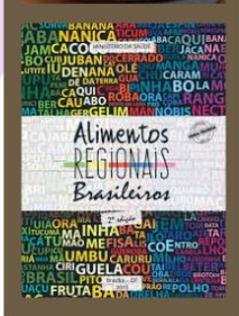


GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

ESCOLA DE TURISMO E HOTELARIA CANTO DA ILHA



Caderno Metodológico para Educador

TERMO DE FOMENTO Nº 012.020/SMLCP/2023



PREFEITURA DE FLORIANÓPOLIS
LICITAÇÕES, CONTRATOS E PARCERIAS

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	2
1. A EDUCAÇÃO INTEGRAL DOS TRABALHADORES	3
1.1. PLANEJAMENTO COLETIVO, AVALIAÇÃO E SISTEMATIZAÇÃO	4
1.2. CONSIDERAÇÕES SOBRE O MATERIAL PEDAGÓGICO	8
2. CURSO DE GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL	9
2.1. TRAJETÓRIAS DE VIDA, CULTURA E GASTRONOMIA BRASILEIRA	10
2.2. ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: DA PRODUÇÃO AO CONSUMO	24
2.3. MUNDO DO TRABALHO NA GASTRONOMIA.....	30
2.4. HISTÓRIA, CULTURA E COZINHA INTERNACIONAL.....	33

*"Desconfiai do mais trivial, na aparência singelo.
E examinai, sobretudo, o que parece habitual.
Suplicamos expressamente: não aceiteis o que é de
hábito como coisa natural, pois em tempo de desordem
sangrenta, de confusão organizada, de arbitrariedade consciente,
de humanidade desumanizada, nada deve parecer natural
nada deve parecer impossível de mudar."*

Bertold Brecht

Apresentação

Este material constitui-se no referencial metodológico da Educação Integral dos Trabalhadores para o desenvolvimento do Percorso Formativo de **Gastronomia e Identidade Cultural**. Traz subsídios para os planejamentos pedagógicos visando contribuir na mediação entre os conhecimentos trazidos pelos (as) educandos (as) e os conhecimentos historicamente acumulados. Busca fomentar reflexões coletivas para que todos os sujeitos envolvidos (educadores e educandos) possam ter um olhar crítico sobre suas práticas sociais a partir da apropriação de novos conhecimentos no curso.

A relação pedagógica deve permitir o diálogo entre as múltiplas dimensões dos sujeitos: política, cultural, histórica e social, contrapondo-se à visão fragmentada do conhecimento que dificulta a compreensão da correlação entre os fenômenos da vida cotidiana (família, trabalho, comunidade etc.) e a totalidade do processo histórico e do mundo do trabalho contemporâneo.

Isto é, pretendemos que o processo de ensino-aprendizagem possibilite aos trabalhadores desenvolver a capacidade de análise crítica, do ponto de vista dialético, por meio de uma abordagem integrada de temas e conteúdos no qual os conhecimentos específicos deverão estar contextualizados, pois *“apreender o sentido dos conteúdos de ensino implica reconhecê-los como conhecimentos construídos historicamente e que constituem, para o trabalhador, em pressupostos a partir dos quais se podem construir novos conhecimentos no processo de investigação e compreensão do real”*. (Ramos, 2005).

Portanto, na proposta de Educação Integral não faz sentido a separação de conteúdos gerais e específicos na medida em que a relação entre ambas é intrínseca, pois todo conteúdo específico possui elementos universais e todo conhecimento geral, é uma síntese de múltiplas determinações.

É importante destacar que estamos atuando com trabalhadores jovens e adultos que trazem diversos saberes e experiências (estudo, trabalho, participação na comunidade), que demandam estratégias pedagógicas diferenciadas para incorporar estes conhecimentos acumulados nas trajetórias de vida. Há também que se considerar a heterogeneidade em relação às questões étnico-raciais, de gênero e geracional para potencializar uma participação ativa dos (as) educandos (as) no desenvolvimento do Percorso Formativo a partir da troca de experiências para a construção coletiva de novos conhecimentos.

As formulações aqui apresentadas se baseiam nos acúmulos teórico-metodológicos da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha – ETHCI. Ressaltamos que não se trata de um material acabado, mas em processo permanente de (re) construção à medida que busca dialogar com a realidade concreta dos(as) educandos (as) e se insere no desafio de elaboração de uma proposta de educação que atenda aos interesses da classe trabalhadora.

