocolo Caldos sem espessante - Demi glace, Caldos sem espessante - Consomé aparece inicialmente no 2º semestre de 2013 se repete no 2º semestre de 2013, no 2º semestre de 2014 e 1º e 2º semestre de 2015. O protocolo Ovinos – Carré de cordeiro, Ovinos – Paleta de cordeiro aparece inicialmente no 1º semestre de 2014 e se repete no período do 1º semestre de 2014 ao 2º semestre de 2015. O protocolo Peixes - Trio de pescado, Peixes - Fish and Chips aparece inicialmente no 1º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestre de 2015. O protocolo Frutos do Mar – Vieira gratinada, Frutos do Mar – Espaguete al mare, Frutos do Mar – Ostras empanadas se repete no 2º semestre de 2014. O protocolo Carnes de segunda – Matambre recheado, Carnes de segunda – Beouf Borguignon aparece inicialmente no 1º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre de 2014. No geral, os protocolos de Cozinha Avançada dizem respeito a insumos diferenciados como rãs, codornas, coelhos, magret de pato, foie gras, polvos, vôngoles, lagostas, vieiras, lagostas, mexilhões, ostras, ente outros, e técnicas avançadas de cocção como sous vide, confit, entre outros.

Entrevista Docente

Os três preparos mais emblemáticos da disciplina são: Patê de Foie-Gras; Arroz de Pato com Tucupi e Jambu e; Sous Vide de Bife de Ancho com Chimichurri alla Menta.

GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA

Ementa: Eventos e seus componentes determinantes no âmbito da gastronomia. Técnicas de gestão e planejamento para a concepção, viabilização e execução dos eventos de diferentes portes.

Bibliografia Básica

DORTA, Lurdes Oliveira. **Fundamentos em técnicas de eventos**. Porto Alegre: Bookman, 2015.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos: procedimentos e técnicas**. São Paulo: Manole, 2004.

MENDONÇA, Maria José Alves ; PEROZIN, Juliana Gutierrez Penna Almendros. **Planejamento e organização de eventos**. São Paulo: Érica, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

Disciplina teórica que não possui aula prática.

Entrevista Docente

Essa disciplina não executa aula prática em laboratório de habilidades alimentares, apenas prática interdisciplinar com a disciplina de Serviços de Restaurantes, com a elaboração de protocolos de experimento realizados pelos alunos, criando preparos a partir das influências das obras de Mondrian.

GESTÃO EMPREENDEDORA EM GASTRONOMIA

Ementa: Fundamentos, conhecimento e experiências da gestão empreendedora. As características de um empreendedor. Análise de oportunidades do mercado de trabalho. Os indicadores econômicos e financeiros de viabilidade de negócio. Projeto de criação de um novo negócio.

Bibliografia Básica

BERNARDI, Luiz Antônio **Manual de plano de negócios: fundamentos, processos e estruturação**. São Paulo: Atlas, 2006.

BIAGIO, Luiz Arnaldo; BATOCCHIO, Antônio. **Plano de negócios: estratégia para micro e pequenas empresas**. São Paulo: Manole, 2012.

FELIX, Joana D'Arc Bicalho (Org.); BORDA, Gilson Zehetmey (ORG.). **Gestão da comunicação e responsabilidade socioambiental: uma nova visão de marketing e comunicação para o desenvolvimento sustentável**. São Paulo: Atlas, 2009.

Análise dos Protocolos de Experimentos

Disciplina teórica que não possui aula prática.

Entrevista Docente

Não respondido, por não ser disciplina com atividade prática em laboratório de habilidades alimentares.

TÉCNICAS AVANÇADAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

Ementa: Técnicas avançadas de panificação e confeitaria. Ingredientes e sua correta utilização para a produção em confeitaria e panificação. Terminologia e aspectos históricos da panificação e confeitaria. Conceito e contexto das produções clássicas da confeitaria internacional e brasileira. Técnicas específicas para a elaboração e produção com requinte. Utilização de diversos produtos e ingredientes de confeitaria. Execução de cardápio de sobremesa.

Bibliografia Básica

CANELLA-RAWLS, Sandra. **Pão: arte e ciência**. 4.ed. São Paulo: Senac, 2010.
GISSLEN, Wayne. **Panificação e confeitaria profissionais**. 5 ed. Barueri: Manole, 2011.
SEBESS, Paulo. **Técnicas de padaria profissional**. 2.ed. São Paulo: Senac, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria possui 44 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo Torta Europa e patê de fruit se inicia no 2º semestre de 2013 e se repete no 1º e 2º semestre de 2014 e 2º semestre de 2015. O protocolo Torta de morango com biscoito Joconde e macaron se inicia no 1º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestre de 2015. O protocolo Entremets de maçã se inicia no 2º semestre de 2014 e se repete no 1º e 2º semestre de 2015. Os protocolos, no geral, tratam de Torta Europa e Pate de fruit, Cookies, Trufas, Torta de Morango com Biscoito Joconde e Macaron, Entremet de Maçã, Chocolateria Belga, Cheese Cake e frutas vermelhas, Creme Brulle, Petit Gateau, Cookies, Petit Four, entre outras.

Entrevista Docente

Três pratos mais emblemáticos: Cheese Cake, Petit Gateau e Brownie

COZINHA NACIONAL

Ementa: História da gastronomia brasileira; influências culturais na gastronomia regional. Modo de Vida, costumes e hábitos alimentares regionais brasileiros. Pratos emblemáticos e principais receitas regionais.

Bibliografia Básica

COUTO, Cristiana. **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil** (séculos XVII-XIX). São Paulo: Senac, 2007.
DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da culinária brasileira: escritos sobre a cozinha inzoneira**. São Paulo: Três Estrelas, 2014.
INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Garde Manger: a arte e o ofício da cozinha fria**. 4. ed. São Paulo: Senac, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Cozinha Nacional possui 54 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo Regiões Brasileiras aparece inicialmente no 1º semestre de 2014 e se repete no 2º semestre de 2015. O protocolo Norte e Nordeste 2 aparece inicialmente no 2º semestre de 2014 e se repete no período do 2º semestre de 2014 ao 1º semestre de 2015. O protocolo Sudeste aparece inicialmente no 2º semestre de 2015 e se repete no 1º semestre de 2016. O protocolo Sul aparece inicialmente no 2º semestre de 2015 e se repete no 1º semestre de 2016. No primeiro semestre de 2016, o protocolo Branco, Negro e Índio aparece cinco vezes, o protocolo Centro Oeste aparece três vezes, o protocolo Sudeste quatro vezes, o protocolo Sul quatro vezes, e protocolo Nordeste quatro vezes. Os protocolos de Cozinha Nacional são referentes às diferentes regiões do Brasil e suas regionalidades.

Entrevista Docente

Os preparos apontados como emblemáticos foram: Rubacão, Bode Assado e Creme de Cupuaçu.

COZINHA DAS AMÉRICAS

Ementa: Técnicas e preparações culinárias das Américas; aspectos étnicos, históricos e culturais; ingredientes típicos.

Bibliografia Básica

KOVESI, Evange Betty. **400g: técnicas de cozinha**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2012.
MCGEE, Harold. **Comida e cozinha: ciência e cultura da culinária**. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2014.
SEBESS, Mariana. **Técnicas de cozinha profissional**. 3.ed. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Cozinha das Américas possui 52 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. Os protocolos de Cozinha das Américas - Cajun e Creole, Cuba, Canadá, Peru e Argentina se repetem durante os períodos de 2014 a 2015. No geral, a disciplina possui protocolos referentes às aulas práticas que dizem respeito a regiões e países do Continente Americano, envolvendo América do Norte, Central e do Sul, como EUA, México, Caribe, América Andina, entre outros.

Entrevista Docente

Os preparos apontados como emblemáticos são: Cheese Cake de forno.

ENOGASTRONOMIA

Ementa: Enogastronomia. Legislação Brasileira. Tipos de Vinhos. História do Vinho – O Velho e o Novo Mundo. Viticultura e a Vinicultura. Vitivinicultura no Brasil. Análise de Rótulos, Rolhas e Garrafas. A Madeira e o Vinho. Principais Castas. Compra e Armazenamento. Serviços do Vinho. Princípios da Degustação. Princípios da Harmonização com Vinho. Champanhe e Espumantes. Outras Bebidas e a Harmonização.

Bibliografia Básica

KINDERSLEY, Dorling. **O grande livro dos vinhos**. Publifolha, 2012.
NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato; **Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos**. Rio Janeiro: Senac Nacional, 2007.
RABACHINO, Roberto. **Harmonização: o equilíbrio entre vinho e alimento**. Caxias do Sul: EDUSC, 2012.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Enogastronomia possui 68 registros de protocolos de aulas práticas, contados a partir do segundo semestre do ano de 2013. O protocolo Degustação Vinho Branco, Rosé, Tinto e Sobremesa aparece inicialmente no 1º semestre de 2015 e se repete no 2º semestre de 2015. O protocolo Degustação Vinho Branco, Rosé, Tinto aparece inicialmente no 1º semestre de 2016 e se repete no 2º semestre de 2016. Os protocolos de Enogastronomia variam de degustação à harmonização de vinhos, envolvendo diversas regiões do mundo, se repetem em nome, mas não em insumos e práticas.

Entrevista Docente

Os três preparos emblemáticos da disciplina são: Massa Gratinada de Queijos; Caipirostra e; Creme de Carangueijo.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Ementa: Observação, pesquisa, planejamento, execução e avaliação de diferentes áreas de atuação do profissional. Reflexão sobre a ação profissional. Visão crítica das relações existentes entre as áreas de atuação. Novos conhecimentos e de prática renovadora.

Bibliografia Básica

ABREU, Edeli Simioni De; SPINELLI, Monica Gloria Neuman; PINTO, Ana Maria De Souza. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**. 4.ed. São Paulo: Metha, 2013.
PICONEZ, Stela C. B. e outros. **A prática de ensino e o estágio supervisionado**. Campinas: Papyrus, 2001.(e posterior)
QUARESMA, Laura Sampaio. **Nutrição, dietética e boa cozinha: soluções criativas para restrições alimentares**. São Paulo: Senac, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

Nessa disciplina os protocolos são elaborados pelos alunos por meio de pesquisa bibliográfica e criação de pratos para serem apresentados a uma banca que faz a análise do processo de aprendizagem na íntegra, que envolve todas as disciplinas ministradas ao longo do curso. Deste modo, sempre serão protocolos variados.