Por fim, enfatizamos a importância do papel dos (as) educadores (as) como propulsores no processo ensino-aprendizagem. É a partir da abertura, da sensibilidade e do compromisso de cada educador (a) que de fato construiremos uma educação emancipadora.

BOM TRABALHO A TODOS/AS!

1. A EDUCAÇÃO INTEGRAL DOS TRABALHADORES

A Educação Integral dos Trabalhadores na perspectiva da formação humana, omnilateral e unitária, baseados nos princípios da politecnicidade, trabalho, cultura e ciência situa-se num esforço, no campo do trabalho de construção de propostas, para além das exigências do mercado, para forjar formulações e experiências dos próprios trabalhadores para disputar um projeto político-pedagógico que possibilite o acesso ao conhecimento, que contemple as dimensões da vida dos trabalhadores, integrando os conhecimentos tácitos adquiridos ao longo das trajetórias de trabalho aos conhecimentos historicamente acumulados.

Portanto, é estratégico:

“recuperar a relação entre conhecimento e a prática do trabalho. Isto significaria explicitar como a ciência se converte em potência material no processo de produção. Assim, seu horizonte deveria ser o de propiciar aos trabalhadores o domínio dos fundamentos das técnicas diversificadas utilizadas na produção, e não o mero adestramento em técnicas produtivas.” (Frigotto, 2004, p. 35).

Nesse sentido, a educação almejada visa acumular elementos para uma concepção de "escola unitária", aqui entendida como aquela que leva aos conhecimentos tecnológicos, assim como aos conhecimentos sobre a sociedade e a cultura e é concebida como ponto fundamental e estratégico das ações formativas da classe trabalhadora.

A questão da construção do conhecimento compreendido na sua dimensão epistemológica remete à perspectiva de *“(...) uma formação que permita o domínio das técnicas, das leis científicas e a serviço de quem e de quantos está a ciência e a técnica. Trata-se de uma formação humana que rompe com as dicotomias geral e específico, político e técnico ou educação básica e técnica, heranças de uma concepção fragmentária e positivista da realidade humana.* (Frigotto, 2004, p.74).

Essa abordagem possibilita, em primeiro lugar, que os temas sejam reconhecidos/compreendidos pelos educandos relacionando-se à sua realidade concreta. Em segundo lugar, amplia-se as possibilidades de os conhecimentos serem apropriados em outras dimensões, não somente para responder questões imediatas, ampliando os sentidos das experiências de cada trabalhador/educando (no trabalho, na família, na comunidade etc). Por fim, possibilita propiciar o acesso a conteúdos e referências diversificadas aos trabalhadores para que estes possam ampliar conceitos e categorias para a análise da realidade, com maior autonomia.

1.1. Planejamento Coletivo, Avaliação e Sistematização

Para desenvolver um trabalho pedagógico com a complexidade exigida na proposta de Educação Integral é necessário ter clareza dos instrumentos a serem utilizados para garantir que o ato de planejar, de avaliar e de sistematizar sejam coerentes com os pressupostos teórico-metodológicos do projeto político pedagógico.

Toda ação educativa requer reflexão e reorientação, em sintonia com os objetivos propostos, incorporando permanentemente os elementos extraídos da realidade dos educandos, com o objetivo estratégico de possibilitar a ampliação do conhecimento do educando e de sua capacidade de refletir e intervir na realidade em que vive.

Neste sentido, são procedimentos metodológicos imprescindíveis para uma educação emancipadora: o planejamento coletivo, a avaliação processual e diagnóstica e a sistematização da experiência, que devem ser incorporados ao fazer pedagógico de maneira unificada e permanente.



Planejamento Coletivo

O planejamento coletivo é a chave inicial do processo de ensino-aprendizagem. Possibilita, a partir das intencionalidades de cada Percurso Formativo, a discussão, a pesquisa e construção de estratégias para o desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem. Alguns aspectos são inerentes ao ato de planejar:

- A clareza dos objetivos a serem alcançados;
- A delimitação do período de execução;
- A definição das estratégias metodológicas de ensino-aprendizagem para atingir os objetivos de cada momento pedagógico;
- A pesquisa e seleção de materiais a serem trabalhados;
- A definição do que deve ser sistematizado e avaliado (registros) e em que momento;

Cada ciclo planejado alimenta e (re) orienta o seguinte a partir das reflexões sobre os resultados alcançados e sobre as dificuldades encontradas.

Não podemos trabalhar com improvisos como nos alerta Paulo Freire: “o voluntarismo é idealista, pois funda-se precisamente na compreensão ingênua de que a prática e sua eficácia dependem apenas do sujeito, de sua vontade e de sua coragem. É por isso, por outro lado, que o espontaneísmo é irresponsável, porque implica a anulação do intelectual [educador] como organizador, não necessariamente autoritário, mas organizador sempre, de espaços para o que é indispensável sua intervenção”. Então, mesmo já havendo o plano geral do curso, estamos assumindo o desafio de desenvolver a Educação Integral com trabalhadores jovens e adultos, o que requer um agir consciente e planejado com objetivos, temas e conteúdos, estratégias e dinâmicas diferenciadas.

Vale ressaltar que aquilo que foi planejado, quando colocado em prática sempre, em maior ou menor grau, será alterado na mediação com a realidade dinâmica do processo ensino-aprendizagem. Entretanto, isso não significa que devemos abandonar o planejado e, sim criar ou adaptar novas estratégias para atingir os objetivos previamente estabelecidos.

Uma ação pedagógica sistemática, coerente e conseqüente, depende fundamentalmente da atuação do (a) educador (a), e deve ser norteadada por uma postura crítica, dialógica e investigativa.

AValiação PROCESSUAL E DIAGNÓSTICA

Em todas as atividades formativas, a avaliação cumpre um papel estratégico, pois pode converter-se em instrumento de reflexão, reelaboração e reorientação dos processos, das posturas e dos papéis dos sujeitos envolvidos; enriquecendo a experiência vivida, possibilitando avanços individuais e coletivos e negando, desse modo, as práticas mecanicistas, meramente formais centrada em conteúdos, apartadas do movimento vivo de uma educação libertadora.

Num projeto educacional classista, que se pretende emancipador, a avaliação expande-se para além dos conteúdos formais. Nesse processo, privilegia-se o educando como o centro da atuação político-pedagógica, pois a sua transformação é a base da ação formativa.

Ao situar a avaliação no processo educativo como um todo, destacamos dois aspectos importantes.

Primeiro, o seu caráter diagnóstico na medida em a avaliação pode fornecer referências para que a intervenção pedagógica leve em conta os conhecimentos acumulados e o contexto social dos educandos. Segundo, o seu caráter processual e cumulativo no qual a avaliação permite detectar as transformações ocorridas com os educandos no decorrer do Percurso Formativo.

Num processo emancipatório, como nos ensina Paulo Freire, *todo educador é aluno e todo aluno é educador*. Cabe, entretanto, um papel diferenciado ao educador que - como mediador de um processo político-pedagógico que se pretende sistemático - deve potencializar a autonomia, a criatividade e a solidariedade entre os sujeitos participantes do processo de ensino-aprendizagem.

Assim, a avaliação como parte de um projeto político-educacional é fundamental para o registro e reflexão das transformações ocorridas com os educandos ao longo do processo ensino-aprendizagem. Dentre os objetivos estratégicos da avaliação, ressaltamos:

1. A criação de condições que permitam verificar, registrar e analisar se os educandos apropriaram-se, mediante a metodologia desenvolvida, dos objetivos, temas e conteúdos propostos como também revelar as transformações ocorridas em relação ao coletivo tendo como referência a ética, a solidariedade, a criticidade e a autonomia;
2. O estímulo à avaliação coletiva e à auto-avaliação dos sujeitos do processo;
3. A criação de condições para o redimensionamento das estratégias pedagógicas a partir dos elementos identificados no Percurso Formativo, visando superar dificuldades e insuficiências observadas ao longo do desenvolvimento do processo de ensino-aprendizagem a fim de concretizar a proposta de Educação Integral.