Curso de Gastronomia oferta disciplinas optativas específicas para a área com teoria e prática, e disciplinas ofertadas em outros cursos da Instituição, que são pertinentes a formação do docente, porém, se ocorrem práticas não são inseridas no Sistema da Instituição como sendo práticas da gastronomia, o que impossibilitou a análise das mesmas que são: Bromatologia e Ciências dos Alimentos; Ética, Cidadania e Realidade Brasileira I; Ética, Cidadania e Realidade Brasileira II; Língua Brasileira de Sinais – Libras; Língua Portuguesa; Nutrição Humana; Tópicos Especiais em Meio Ambiente e Sustentabilidade; Tópicos Especiais em Nutrição; Sociologia e Fotografia.

Nas disciplinas optativas ofertadas pelo curso em função da inserção dos protocolos de experimento no sistema, foi possível realizar a mesma análise feita nas disciplinas regulares, conforme mencionada a seguir.

TÓPICOS AVANÇADOS EM COZINHA ITALIANA
<p>Ementa: Desenvolvimento e aplicação de técnicas em massas e carnes; cozinha clássica italiana e suas variações nas diferentes regiões da Itália.</p>
<p>Bibliografia Básica</p> <p>INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. Chef profissional. 4.ed. São Paulo: Senac, 2011.</p> <p>FARROW, Joanna. Escola de chefs: técnicas passo a passo para culinária sem segredos. Barueri: Manole, 2009.</p> <p>CANELLA-RAWLS, Sandra. Pão: arte e ciência. 4.ed. São Paulo: Senac, 2010.</p>
<p>Análise dos Protocolos de Experimentos</p> <p>A disciplina possui 38 registros de protocolos de aulas práticas. O protocolo Cozinha Siciliana - Caponata se inicia no segundo semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014. O protocolo Cozinha Sarda – Cullingiones, Cozinha Sarda – Frégola sarda, Cozinha Sarda – Malloreddus se inicia no segundo semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014. O protocolo Cozinha Lázio – Espaguete Matriciana, Cozinha Lázio – Linguini a Carbonara, Cozinha Lazio – Panceta se inicia no segundo semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014. O protocolo Cozinha Napolitana – Calzone, Cozinha Napolitana – Massa negra Ragu de peixe, Cozinha Napolitana - Mozzarella in Carozza se inicia no segundo semestre de 2013 e se repete no 1º e 2º semestre de 2014. O protocolo Cozinha Veneziana – Gnocchi Dorati, Cozinha Veneziana – riso coe secoe, Cozinha Veneziana – Raviole de carne se inicia no segundo semestre de 2013 e se repete no 2º semestre de 2014. Os protocolos de aula dizem respeito, em sua maioria, a regiões da Itália, mas também trabalham com pratos emblemáticos como Risoto, Gnocchi, Gli Antipasti, Pizza e Grissinis, Minestra, Polenta, entre outros.</p>

Entrevista Docente

Preparos mais emblemáticos da disciplina: Tiramissu, Massas Frescas com diferentes cortes e Fettuccine Alfredo.

TÓPICOS AVANÇADOS EM COZINHA FRANCESA

Ementa: Desenvolvimento e aplicação de técnicas em massas e carnes; cozinha clássica italiana e suas variações nas diferentes regiões da Itália.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Tópicos Avançados: Gastronomia Francesa é optativa e começou a ser ofertada no primeiro semestre de 2013, sendo ofertado novamente no segundo semestre de 2013 e primeiro semestre de 2014. O protocolo Cassoulet está presente no 2º semestre de 2013 e 1º semestre de 2014. A disciplina Tópicos Avançados: Gastronomia Francesa possui 9 registros de protocolos de aulas práticas.

Entrevista Docente

Atualmente, não é ministrada essa disciplina.

TÓPICOS AVANÇADOS EM BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES

Ementa: Introdução à Bebidas e Harmonizações. Análise Sensorial – Trilha dos Sabores. Vinho: Aspectos Gerais e Serviço. Águas e Sucos: Diferentes Processos. Coquetéis: História, Princípios e Serviço. Whiskey: Uma Jornada Fascinante. Extrações de Chás. Café: Métodos e Possíveis Harmonizações. Bebidas Destiladas/Bitters, Licores e Vermutes: Processos de Elaboração. Iogurtes, Smoothies e Sorvetes. Iogurtes, Smoothies e Sorvetes. Cachaças: História, Tipos e Estilos. Cervejas: História, Origem, Famílias, Estilos e Harmonização.

Bibliografia Básica

GUZELA, Guilherme. **Garçom:** Excelência em Atendimento. São Paulo: Editora Intersabers, s/n. (Biblioteca Digital)
MARTINS, Ana Luiza. **História do Café.** São Paulo: Contexto, 2008. (Biblioteca Digital)
NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia:** a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo: Senac, 2007.
VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010. (Biblioteca Digital)

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina no segundo semestre de 2015 e possui 23 registros de protocolos de aulas práticas, incluindo Degustação de Vinho e Água, Elaboração e Degustação de Coquetéis, Harmonização com Sobremesas, Degustação de Iogurtes, Smoothies e Sorvetes, Degustação e Harmonização de Bebidas Destiladas e Licores, Degustação e Harmonização de Chás, entre outros.

Entrevista Docente

O foco da disciplina é a harmonização de diferentes bebidas, entre os preparos se destacou: Azeite, logurte de Leite de Cabra e Muffin de Matcha.

TÓPICOS AVANÇADOS EM COZINHA JAPONESA

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Tópicos Avançados: Cozinha Japonesa é optativa e começou a ser ofertada no segundo semestre de 2016. O protocolo já existente no sistema diz respeito à Aula Demo Gohan – Shari.

Entrevista Docente

Os três preparos citados foram: Sushi, Sukyaky e Yaki-zakaná Teishoku.

TÓPICOS AVANÇADOS EM TÉCNICAS DE COZINHA

Análise dos Protocolos de Experimentos

A optativa foi ofertada no primeiro semestre de 2014 e primeiro semestre de 2016. Possui 17 protocolos registrados e visa a prática em cozinha através do trabalho com técnicas de cozinha com os alunos como Coelho Recheado, Filé Recheado, Peixe empanado, Peixe Recheado, Ossobuco Braseado, Ave tipo Saco, Ave em oitavos, além de visitas técnicas.

TÓPICOS AVANÇADOS EM ANÁLISE SENSORIAL: TRILHAS DOS SABORES

Ementa: Introdução a Análise Sensorial. Mecanismos e Mensagens dos Sentidos. Memória Gustativa e Afetiva. Uso e Ciências da Degustação. Gostos e Sabores. Trilhas do Sabor. Conhecendo Ingredientes. Misturando Sabores. Noções Elementares de Química.

Bibliografia Básica

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. **A alimentação e seu lugar na história:** os tempos da memória gustativa. In.: Periódico UFPR. p.11-32
LAIA, Jufresa. **Umami.** In.: Penguin Random House Grupo Editorial México, 2015.
MFK, Fisher. **El arte de comer.** In.: Penguin Random House Grupo Editorial España, 2015.
TENNINA, Lucio. **Alimentación inteligente: comer para pensar, pensar para comer.** In.: Penguin Random House Grupo Editorial Argentina, 2014.

Análise dos Protocolos de Experimentos

A disciplina Tópicos Avançados: Trilha de Sabores: Experiências Sensoriais é optativa e começou a ser ofertada no segundo semestre de 2016. Possui 3 protocolos registrados, sendo um de Análise Sensorial – Testes. A disciplina visa trabalhar com os alunos as percepções sensoriais de maneira técnica, utilizando métodos práticos como a degustação e harmonização de alimentos, como no caso de vinhos, queijos e azeites.

Entrevista Docente

Como essa disciplina é realizada pela primeira vez neste semestre e tem uma dinâmica diferente de trilhas de sabores, destacou-se apenas duas: Queijos e Frutas Secas e; Azeites e Vinagres.

Também foi destacados pelos docentes, preparos emblemáticos do curso que não compõem disciplina, mas que merecem destaque pela apresentação, aroma e sabor, como: fudge, brownie de feijão preto, hambúrguer de biomassa de banana, pão de queijo de iogurte natural, petit gateau vegano, entrada de salmão defumado com molho de wasabi, sobremesas criadas pelo Chef Walter Velasquez especialmente para a III Semana de Gastronomia de 2015 do UniCEUB, entre trabalhos finais que foram emblemáticos.

Para identificar os preparos que ficaram marcados na memória dos alunos, foi elaborada duas entrevistas, iguais em conteúdo, porém voltadas para público diferente, uma das entrevista foi destinada para alunos regularmente matriculados e outra para alunos egressos, porém acreditava-se que a formação da memória gustativa dos alunos era igual, dado que não ficou comprovado na análise dos dados.

Os pratos mais emblemáticos, citados pelos 250 alunos e egressos, que se destacou em **primeiro lugar** foi o **Ratatuille**, seguindo dos seguintes preparos: Ballotine de Coelho, Ballotine de Cordeiro com molho Demi-Glace, Bombons, Bouillabaisse, Carbonara com Carne de Sol, Carré Suíno, Ceviche, Chocolates, Confit de Canard, Corte de frango em oitavos, Cortes, Cuscuz Marroquino, Demi-Glace, Entremet, Fish and Chips, Focaccia, Foie-Gras, Fundos, Galantine, Jambalaya, Lasanha, Macarrons, Massas Aeradas, Massas e Molhos italianos, Massas Fresca com Molho Pesto, Mini Torta Merengada, Pão de Batata, Patê à Choux, Pavloca, Picadinho à Cubana, Picanha Assada na Crosta de Sal, Pretzel, Raviole, Risoto, Sanduíches, Supreme de Frango, Torta Charlotte e Torta Ópera.

Em **segundo lugar** como preparo mais emblemático surge: a **Galantine**, seguido de: Ambrosia, Balotine de Frango, Bolo de Carne, Braseado, Cassoulet, Charlotte, Chocolateria, Cocker, Codorna ao Molho de Cassis e Ameixa, Codorna Recheada, Confit de Lula, Consommé, Cortes e técnicas de cocção, Cremes Madres, Croissant, Curry, Entremet, Glaçagens, Jamboneau, Macarrons, Magret, Massa Fresca, Merengue, Molho Bechamel, Molhos frios e sopas frias, Molhos mães

e derivados, Pães, Pão de Batata, Pão de forma, Pão sete grãos, Peixe com Molho Holandês, Petit Gateau, Pulmay, Red Velvet, Risoto de Abóbora, Salsichas Alemãs, Strudel de Maçã, Tagine de Cordeiro, Tarte de Pêra, Tornos a Bordalesa, Torta Ópera, Torta Suspiro de Banana.