A avaliação converte-se, então, em um referencial de apoio às definições de natureza política e pedagógica, que se concretiza por meio de relações partilhadas. Dessa maneira,

A avaliação da aprendizagem é um tipo de investigação e é, também, um processo de conscientização sobre a "cultura primeira" do educando, com suas potencialidades, seus limites, seus traços e seus ritmos específicos. Ao mesmo tempo ela propicia ao educador a revisão de seus procedimentos e até mesmo o questionamento de sua própria maneira de analisar a ciência e encarar o mundo. Ocorre, neste caso um processo de mútua educação. (ROMÃO, 1998, p.101).

Portanto, a avaliação não deve ter a conotação de mensuração e de julgamento, o que levaria a uma educação classificatória, discriminatória, seletiva e excludente, com um caráter punitivo ou promovedor de hierarquias entre os sujeitos.

Para efetivar essa proposta de avaliação necessitamos construir instrumentos capazes de incorporar as múltiplas dimensões do processo de ensino-aprendizagem. Por isso é necessário pensar em instrumentos diversos e mais adequados em suas finalidades, para que juntos dêem conta da complexidade do processo educativo, pois emergem durante o desenvolvimento dos Percursos Formativos formas de expressão, participação e proposição, elaboração de produções com várias linguagens, pesquisas e estudos mais complexos. Essa riqueza deve ser apropriada e é à base do processo de avaliação e de aprimoramento do Percorso Formativo.

Nessa perspectiva a avaliação deve se integrar, de maneira permanente, dinâmica e investigativa ao processo de ensino-aprendizagem, com objetivos claros e estratégias específicas, o que não significa momentos apartados do processo educativo como um todo.

SISTEMATIZAÇÃO

A sistematização da qual falamos situa a experiência em contextos mais amplos recuperando as intencionalidades e os pressupostos do projeto político pedagógico de Educação Integral. Ou seja, ao transformar a experiência educativa em objeto de reflexão, busca-se captar a sua dialética interna situando-a historicamente e explicitando o seu caráter social.

Tendo como foco a reflexão sistemática e crítica da experiência, a sistematização possibilita o redimensionamento das ações a partir da teorização da prática. Ao recuperarmos o Percorso Formativo vivenciado é necessário apreender as relações estabelecidas entre os sujeitos e o conhecimento construído e sua objetivação nas práticas cotidianas e sociais, isto é, na ampliação das possibilidades de intervenção na realidade.

A apreensão da experiência pressupõe o registro e sua organização para a interpretação e análise crítica dos limites e avanços alcançados, possibilitando a reflexão coletiva sobre o impacto do projeto político-pedagógico na realidade.

Portanto, o processo de sistematização é também um momento de construção coletiva de novos conhecimentos e de aprofundamento dos referenciais teórico-metodológicos, tendo como objetivo tornar mais precisas e realistas as formulações e estratégias de intervenção pedagógica, pois

Sistematizar é refletir ordenadamente a partir de nossa prática, submetendo tudo a uma crítica, problematizando e identificando os conflitos e contradições, analisando tudo o que fizemos, buscando porquês e as relações entre as coisas. (...) É o processo através do qual recolhemos informações, refletimos e selecionamos o mais importante das experiências. (SOUZA, 2000 : 33)

Para que a sistematização, de fato, se configure como um dos espaços de formulação conceitual e metodológica coletiva da ação formativa a partir das práticas, torna-se necessário o envolvimento dos sujeitos a esse processo de forma articulada às dimensões de planejamento, pesquisa e avaliação como prática reflexiva das experiências e produtora de conhecimento, sob a ótica dos trabalhadores.

A proposta de Educação Integral dos Trabalhadores adquire contornos mais nítidos e maior consistência a partir da reflexão crítica sobre a coerência entre os fundamentos teórico-metodológicos da proposta educativa e as práticas educativas concretizadas.

A sistematização relaciona os processos imediatos com seus contextos, confronta o fazer prático com os pressupostos teóricos que os inspiram. Assim, o processo de sistematização se sustenta em uma fundamentação teórica e filosófica sobre o conhecimento e sobre a realidade histórico-social. (JARA, 1996 : 42)

Portanto, a sistematização é um instrumento imprescindível para uma ação educativa emancipadora ao possibilitar a teorização da prática, a partir dos acúmulos históricos do processo educativo para além da ação imediata, e a divulgação da experiência para o diálogo com sujeitos externos. Propicia, fundamentalmente, a conscientização da totalidade da experiência dos sujeitos que a vivenciaram e assim conforma-se também em processo educativo, pois desencadeia novos aprendizados.

Em suma, a sistematização é estratégica para a construção de novos conhecimentos a partir da crítica e contextualização histórica da experiência desenvolvida. Portanto, não é mero acúmulo de trabalho burocrático ou de registros inúteis, mas um instrumento estratégico para o aprimoramento das práticas pedagógicas coerentes com a proposta de Educação Integral dos Trabalhadores dentro do contexto, dinâmico e contraditório, em que está inserido o projeto educativo.

1.2. Considerações sobre o Material Pedagógico

Neste material buscamos dialogar com a **Caderno de Textos dos Educandos**. As elaborações e propostas aqui apresentadas buscam focalizar temáticas e referenciais teóricos do projeto político-pedagógico da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha a fim de contribuir para a exploração dos materiais disponíveis aos educandos e contam com algumas sugestões e estratégias metodológicas de ensino-aprendizagem.

Antes é importante destacar que a Coletânea de Textos do Educandos não possui uma seqüência ou hierarquia. Trata-se de um aporte básico para os estudos envolvendo diferentes linguagens (textos, imagens, poesia etc.) relacionando conteúdo programático do **Plano de Curso de Gastronomia e Identidade Cultural**. Dessa forma, a utilização dos textos deverá ser definida mediante os planejamentos coletivos de cada momento pedagógico.

Este material de apoio ao/a educador/a se constitui numa referência para uma visualização mais global da proposta de Educação Integral, oferecendo aportes básicos para o trabalho pedagógico.

Sendo assim, não pode ser entendido como um *"receituário"* acabado e com uma seqüência linear. Cada educador (a) deve tomar este material como subsídio para os planejamentos coletivos, sempre mediados pela realidade da turma e a partir dos conhecimentos acumulados dos/as educandos/as.

Como trabalhamos com um público heterogêneo, envolvendo diferentes trajetórias de vida, é fundamental propor sempre atividades a partir de identificações básicas como, por exemplo, do grau de letramento inicial, dos temas de maior interesse do grupo, dentre outros aspectos. Isto é, ao lidarmos com essa diversidade certamente nos depararemos com uma série de dificuldades na leitura de textos mais densos, o que não significa que iremos eliminá-los. É preciso construir estratégias pedagógicas que possibilitem ao longo do processo de ensino-aprendizagem, a apropriação progressiva de novos conhecimentos, desafiando os/as educandos/as a enfrentarem textos mais complexos. Portanto, não podemos infantilizar as abordagens, tampouco negar o acesso a diversas fontes de informações e a diferentes modalidades textuais.

A **SÍNTESE** dos temas/conteúdos de cada momento planejado através de um trabalho que dê visibilidade a construção coletiva de novos conhecimentos é fundamental para a tomada de consciência dos aprendizados pelo grupo. Também se converte num instrumento de avaliação processual na medida em que possibilita analisar o alcance da proposta pedagógica e apropriação individual e coletiva de novos conhecimentos durante o processo de ensino-aprendizagem. Além disso, é um registro qualitativo importante para a sistematização.

A partir dessas preocupações sugerimos que sejam incluídos materiais complementares que melhor dialoguem com o grupo a fim de mediar com os diferentes graus de dificuldade na leitura e interpretações de textos mais complexos. Porém, é necessário escolher tais materiais buscando coerência com os referenciais teóricos que balizam a Educação Integral e que possam potencializar os processos de ensino-aprendizagem para uma abordagem integrada dos conhecimentos gerais e específicos durante o Percurso Formativo, de acordo com o ritmo dos educandos e a relevância dos temas para o grupo.

2. CURSO DE GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL

*“A gente quer comida, diversão e arte.
A gente não quer só comida,
A gente quer saída para qualquer parte.
A gente não quer só comida,
A gente quer bebida, diversão, balé.
A gente não quer só comida,
A gente quer a vida como a vida quer.”*
Titãs

O percurso formativo do curso de Gastronomia e Identidade Cultural tem como objetivo possibilitar a apropriação dos conhecimentos relativos à gastronomia, trabalho e cultura a partir de uma abordagem histórico-cultural para a compreensão do mundo do trabalho na área.