Em **terceiro lugar** como preparo mais emblemático surge: a **Torta Ópera**, seguido de: Bomba de Chocolate Recheada com Creme de Confeiteiro Saborizada com Raiz Forte, Bouef Bourguignon, Caponata de Berinjela, Chás, Codorna Recheada ao Molho de Maracujá, Confit de Pato, Coquille Saint Jacques, Croissant, Croquete de Soja, Curanto de Panela, Empadão, Filé de Porco laqueado com Miso e Mirin, Guacamole, Gumbo, Jambalaya, Koubiliac de Salmão, Massa com Molho Gorgonzola e Magrebe, Massa Folhada, Massas Longas Curtas e Recheadas, Ovos, Pães Boleados, Pão de Ervas, Pâte à Choux, Petit Four, Petit Gateau, Ratatouille, Risottos, Roulade de Coelho, Strudel, Tagine, Tomates Confitados, Tornado a la Bordalaise, Torta Charlotte, Torta Merengada e Trufas de Chocolate.

Após a análise do PE e das entrevistas, fica evidente que a memória do professor é formada sob o olhar técnico, o preparo mais emblemático e o que tem mais técnica envolvida, que é mais requintado e que traz uma nova experiência de aroma e sabor para os alunos. Já a memória gustativa dos alunos se forma com base na afetividade, lembranças de infância, a sabores e aromas que os lembra de algum momento ímpar em suas vidas, os três preparos mais citados pelos alunos são: **Ratatouille**, **Galantine** e **Torta Ópera**, preparos das disciplinas de Cozinha Básica, Cozinha Fria e, Técnicas Avançadas de Panificação e Confeitaria, respectivamente.

Outro item que deve ser levado em consideração é que com exceção da disciplina de Cozinha Básica as demais não são as principais mencionadas pelos alunos e egressos como as mais emblemáticas do Curso, que ficaram registradas na memória, ressaltando o fato da ligação afetiva em relação a gastronomia, tanto pela escolha de disciplinas, quanto pelos preparos.

Referente a escolha das disciplinas mais emblemáticas do Curso, foi necessário realizar a estratificação separada entre alunos e egressos, uma vez que, as disciplinas citadas diferem na grande maioria, o que pode ser visualizado nos gráficos a seguir, elaborados de forma geral, divididos por semestre e os semestres apontando as disciplinas mencionadas.

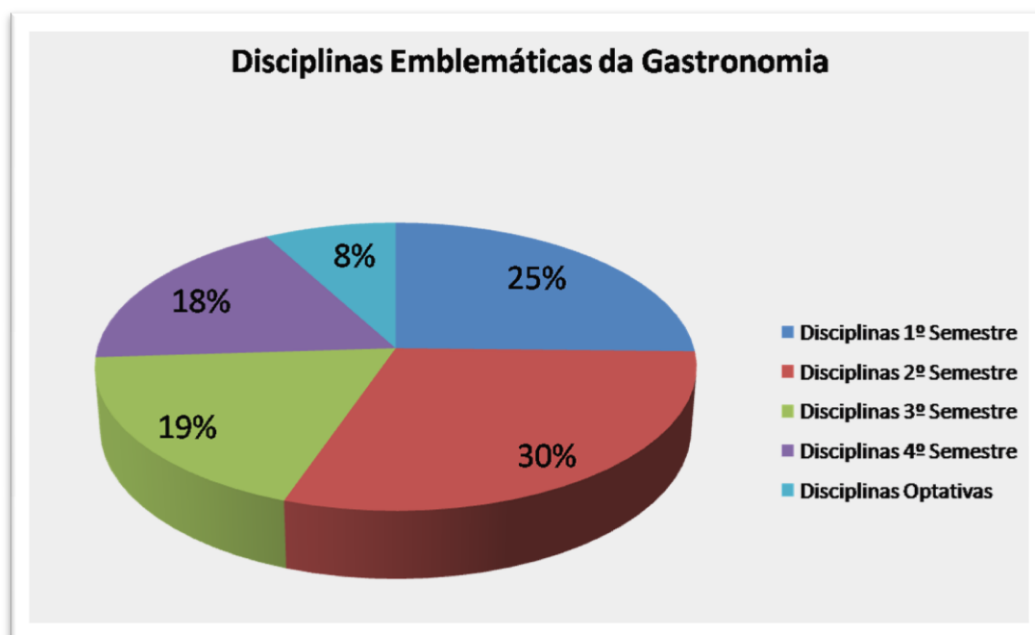


Gráfico 2: Disciplinas Escolhidas como Emblemáticas pelo Discentes

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

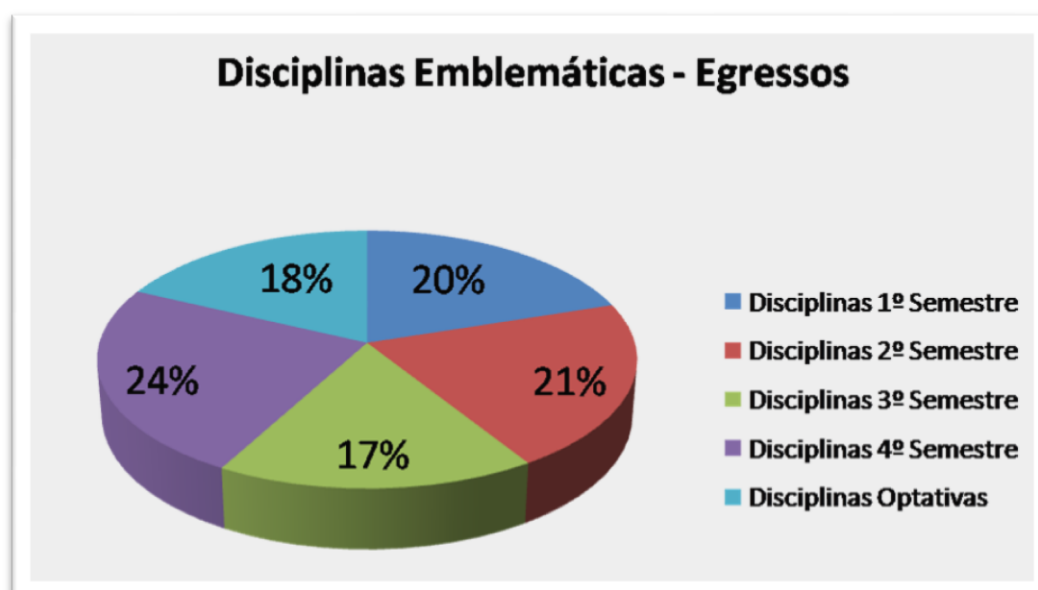


Gráfico 3: Disciplinas Escolhidas como Emblemáticas pelo Egressos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

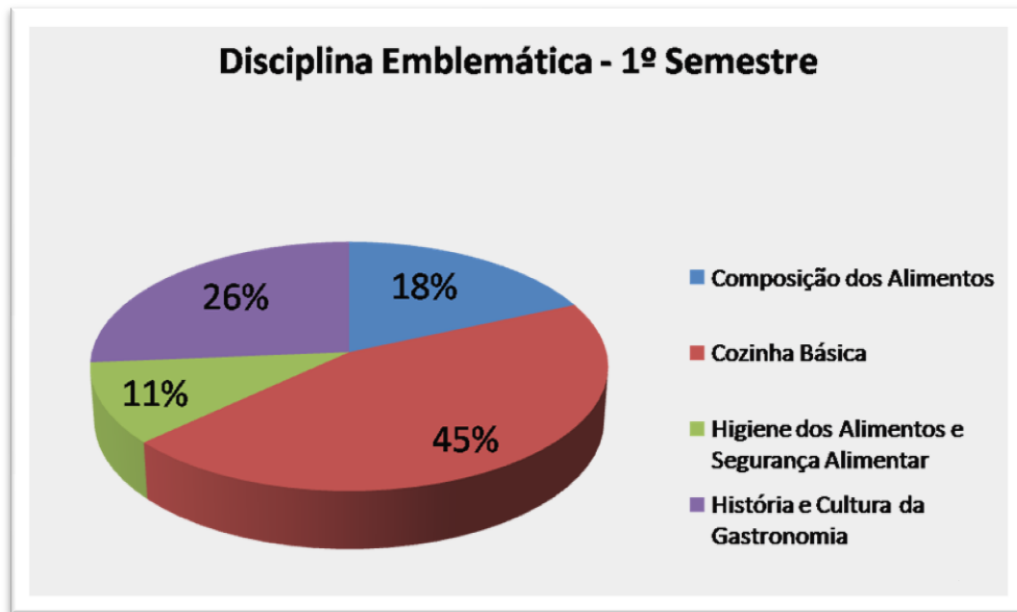


Gráfico 4: Disciplinas Emblemáticas do 1º Semestre - Alunos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

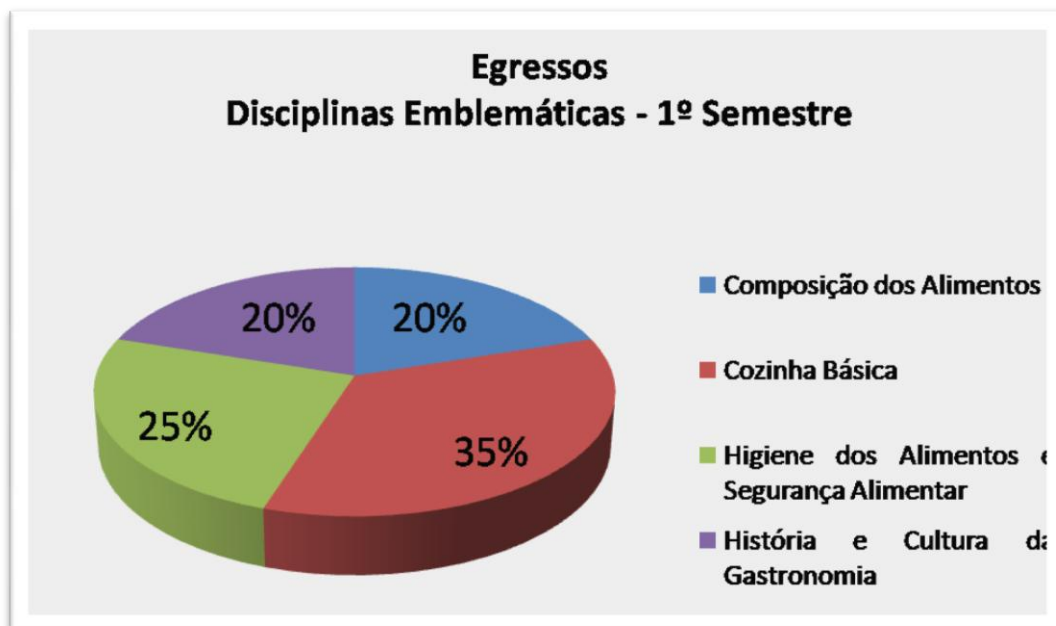


Gráfico 5: Disciplinas Emblemáticas do 1º Semestre - Egressos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

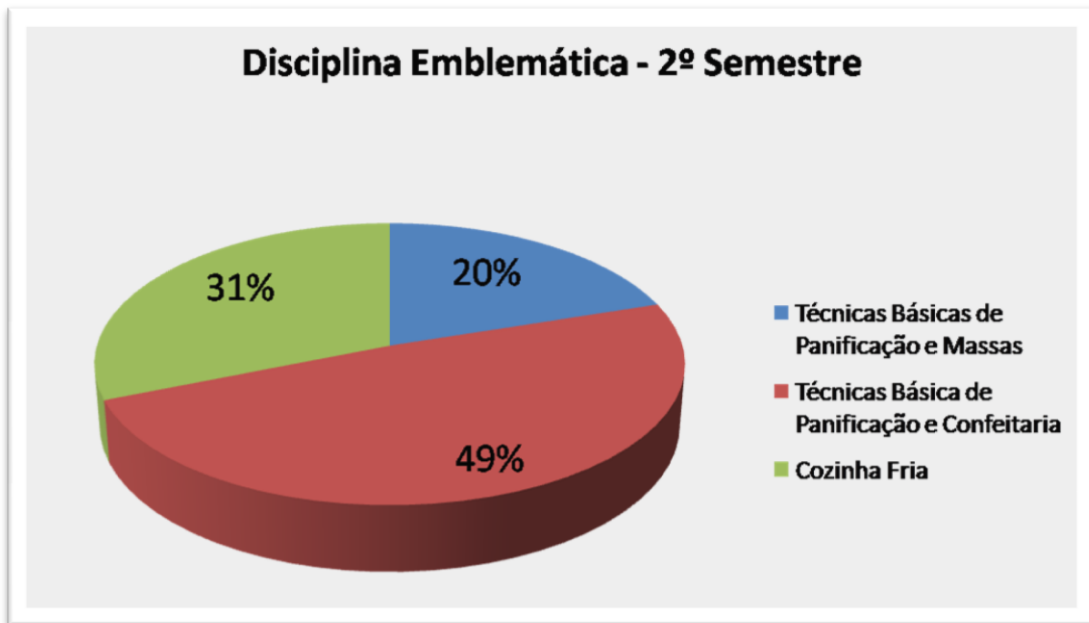


Gráfico 6: Disciplinas Emblemáticas do 2º Semestre - Alunos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

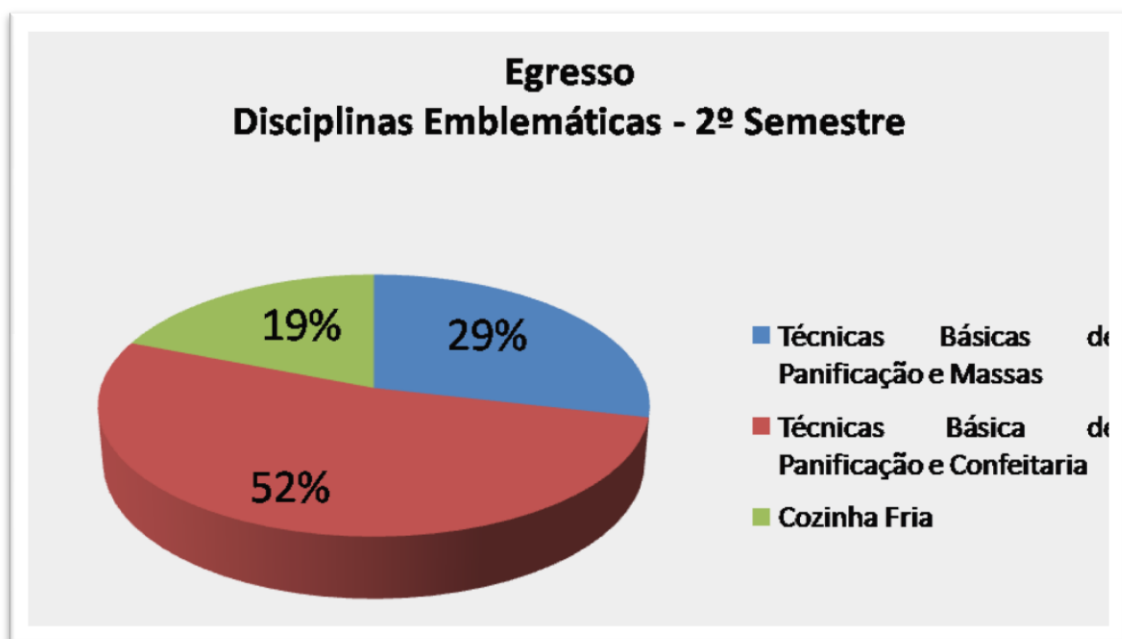


Gráfico 7: Disciplinas Emblemáticas do 2º Semestre - Egressos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

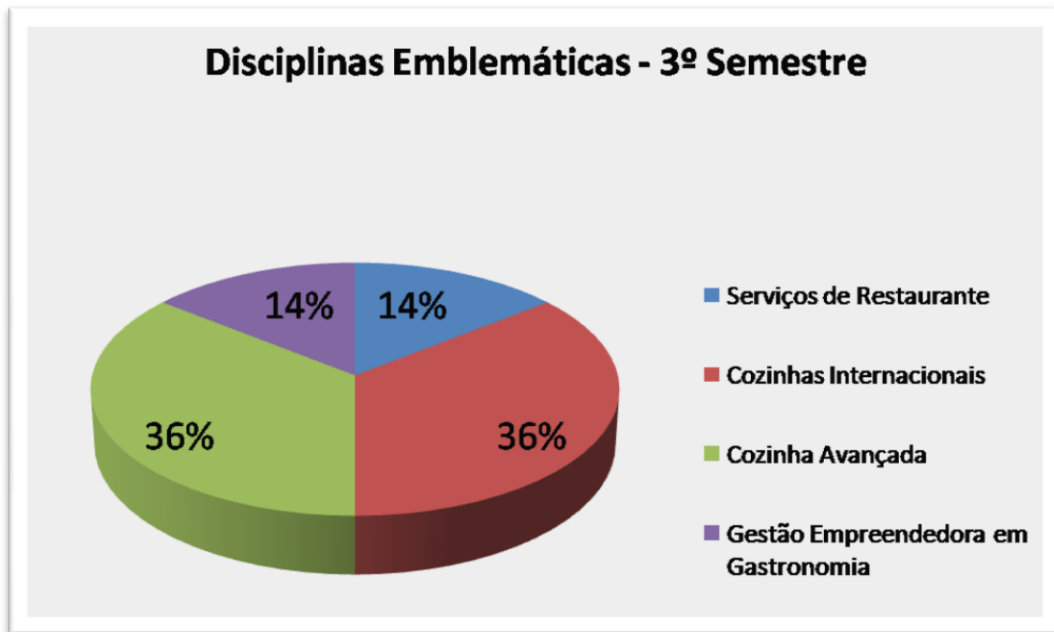


Gráfico 8: Disciplinas Emblemáticas do 3º Semestre - Alunos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

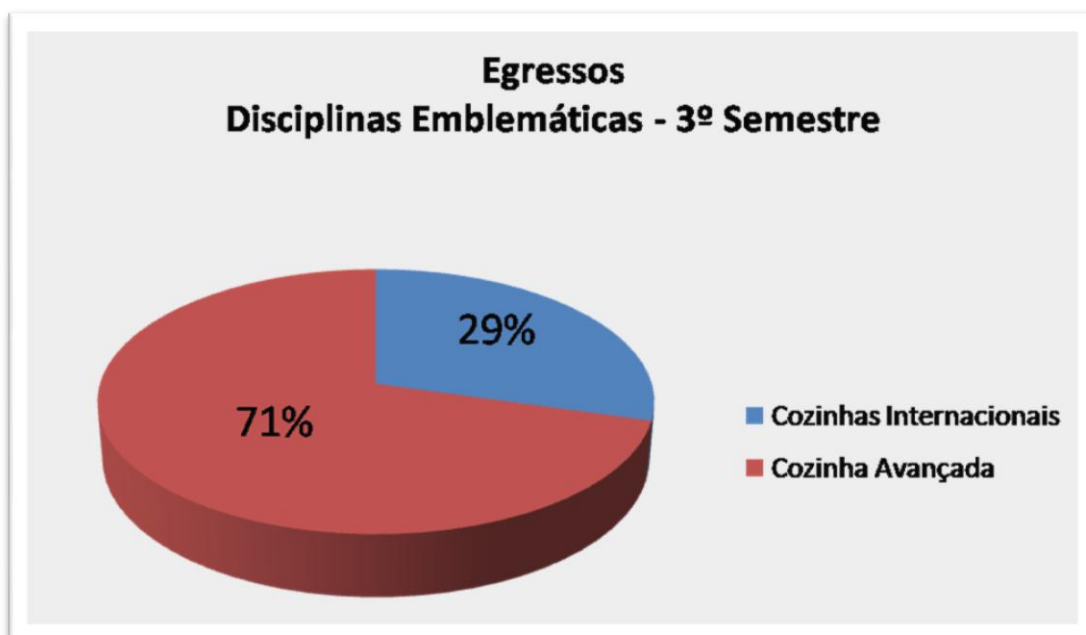


Gráfico 9: Disciplinas Emblemáticas do 3º Semestre - Egressos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