O termo Gastronomia surgiu na Grécia Antiga, por volta de 384 – 322 a.C, e quer dizer o estudo das leis do estômago. Se pensarmos a Gastronomia como sinônimo de arte culinária, ela nada mais é do que a arte de confeccionar alimentos através de técnicas de preparação sofisticadas e pré-determinadas. Na prática, o curso de Gastronomia seria uma troca de conhecimentos técnicos de como preparar alimentos, centrado num laboratório de cozinha.

De forma geral, os cursos de gastronomia possuem um currículo restrito as especificidades da área, focado nas técnicas sofisticadas de preparação dos alimentos, muitas vezes, sem possibilitar uma reflexão mais ampla sobre a cultura, o mundo do trabalho e as transformações nas formas e significados sobre o ato de preparar o alimento e de seu consumo ou não no âmbito das relações sociais, na sociedade de classe.

Mas, se compreendermos a Gastronomia como uma ciência que estuda a alimentação e cultura ao longo da história, percebemos que a Gastronomia é muito mais abrangente que a arte culinária. Ela não se restringe apenas à arte de cozinhar, mas aos conhecimentos acumulados historicamente sobre a relação entre o Homem e a Natureza e a práxis humana.

Sendo assim, a Gastronomia está diretamente relacionada a outras ciências e áreas de conhecimentos, como a história, pelas relações sociais em torno da alimentação em diferentes períodos históricos; a cultura por envolver os estudos os costumes e hábitos alimentares de diferentes povos; a física por envolver a compreensão dos componentes dos alimentos, propriedades, modificações físicas; a nutrição, pelo estudo dos nutrientes alimentares e a relação entre alimentação e a saúde; a química por envolver conhecimentos relativos à composição química dos alimentos e as análises sobre qualidade e decomposições dos alimentos; a economia política para a compreensão dos modos de produção na sociedade e o mundo do trabalho; as ciências agrárias para a compreensão sobre como são produzidos os alimentos; as Letras pelo aprendizado de termos de diferentes idiomas que nomeiam ingredientes, técnicas de preparo e pratos.

Assim, a proposta de Educação Integral do curso de Gastronomia e Identidade Cultural traz uma abordagem histórica, para além de tratar essa área apenas no seu universo técnico, a partir da centralidade do Trabalho a fim compreendê-la no bojo das relações sociais no modo de produção capitalista. Procura-se problematizar a realidade, partindo da trajetória de vida dos próprios educandos, discutindo temas relacionados à vida e às transformações do mundo do trabalho, fazendo com que os educandos se vejam como sujeitos históricos, transformadores da sua realidade.

O curso foi organizado em 4 eixos temáticos (Trajetórias de Vida, Cultura e Gastronomia Brasileira; Alimentação Saudável: Da Produção ao Consumo; Mundo do Trabalho na Gastronomia e História, Cultura e Cozinha Internacional) a fim de garantir maior compreensão por parte dos os/as educandos/as, entretanto é importante ressaltar que os eixos serão trabalhados de forma integrada e permitindo as múltiplas interações entre eles.

2.1. Trajetórias de Vida, Cultura e Gastronomia Brasileira

Indicações de leitura para aprofundamento dos temas

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. 3 ed. São Paulo: Global, 2004
 CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (org.). Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. (Coleção Antropologia e Saúde)
 SCHWARCZ, Lilia Moritz. O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questão racial no Brasil 1870-1930. São Paulo: Companhia das Letras, 1993
 PETRINI, Carlo. Slow Food: princípios da nova gastronomia. Trad. de Renata Lúcia Botina. São Paulo: Editora Senac, 2009
 LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido. São Paulo: Cosac & Naif, 2004
 BRILLAT-SAVARIN. 1995. A Fisiologia do gosto. São Paulo: Companhia das Letras.
 POULAIN, J. 2004. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Ed. UFSC.

O educador/a deverá iniciar o eixo 1 utilizando alguns instrumentos como “Diagnóstico de Saberes” que tem como objetivo identificar os conhecimentos prévios na Gastronomia, mapear os principais meios utilizados para se informar na área e observar as facilidades e/ou dificuldades para se comunicarem através da escrita. O instrumento “Informações das Condições de Saúde” tem objetivo de identificar as restrições e alergias alimentares dos/as educandos (intolerância à lactose, doença celíaca, vegetarianos, doenças crônicas, etc.) a fim de garantir a inclusão de receitas nas aulas práticas que possam ser degustadas por todos participantes.