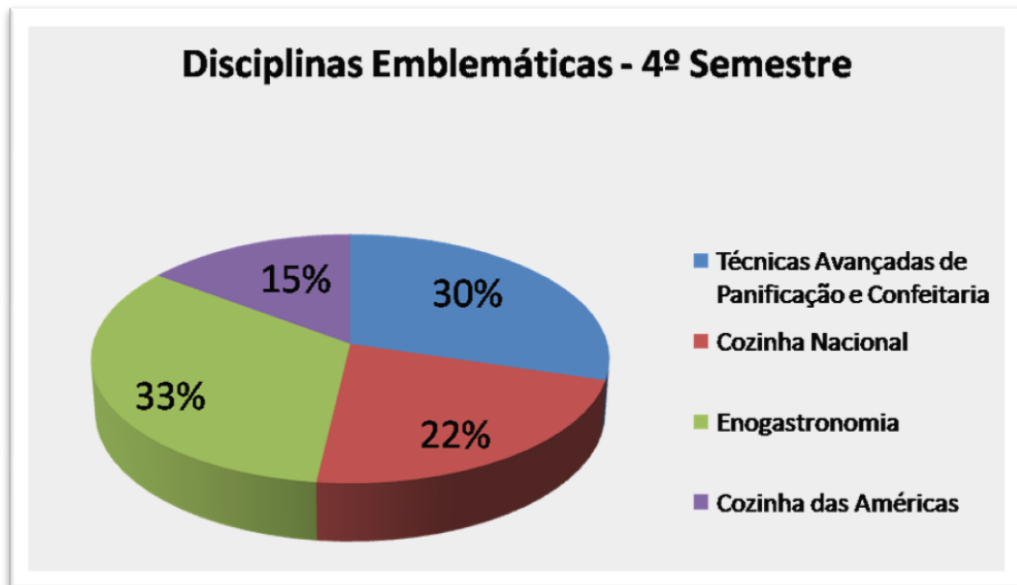


Gráfico 10: Disciplinas Emblemáticas do 4º Semestre - Alunos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

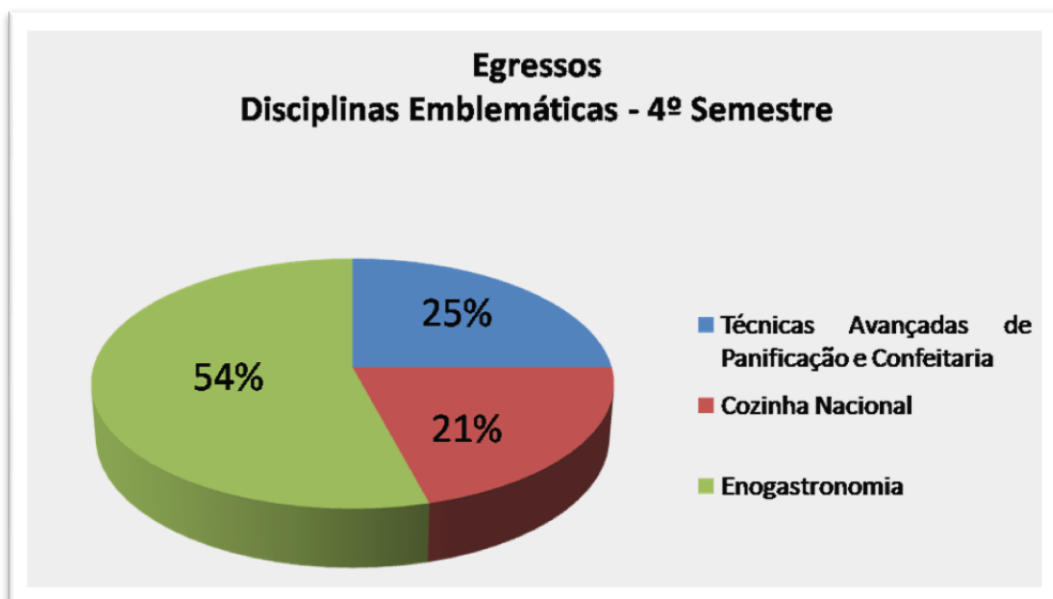


Gráfico 11: Disciplinas Emblemáticas do 4º Semestre - Egressos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

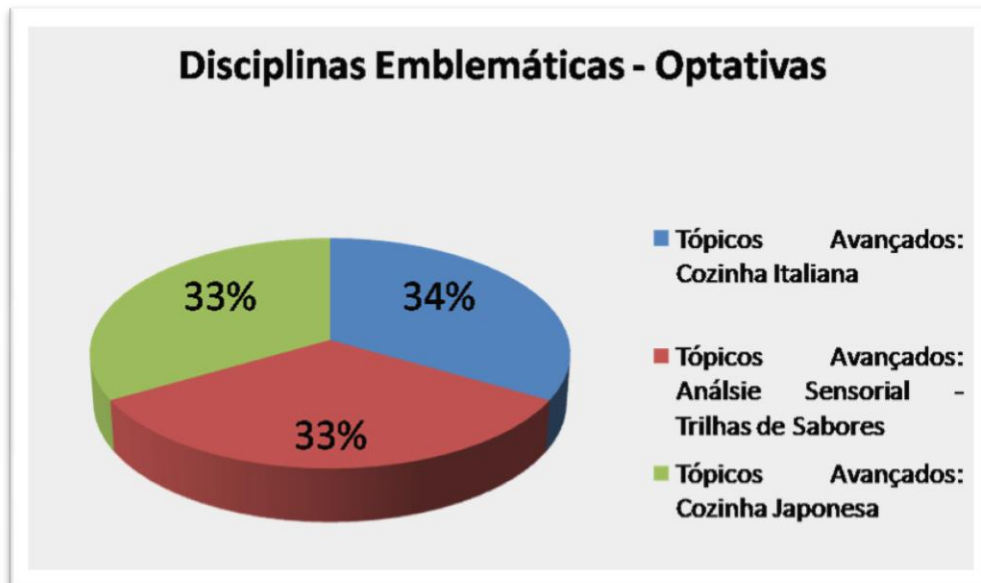


Gráfico 12: Disciplinas Emblemáticas Optativas - Alunos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

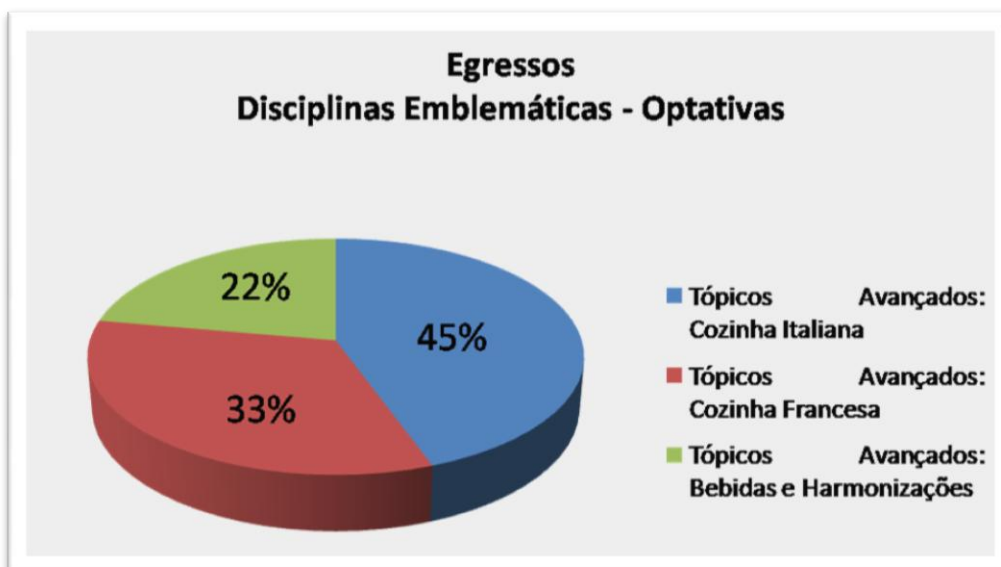


Gráfico 13: Disciplinas Emblemáticas Optativas - Egressos

Fonte: Elaborado pela pesquisadora (2016)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensar a memória, não é simplesmente entrar no passado e buscar fatos dos quais vivenciamos, ou transformar o presente em algo real, de forma individual. A memória que conseguimos resgatar nessa pesquisa é a memória coletiva enfatizada por Halbwachs (1990), pela própria construção prática do curso que acontece de forma coletiva.

Alguns alunos mencionaram que é muito difícil fazer uma escolha entre tantos preparos, quando perceberão que só podiam escolher três, uma breve constatação, mas que modificou a partir do momento que tiveram que verbalizar sobre os três preparos, se tornou difícil encontrar a representatividade que solicitamos e demoraram mais tempo para responder, o que mostra que buscamos em nossa memória as significações, para então determinar o que de fato fica registrado.

Compreendeu-se que a memória é algo que pode ser reconstruído sobre um fundamento comum, a medida que outras pessoas vão recordando de fatos vivenciados, o que Pollack (1989) vai chamar de vivências por tabela.

Por meio dessa pesquisa, conseguiu-se resgatar as lembranças de um período de tempo de cerca de 4 anos e por meio dessas experiências criar um quadro de memórias para o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. Além de compreender que o papel do docente é fundamental para o embasamento teórico, aprimoramento de técnicas, mas que registrado na memória dos discentes, ficará as significações de cada disciplina que envolvem a afetividade, seja a construída em sala de aula, seja a do registro de lembranças.

Reencontrar o passado é fundamental, para identificar se a história vivida é a mesma escrita e oralizada, que se perpetuará por meio do tempo, trazendo as ressignificações para o presente.

Segundo Pollack (1989) o presente vai colorir o passado, mas se não for salvaguardada a memória coletiva, ao longo dos tempos perdemos a veracidade dos fatos e aspectos específicos podem se perder.

O objetivo geral da pesquisa foi alcançado, a memórias gastronômicas e gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UniCEUB foi resgatada, e por meio desse resgate muito aspectos

surgiram para ser debatidos junto a coordenação do curso e demais professores, pontos positivos foram apontados e, ideias de melhorias ficaram evidente na análise dos PE.

Foi possível realizar a pesquisa etnográfica por meio de documentos (PE) no LABOCIEN, e identificar quanto essa ferramenta é útil não só para objetivar a prática realizada, mas como fio condutor das aulas, permitindo uma análise reflexiva do docente no momento em que está planejando sua aula prática.

O banco de dados criado para essa pesquisa ficará a cargo da coordenação do curso, para estudos posteriores e para análise específica e pertinente as melhorias do Curso e acompanhamento dos egressos. Não se tinha registro de que 62,5% dos alunos respondente trabalham na área de alimentos & bebidas e que o número de egressos que atuam também alcança um alto percentual de 61,1%, esse tipo de dados é extremamente importante, porque a partir de dados coletados o Curso pode realizar ações para alcançar ainda mais o mercado para os alunos e egressos. Os dados coletados ainda podem ser analisados por diferentes aspectos e gerar novas pesquisas com o intuito de melhorar o processo investigativo no curso que começa a ser registrado a pouco mais de 1 ano.