SABERES PRÉVIOS EM GASTRONOMIA

Nome: _____ Data: ____/____/____

1. Quais meios para se informar sobre Gastronomia você utiliza? Cite exemplos.

2. Você já participou de outro curso, oficinas ou palestras relacionadas à área de Gastronomia? Onde, qual tema e duração?

3. Sobre as ferramentas da informática marque abaixo quais os aplicativos que você já usou e de um exemplo do que se faz com ele:

Aplicativos	Você utilizou esse aplicativo para fazer que tipo de trabalho?
() Word	
() Navegador de Internet	
() Outros. Qual?	

4. Assinale quais os meios de comunicação que você mais utiliza.

- () Rádio. Qual emissora? _____
- () Televisão. Qual canal? _____
- () Jornal impresso. Qual? _____
- () Internet. Quais sites? _____
- () Livros. Quais? _____
- () Outros. Quais? _____

5. Você já tem ou teve experiência profissional na área da Gastronomia? Como foi a forma de contratação (carteira assinada, MEI, extra, autônomo, dentre outros)?

6. Já participou de cursos sobre manipulação de alimentos? Onde e em que ano?

7. Quais áreas da Gastronomia você tem interesse?

8. Quais outros assuntos são de seu interesse além da gastronomia?

INFORMACÕES SOBRE CONDIÇÕES DE SAÚDE

Este questionário destina-se a conhecer as condições de saúde dos educandos.

Justifica-se a importância deste, pelo fato do Curso de Gastronomia e Identidade Cultural ter caráter teórico-prático, com degustação dos pratos elaborados.

Neste sentido, pedimos para que responda as perguntas corretamente, não omitindo informações.

Nome do educando: _____

Idade: _____ Peso atual: _____ Altura: _____ IMC: _____

1. Você tem intolerância e/ou restrição a algum tipo de alimento? Qual alimento e por quê?

2. Existe algum alimento que lhe provoque alergia, irritação ou alguma reação? Qual?

3. Você ou alguém da sua família possui diabetes, pressão alta, colesterol alto ou alguma outra doença relacionada à alimentação?

4. Você ou alguém da sua família tem ou teve excesso de peso e/ou obesidade?

5. Você ou alguém da sua família tem ou já teve algum transtorno alimentar como bulimia, anorexia, ortorexia ou compulsão alimentar?

6. Você tem ou teve algum problema pessoal ou familiar relacionada ao alcoolismo?

7. Você ou alguém da sua família possui o hábito de fumar? Se sim, qual quantidade de cigarros/dia?

8. Alguma informação que você acha importante ser mencionado:

Destaca-se a importância do/a educador/a sistematizar as informações destes instrumentos e socializar com a turma a fim de sensibilizar e pactuar para o trabalho coletivo reforçando a ideia da construção do grupo. Além disso, o/a educador/a pode aproveitar as questões presentes no diagnóstico de saúde e dialogar com o conteúdo programático do curso que contempla as noções de nutrição e alimentação saudável e serão trabalhados aspectos das restrições alimentares e doenças crônicas.

1º momento: *Trajetórias de Vida e Receitas de família*

Outro instrumento importante nesse momento inicial do curso é a estratégia pedagógica da trajetória de vida. A partir da trajetória de vida e as receitas de família, os/as educandos/as são estimulados a resgatarem e registrarem por escrito receitas simbólicas e afetivas relacionadas ao grupo social que pertencem. Além dos repertórios culturais, a riqueza de experiências e vivências busca-se diagnosticar a escrita dos/as educandos bem como o domínio do gênero textual chamado “receita”. Exste gênero textual é caracterizado pelo título, listagem dos ingredientes com as quantidades, modo de preparo descrevendo o passo a passo para execução da receita e o tempo de preparo de toda a receita. Aqui cabe ressaltar que o próprio exercício de registrar uma receita em um tempo permeado pelas novas tecnologias (que estimulam as pessoas a fazerem registros fotográficos em detrimento da escrita), é fundamental para o processo sistemático da aprendizagem. Pode-se ainda propor a criação de um caderno de receitas, onde os/as educandos/as farão o registro de todas as receitas desenvolvidas durante as aulas práticas no curso. Outra dimensão importante na trajetória de vida refere-se à localização geográfica, importante para o estudo da cozinha brasileira com a identificação das regiões.