Não foi possível desenvolver o designer da publicação *on line* proposta no projeto inicial, que buscava compilar os saberes e sabores armazenados na memória coletiva do Curso de Gastronomia, como forma de registro para o presente e futuro. Porém, essa ação será trabalhada até o início de janeiro de 2017, onde serão selecionados os três preparos emblemáticos do curso e cerca de dois, por disciplina que foram apontadas na pesquisa e que possuem PE de prática, para montar uma revista *on line* de acesso público para difundir receitas e modo de preparo do que é significativamente afetivo para os discentes e egressos do curso.

Essa pesquisa foi uma brilhante oportunidade de levar a investigação, como forma de processo de aprendizagem para um curso que tem um caráter de ações práticas.

Observou-se, ao longo da pesquisa a presença das seguintes dimensões:

- **Dimensão Histórica:** refere-se ao processo de profissionalização da gastronomia enquanto desenvolvimento do trabalho, o estudo da história da arte da alimentação e dietética ao longo da civilização e as expressões particulares das culturas que mais influenciaram o mundo da gastronomia.

- **Dimensão Teórico-Metodológica:** contempla as fontes teóricas que fundamentam, ao longo da história da gastronomia, os modos de pensar, criar e agir nos diferentes contextos do exercício profissional do gastrônomo.

- **Dimensão Técnico-Operativa:** constitui o conjunto de conhecimentos e habilidades que permite ao profissional da gastronomia, conceber, planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, atuando nas diferentes fases do serviço de alimentação, considerando os aspectos culturais, econômicos e sociais.

- **Dimensão Ética e Político-Cultural:** refere-se aos conhecimentos relativos à cultura gastronômica dos diversos países, à ética nas relações interpessoais e na atenção à qualidade dos serviços prestados.

Dimensões essas que são capazes de aprimorar e (re)construir processos que elevaram cada vez mais o Curso de Gastronomia a um patamar de qualidade e diferencial intelectual.

REFERÊNCIAS

- BAKHTIN, Mikhail Mikhailovitch. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento: o contexto de François Rebaleis.** São Paulo: Hucitec, 1987.
- BENJAMIN, W. **Magia e técnica, arte e política: ensaios sobre literatura e história da cultura.** 10. Ed., São Paulo: Brasiliense, 1996. Obras Escolhidas, v. 1.
- BERGSON, Henri. **Matéria e memória.** São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- BERGSON, Henri. **Memória e Vida: textos escolhidos.** São Paulo: Martins Fontes, 2006.
- BERNARDO, Teresinha. **Memória em branco e negro: olhares sobre São Paulo.** São Paulo: Editora UNESP, 1998.
- BONIM, A, A.: ROLIM, M. do C. **Hábitos alimentares: tradição e inovação.** Boletim de Antropologia. Curitiba, Universidade Federal do Paraná, Departamento de Antropologia, 1991.
- BOURDIEU, P. Esboço de uma sociologia da prática. In: ORTIZ, R. Pierre Bourdieu: **Sociologia,** São Paulo: Ática, 1983. Coleção Grandes Cientistas Sociais
- BRASIL. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia.** É um guia de informações sobre o perfil de competências do tecnólogo. Ele apresenta a carga horária mínima e a infraestrutura recomendada para cada curso. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 02 dez. 2014.
- BRASIL. **Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados.** Portal do E-Mec. Disponível em: < <http://emec.mec.gov.br/>>. Acesso em: 02 dez. 2014.
- BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto.** São Paulo: Cia das Letras, 1995.
- CAMPORESI, P. **No século 18, jesuítas só queriam chocolate.** Folha de São Paulo - Caderno Ilustrada. São Paulo, 2 de ago. 1996
- CANESQUI, A.M. **Antropologia e alimentação.** Revista saúde pública. São Paulo, v. 22, 1988
- CONCONE, M. H. Villas Boas. **Lendo os jornais - a memória cristalizada.** VI Reunião da Anpocs. Águas de São Pedro: Mimeo, 1983
- COOPER, D. R.; SHINDLER, P. S. **Métodos de pesquisa em administração.** 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2003.
- DEMO, P. **Pesquisa e informação qualitativa: aportes metodológicos.** Campinas: Papyrus, 2001.

DUARTE, J. **Entrevista em profundidade**. In: DUARTE, J.; BARROS, A.[Org.] Métodos e técnicas de pesquisa em comunicação. São Paulo: Atlas, 2005.

ECLÉA BOSI. **Memória e sociedade** - lembranças de velhos, Companhia das Letras, 2004.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**. Editorial Anagrama, Barcelona, 1995.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia** – 3º Ed. Revista e Ampliada. São Paulo: Editora Senac, 2004.

FRANCO, M. L. P. B. **Análise de conteúdo**. 2. Ed. Brasília: Líber Livro Editora, 2005.

FREIRE, Fábio. Segredos da cozinha asiática. In: **Diário do Nordeste** – Caderno 3, Fortaleza, 2008. Disponível em: <<http://www.diariodonordeste.globo.com/materia.asp?codigo=529977#diariovirtual>>. Acessado em: 27 set. 2012.

FREIXA, D.; CHAVES, G. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2008.

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. **Invista em Brasília: Capital do Brasil, Cidade Criativa e Sustentável do Século XXI** 5. Disponível em: <http://www.wbrasil.com/investimentos/gdf.pdf>. Acesso em: 01/09/2014.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro Editora, 2006.

KANDEL, L. Reflexões sobre o uso da entrevista, especialmente a não-diretiva, e sobre as pesquisas de opinião. In: THIOLENT, M. J. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 2. Ed. São Paulo: Polis, 1981.

LEAL, M. L. de M. S. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Antropologia estrutural**. Rio de Janeiro: Biblioteca Tempo Universitário, 1996.

MATTAR, F. N. **Pesquisa de marketing**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2008.

PEIRANO, M. **A favor da etnografia**. Série Antropologia. Brasília, Universidade de Brasília, Instituto de Ciências Humanas, Departamento de Antropologia, v. 130, 1992

WOORTMANN, K. (Coord.) Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. In.: **Relatório** mimeografado do conjunto de trabalhos produzidos pela equipe do programa de pós-graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, participando do projeto "Hábitos

alimentares em camadas de baixa renda", convênio FINEP e Fundação da Universidade de Brasília, 1978.

YIN, Robert K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2005.

APÊNDICE 1

Roteiro de Entrevista Aplicados

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE – FACES
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Projeto de Pesquisa
Bolsista Voluntária: Marina Noro dos Santos
Bolsista Apoio: Sofia Santos Corrêa
Profª Orientadora: Alessandra Santos dos Santos



INSTRUMENTO DE PESQUISA

Prezados Professores,

Esse projeto de pesquisa denominado "Memórias Gastronômicas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB - Estudo Etnográfico" tem como objetivo principal resgatar as Memórias Gastronômicas e Gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UniCEUB, por meio de uma pesquisa etnografia no LABOCIEN, que visa resgatar memórias, lembranças e recordações registradas nos protocolos de aulas práticas do Curso, construindo um banco de dados para salvaguardar o que foi produzido ao longo dos anos de formação do curso. A partir desses registros será elaborado uma publicação *on line* compilando os saberes e sabores armazenados no Curso de Gastronomia, como forma de registra a historicidade do Curso. A publicação on line será registrada com o nome de todos os professores que participarão dessa entrevista.

Contamos com a sua colaboração e desde já agradecemos sua participação.

ENTREVISTA ON LINE

- 1) Período de atuação no Curso de Gastronomia (ano e semestre inicial e/ou de encerramento das atividades para professores que não estão na Instituição):
- 2) Cite as disciplinas ministradas por você ao longo do Curso:
- 3) Cite três preparos para cada uma das disciplinas ministradas por você, que são emblemáticas/importante e ficou marcado na sua memória.
- 4) Você repete seus preparos todos os semestres?
() Sim () Não () 50% dos preparos () 80% dos preparos
- 5) Comente sua resposta anterior (questão 4). Qual a importância de repetir ou não repetir os preparos para a sua disciplina?
- 6) Professor, precisamos que você busque registros na sua memória referente aos trabalhos finais do Curso. Aponte os preparos mais emblemático do Curso, em função de: apresentação, aroma ou sabor. Cite o tema do trabalho (se recordar) ou o nome dos alunos (ou alguns) que participaram do grupo de trabalho, assim encontraremos nos registros do Curso.

Se você quiser, descreva porque o registro do trabalho faz parte de sua memória.

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE – FACES
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Projeto de Pesquisa
Bolsista Voluntária: Marina Noro dos Santos
Bolsista Apoio: Sofia Santos Corrêa
Profª Orientadora: Alessandra Santos dos Santos



INSTRUMENTO DE PESQUISA

Prezados Alunos,

Esse projeto de pesquisa denominado "Memórias Gastronômicas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB - Estudo Etnográfico" tem como objetivo principal resgatar as Memórias Gastronômicas e Gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UniCEUB, por meio de uma pesquisa etnografia no LABOCIEN, que visa resgatar memórias, lembranças e recordações registradas nos protocolos de aulas práticas do Curso, construindo um banco de dados para salvar o que foi produzido ao longo dos anos de formação do curso.

E para que esse registro seja realizado, contamos com a sua colaboração e desde já agradecemos sua participação.

ENTREVISTA *ON LINE*

1) Você está trabalhando na área atualmente?

() Sim () Não

Qual sua ocupação (trabalho) atual?

2) Qual o ano que você iniciou o Curso de Gastronomia?

3) Cite as **três disciplinas** mais emblemáticas (isto é, que mais despertaram teu interesse) do Curso de Gastronomia até o momento, que estão registradas na sua memória?

4) Cite **três preparos** e a **disciplina** correspondente, que estão registrados na sua memória, e diga porque?

Preparo	Nome do Preparo	Disciplina
1º		
Porque?		
2º		
Porque?		
3º		
Porque?		

OBS.: Esse espaço fica destinado à você! Utilize este espaço para fazer qualquer comentário. Seu nome, não será mencionado, na apresentação dos dados da pesquisa.

FACULDADE DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE – FACES
Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia
Projeto de Pesquisa
Bolsista Voluntária: Marina Noro dos Santos
Bolsista Apoio: Sofia Santos Corrêa
Profª Orientadora: Alessandra Santos dos Santos



INSTRUMENTO DE PESQUISA

Prezados Alunos Egressos,

Esse projeto de pesquisa denominado "Memórias Gastronômicas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB - Estudo Etnográfico" tem como objetivo principal resgatar as Memórias Gastronômicas e Gustativas do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Centro Universitário de Brasília – UniCEUB, por meio de uma pesquisa etnografia no LABOCIEN, que visa resgatar memórias, lembranças e recordações registradas nos protocolos de aulas práticas do Curso, construindo um banco de dados para salvaguardar o que foi produzido ao longo dos anos de formação do curso.

E para que esse registro seja realizado, contamos com a sua colaboração e desde já agradecemos sua participação.

Seu nome, não será mencionado, na apresentação dos dados da pesquisa.

ENTREVISTA *ON LINE*

1) Você está trabalhando na área atualmente?

() Sim () Não

Qual sua ocupação (trabalho) atual?

2) Qual foi o período em que você realizou o Curso de Gastronomia?

Ano de Início:

Ano de Término:

3) Cite as **três disciplinas** mais emblemáticas (isto é, que mais despertaram teu interesse) do Curso de Gastronomia, que ficaram registradas na sua memória?

4) Cite **três preparos** e a **disciplina** correspondente, que ficou registrado na sua memória, e diga por quê?

Preparo	Nome do Preparo	Disciplina
1º		
Porque?		
2º		
Porque?		
3º		
Porque?		

OBS.: Esse espaço fica destinado a você! Utilize este espaço para fazer qualquer comentário sobre o Curso.

--

ANEXO 1

Grade Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
(1º/2012)**

Semest		Componente Curricular	Pré-	Créditos	Carga
1º	1	História e Cultura da Gastronomia	-	5	75
	2	Composição dos Alimentos	-	5	75
	3	Higiene dos Alimentos e	-	5	75
	4	Cozinha Básica	-	5	75
	5	Matérias Primas e Planejamento de Cardápio	-	5	75
Subtotal				25	375
2º	Códig	Componente Curricular	Pré-	Créditos	Carga
	6	Línguas Estrangeiras Aplicadas à Gastronomia	-	5	75
	7	Técnicas Básicas de Panificação	-	5	75
	8	Gestão Administrativa	-	5	75
	9	Técnicas Básicas de Panificação e Confeitaria	-	5	75
	10	Cozinha Fria	4	5	75
Subtotal				25	375
3º		Componente Curricular	Pré-	Créditos	Carga
	11	Serviços de Restaurante	-	5	75
	12	Cozinha Internacionais	-	5	75
	13	Cozinha Avançada	4	5	75
	14	Gestão de Eventos em	-	5	75
	15	Gestão Empreendedora em	-	5	75
Subtotal				25	375
4º	Códig	Componente Curricular	Pré-	Créditos	Carga
	16	Técnicas Avançadas de	7	5	75
	17	Cozinha Nacional	4	5	75
	18	Cozinha das Américas	-	5	75
	19	Enogastronomia	-	5	75
	20	Estágio Supervisionado*	13	5	75
Subtotal				25	375
Componente Curricular	Componente Curricular		Pré-	Créditos	Carga
	Disciplinas optativas		No decorrer do Curso	10	150
Total					1650

Enriquecimento Curricular (Optativas)	Cód	OPTATIVAS	Pré-Requisito	Crédito	C/H
	1	Tópicos Avançados em Gastronomia	---	5	75
	2	Sociologia	---	5	75
	3	LIBRAS	---	5	75
	4	Tópicos Especiais em Meio Ambiente e Sustentabilidade	---	5	75
	5	Língua Portuguesa	---	5	75
	6	Nutrição Humana*	---	5	75
	7	Tópicos Especiais em Nutrição	---	5	75
	8	Bromatologia e Ciência dos Alimentos	---	2	30
	9	Ética, Cidadania e Realidade Brasileira I	---	2	30
10	Ética, Cidadania e Realidade Brasileira II	---	2	30	

*Em reunião de Colegiado do Curso, realizada no dia 04/02/2016, com registro em respectiva ata, ficou acordada a mudança de nome do componente curricular Estágio Supervisionado (código 20) para Práticas em Gastronomia e substituir a oferta de Nutrição Humana por Fotografia Básica I (código 06) para o 2º semestre de 2016.

ANEXO 2

Modelo de Protocolo de Experimento

PROTOCOLO DE EXPERIMENTO

Título da prática: Vinho Harmonização e Comida de Portugal (2014/2)

Curso: Superior de Tecnologia em Gastronomia

Disciplina: Enogastronomia

Área de Conhecimento

Alimentos & Bebidas

Introdução

Neste protocolo será organizado e listado os preparos a serem realizados no Menu Degustação na disciplina de Enogastronomia, bem como seus respectivos insumos e equipamentos necessários para tal. Os preparos foram escolhidos de acordo com as regiões abordadas pelo grupo para elucidar sobre a produção vinífera destes locais e, conforme solicitado os preparos serão harmonizados com vinhos ideais para combinação de paladar.

O aluno de Gastronomia deve ter conhecimento sobre todas as etapas de vitivinicultura, pois na ausência do *Sommelier* no restaurante é o Chef que deverá indicar a harmonização adequada aos pratos servidos. Deste modo, faz-se necessário no decorrer da disciplina de enogastronomia os alunos degustarem vinhos do Velho e Novo Mundo.

Nesta aula prática será realizada a preparação de três pratos (entrada, prato principal e sobremesa) com harmonização de vinhos das Regiões produtoras que o grupo desenvolveu o Seminário: Vinhos do Velho e do Novo Mundo.

A degustação de diferentes vinhos de outros países, tendo produtor diferente, ano de safra variados, possibilita ao aluno realizar uma análise sensorial para que percebam as nuances de acidez, corpo, tanino, suavidade, doçura, definindo as principais características que combinam harmonicamente com os preparos realizados.

Diferentes aspectos também são abordados na aula prática, como os serviços que envolvem o vinho, taças adequadas, modo de servir, temperatura, análise do rótulo, castas, aromas e sabores, harmonizando com pratos típicos do país escolhido.

Os alunos também exercitam o preenchimento de fichas de degustação, onde utilizaram os princípios da degustação e vão aprimorando seu paladar.

Objetivo

Proporcionar aos alunos do 4º semestre do curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do UniCEUB, regularmente matriculado na disciplina de Enogastronomia, a prática de análise sensorial e harmonização de vinhos com comida por meio de:

- Executar preparos relativos às regiões escolhidas, suas devidas harmonizações e explicações acerca da escolha do prato e do vinho. Demonstrar

- técnicas de serviço de restaurante como serviço de vinhos, pratos e recolhimento de louças.
- Compreender os processos de elaboração do vinho para diferenciar os tipos de vinhos existentes;
- Identificar vinhos por meio das técnicas de análise organoléptica: visual, olfativa, gustativa e tátil, a fim de reconhecer e detalhar os quesitos de reconhecimento e de avaliação crítica do vinho;
- Compreender os conceitos e as técnicas de harmonização dos vinhos produzidos nas diferentes regiões do mundo;
- Compreender os princípios básicos de harmonização de vinhos e comida

Tipo de descarte

Para descarte do vinho devem ser usados recipientes pequenos, de material em inox ou plástico, pois o aluno pode tanto engolir a bebida ou descartá-la. Deste modo, são necessários cerca de 8 (oito) descartes e/ou baldes pequenos para o líquido – vinho ou água.

As garrafas e rolhas não serão descartadas, pois servem de material didático para análise de rótulos e garrafas nas aulas teóricas, por tanto devem ser guardadas no depósito, junto as demais garrafas.

Código de EPI's/Símbolo de não permitido:

Código 13 / Símbolo 3

Materiais e Equipamentos:

Esta disciplina tem um número de 29 alunos frequentando regularmente às aulas, e para essa etapa de avaliação, teremos além dos alunos, 06 convidados. Para a realização da prática segue o material de uso compartilhado.

USO COMPARTILHADO

Materiais:

- Carro de Serviço de Bar – 2 unidade
- Jarras de Água – 5 unidades
- Baldes de Descarte – 8 unidades
- Saca Rolha Tradicional – 4 unidade
- Baldes ou Recipientes para Gelo – 2 unidades
- Sacos de Gelo – 4 unidades
- Faca de chef – 5 unidades
- Tábua verde – 3 unidade
- Tábua azul – 1 unidade
- Bowl de descartes – 6 unidades
- Panela grande - 3 unidades
- Panela (fogo e forno) grande - 1 unidade
- Forminha de empada - 45 unidades
- Chinoise – 1 unidade

- Fouet – 2 unidades
- Ramequim – 6 unidades
- Forma (GN) funda - 1 unidade
- Travessa de vidro grande - 4 unidades
- Papel filme – 1 rolo
- Papel alumínio – 1 rolo
- Papel toalha – 1 rolo
- Perfex – 1 rolo
- Pão duro - 2 unidade
- Peneira – 1 unidade
- Forno elétrico - 1 unidade
- Fogão industrial - 1 unidade
- Frio rápido - 1 unidade
- Maçarico - 3 unidades
- Prato pequeno para salada (com bordas douradas) – 35 unidades
- Garfo para entrada – 35 unidades
- Faca para entrada – 35 unidades
- Prato grande raso (com bordas dourada) – 35 unidades
- Garfo grande – 35 unidades
- Faca grande – 35 unidades
- Colher grande - 35 unidades
- Prato de sobremesa (com bordas dourada) – 35 unidades
- Colher de sobremesa - 35 unidades
- Taça para vinho do Porto – 35 unidades
- Taça para vinho branco – 35 unidades
- Taça para vinho tinto – 35 unidades
- Copos para água – 35 unidades
- Guardanapos de papel brancos (grande de boa qualidade) – 35 unidades
- Guardanapos de Tecido Branco – 35 unidades
- Fichas de Degustação de Vinho Tinto (Anexo 1) – 35 unidades
- Fichas de Degustação de Vinho Branco (Anexo 2) – 35 unidades
- Fichas de Termo de Compromisso do Labocien – 35 unidades

Insumos:

- Vinho Verde Colheita Seleccionada, Quinta da Herdade, Casta Avesso, Região Minho, Safra 2010 – **2 unidades** = garrafa de 750 ml.
- Vinho Tinto Templários, Casta Touriga Nacional, Safra 2009 – **2 unidades** = garrafa de 750 ml
- Vinho do Porto, Rosé da Quinta das Lamelas, **2 unidade** = garrafa de 750 ml
- Leite Integral - 2 litros
- Arroz branco - 1 kg
- Alho (cabeça) – 2 unidade
- Açúcar refinado - 1 kg

- Amido de milho - 600 g
- Farinha de trigo - 200 g
- Limão - 2 unidades
- Canela em pau - 2 unidades
- Creme de leite fresco – 2 litros
- Ovos - 45 unidades
- Massa folhada pronta - 1 kg
- Bacalhau em lascas dessalgado - 800 g
- Batata inglesa - 600 g
- Essência de baunilha - 1 vidro pequeno
- Azeitonas pretas sem caroço - 300 g
- Salsa (em maço) – 1 unidade
- Cebola (grande) - 3 unidades
- Manteiga sem sal, 250 g
- Azeite extra-virgem - 1 vidro
- Sal - 100 g
- Pimenta do reino preta - 100 g
- Alface frisada (em maço) – 4 unidades
- Alface roxa (em maço) – 4 unidades
- Rúcula (em maço) – 4 unidades
- Figos (*in natura* frescos) - 30 unidades
- Presunto Parma fatiado - 500 g
- Queijo de cabra curado - 500 g
- Nozes (miolo) - 20 unidades
- Mel - 50 ml
- Mostarda dyjon - 150 g
- Vinagre balsâmico - 50 ml

OBS.:

- Nesta prática será utilizado o Laboratório de Habilidades e o Auditório, pois compõem de duas etapas: elaboração dos preparos por 1 (um) grupo de 4 (quatro) componentes e preparação dos serviços de restaurante no auditório para toda a turma e convidados.
- Carro de Bar no laboratório de habilidades para que o grupo possa transportar os pratos servidos até o auditório.
- Balde de Descarte: baldes de inox para descartar o vinho e/ou água que não for engolido pelos alunos, pois alguns não tomam o vinho apenas sentem os aromas.
- Os guardanapos, talheres, toalhas, taças, balde de descarte, devem ser colocados no auditório (conforme modelo de *mise en place* em anexo)
- As folhas impressas com o termo de compromisso e a ficha de degustação dos vinhos deverão estar em bloco no auditório.
- **O bacalhau deve ser desalgado no dia anterior a prática (24/10) em água gelada para que o processo seja mais rápido.**

Procedimentos para Preparo dos Pratos

Entrada: Salada de figos com presunto e queijo de cabra

- 1 - Higienizar as folhas e dispô-las em um prato grande.
- 2 - Cortar os figos em diagonal em quatro pedaços e colocar por cima das folhas.
- 3 - Espalhar os demais ingredientes pelo prato.
- 4 - Fazer um molho com a mostarda o mel e regar a salada,
- 5 - Regar vinagre balsâmico pela salada.
- 6 - Temperar com sal o quanto baste

Prato Principal: Bacalhau Gomes de Sá

- 1 - Deixe o bacalhau de molho na água de um dia para o outro, trocando a água 3 vezes.
- 2 - É o famoso demolhar o bacalhau. Quando for preparar o prato, cozinhe as lascas de bacalhau no leite durante 15 minutos, sem deixar ferver. Escorra, desfie o bacalhau ainda quente e reserve.
- 3 - Cozinhe as batatas em água com muito sal. Descasque-as ainda quentes, e corte-as em rodela de mais ou menos 0,5 cm de espessura.
- 4 - Numa panela que vá ao fogo e ao forno, aqueça um pouco de azeite e a manteiga.
- 5 - Frite a cebola picada em meias rodela por 2 minutos.
- 6 - Acrescente as batatas, mexendo bem, deixe corar um pouco, e a seguir junte as azeitonas pretas sem caroço e o bacalhau.
- 7 - Frite por mais 2 minutos, só para dar um sabor, ajuste o sal, regue tudo com bastante (mas é bastante mesmo) azeite, misture com cuidado para que o azeite embale os ingredientes, e leve ao forno por uns 20 minutos.
- 8 - Quando as batatas ficarem coradas está na hora de tirar do forno.
- 9 - Regue com mais azeite, e finalize com salsinha picada.
- 10 - Depois, coloque um pouco mais de azeite e sirva.

Sobremesa: Torta de Pastel de Belém

- 1 - Separar as gemas.
- 2 - Colocar em uma vasilha e bata com um garfo.
- 3 - Dissolver o amido com um pouco de leite e acrescentar a essência de baunilha.
- 4 - Levar o creme de leite fresco com o açúcar para ferver.
- 5 - Quando levantar fervura acrescentar as gemas já batidas e o amido de milho já dissolvido.
- 6 - Misturar bem e colocar a panela sobre uma vasilha com água e gelo para esfriar.
- 7 - Abrir a massa folhada em uma fôrma, acrescentar o creme frio e asse no forno por 40 minutos.

- 8 - Retirar do forno e passar o maçarico.
- 9 - Deixar esfriar e sirva gelada.

Procedimentos Geral

1. Solicitar o preenchimento do Termo de Compromisso do Labocien.
2. Comentar a “*Ficha de Avaliação dos Vinhos*”, aos alunos para preencherem, de acordo com a análise sensorial.
3. Aula expositiva sobre:
 - Processo de elaboração de cada vinho;
 - Casta de Uva utilizada na fabricação de cada vinho.
 - Preparo dos pratos da cozinha tradicional e/ou releitura do país em estudo.
4. Orientar os alunos quanto ao procedimento correto do preenchimento da “*Ficha de Avaliação dos Vinhos*”:
5. Inicialmente será feita a **análise visual** do vinho. Esta análise é realizada colocando a taça contra uma superfície branca (guardanapo de tecido), visando analisar a cor e as “lágrimas” do vinho.
6. Depois, será feita a **análise olfativa**. Nariz: O olfato é o sentido mais importante para a apreciação e o prazer do vinho, pois boa parte do que “provamos” é na realidade simplesmente “cheirada”. Para tanto, os alunos tem o auxílio da “Roda de Aromas dos vinhos tranquilos” para auxiliá-los na percepção dos aromas.
7. Em seguida, será feita a **análise gustativa**, aqui conhecida como análise tátil (boca), onde será analisado:
 - **Corpo**: Refere-se à impressão de peso e de tamanho que o vinho deixa na boca. O vinho parece mais ou menos pesado de acordo com o teor alcoólico que possui. Quanto maior for o teor alcoólico, maior é a sensação de ter a boca cheia;
 - **Adstringência**: É a sensação de secura e aspereza na boca, provocado pelos taninos do vinho (como banana verde), que reagem com a mucina (proteína da saliva) e atenua a salivagem (desidratação);
 - **Taninos**: Um dos componentes essenciais do vinho. Os taninos são um grupo de compostos provenientes das cascas e das sementes das uvas escuras;
 - **Temperatura**: A boa temperatura realça a expressão de um vinho. Muito fria ou muito quente pode facilmente desfigurar os aromas e os sabores do vinho e, finalmente;
8. Em seguida será feito o **Retrogosto** que é a impressão tátil que o vinho deixa na boca, após ser bebido. É detectado após ingerir o vinho e é percebida por meio da aspiração do ar pela boca, o que provoca a sua passagem pela nasofaringe (comunicação entre a boca e o nariz) e a consequente estimulação dos receptores olfatórios no nariz.
9. Imediatamente, será feito o exame **Fim de Boca**: O sabor do vinho simples desaparece rapidamente da boca depois de o engolir, enquanto o sabor de um vinho excelente se prolonga, por mais de 1 minuto. Se o vinho for novo,

10. ou de má qualidade, o seu sabor não permanecerá no palato. Contudo, se for de boa qualidade ou estiver amadurecido, o seu sabor prolongar-se-á na boca.
11. E finalmente, será feita a análise da harmonização, ou seja, o aluno deverá degustar o vinho e o preparo, a fim de analisar se houve a **harmonização por semelhança ou por contraste**. Como este ponto é de extremo foro íntimo, o aluno opinará se a entrada e os queijos oferecidos harmonizaram com os vinhos.
12. Todos os exames que caracterizam a análise sensorial dos vinhos com os preparos devem ser registrados, individualmente, na “*Ficha de Avaliação dos Vinhos*”.
13. Discutir a harmonização do vinho escolhido pelo grupo para cada preparo (entrada, prato principal, sobremesa).
14. Elencar possibilidade de harmonização com outras castas de vinho que combinem com os pratos preparados.

Procedimentos Anteriores a Aula:

A *mise en place* dos insumos deverá ficar na bancada principal do laboratório de habilidades, dividido pelos preparos (entrada, prato principal e sobremesa), lembrando que terão três grupos de diferentes países trabalhando ao mesmo tempo.

1. Os pratos solicitados na lista de material compartilhado deverão ficar no laboratório de habilidades.
2. No auditório será montado um restaurante contendo 8 (oito) mesas redondas com 5 (cinco) cadeiras cada mesa, uma mesa retangular grande que servirá de apoio, conforme anexo a.
3. A mesa de apoio do auditório deverá estar com todo o material pertinente ao trabalho do grupo Nova Zelândia e Austrália, como pro exemplo: as toalhas, taças/copos, jarra de água, balde de descarte, guardanapo e porta guardanapos, talheres, deverão ficar em uma mesa aguardando o preparo da equipe de serviço de restaurante, conforme ilustração da mesa de apoio do anexo b.
4. Que os vinhos (6 garrafas) fiquem armazenados no Labocien em local resfriado, longe de temperos, cheiros aromáticos e, também, longe de qualquer outro ingrediente comumente usado na cozinha demonstrativa, numa temperatura de 8°C. Deve ser local adequado, reservado para esse fim em que guarda e conserve o vinho na íntegra com as garrafas deitadas.
5. No dia da aula os vinhos brancos (4 garrafas) deverão ficar acomodados nos recipientes balde de gelo, com bastante gelo com antecedência de 2 horas. As garrafas de vinho tinto (2 garrafas) devem ser resfriadas a partir das 8 horas.
6. Impressão das “*Fichas de Avaliação de Vinhos*” (conforme anexo) e Termo de Compromisso do Labocien.

Discussão:

- Discutir as características de prato preparado e a harmonização com o vinho degustado, enfatizando a análise sensorial de acordo com as características organolépticas do vinho.

Referência Bibliográfica:

BORGES, Euclides Penedo. **Harmonização:** o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: MAUAD X, 2007.

KINDERSLEY, Dorling. **O grande livro dos vinhos.** São Paulo: Publifolha, 2012.

NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato. **Enogastronomia:** a arte de harmonizar cardápios e vinhos. São Paulo: SENAC, 2007.

RABACHINO, Roberto. **Harmonização:** o equilíbrio entre vinho e alimento. Caxias do Sul: EDUCS, 2012.