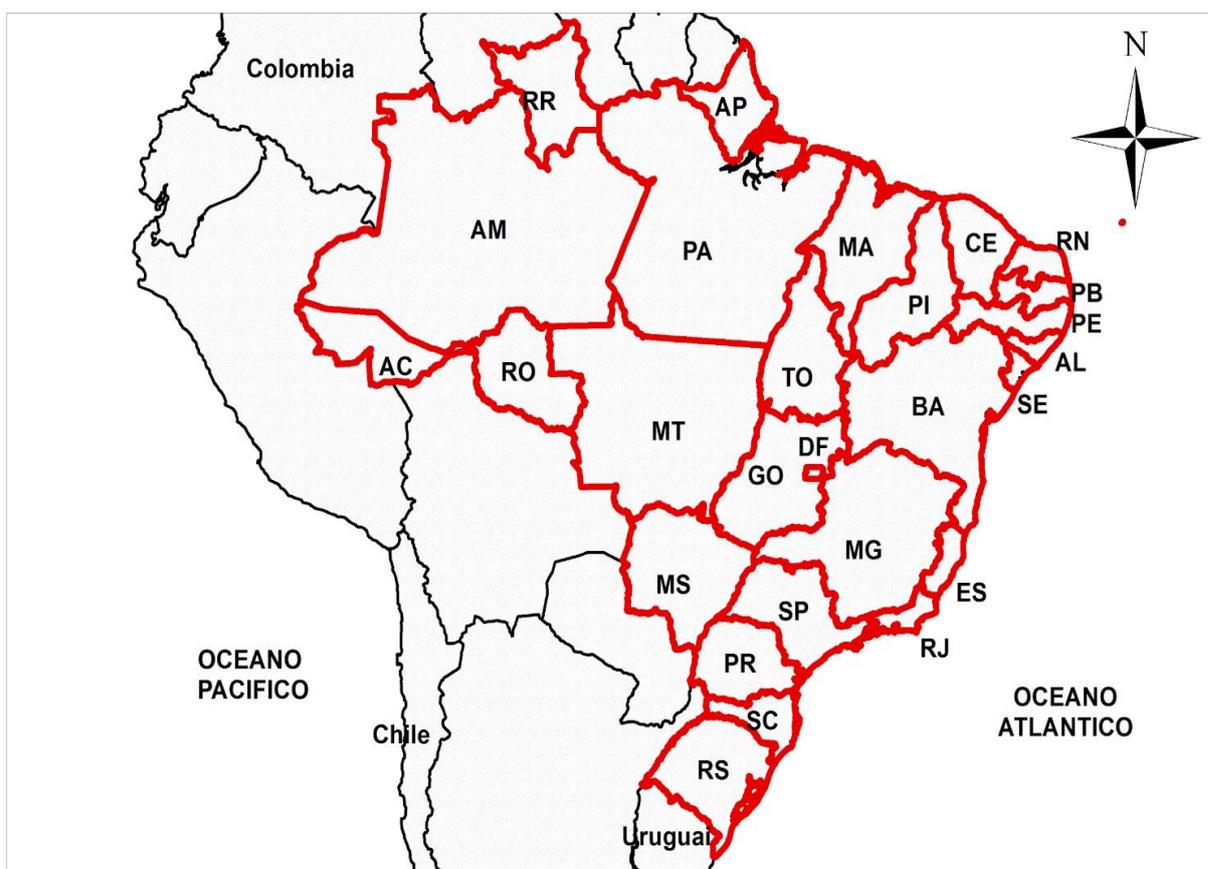
A trajetória de vida, a partir das receitas de família, é o mote para socializar as histórias, experiências de trabalho e repertórios culturais de cada um/a. A receita trazida neste primeiro momento, possibilita analisar/diagnosticar a escrita dos/as educandos/as, a organização das

informações, comunicação de ideias e apropriação ou não deste gênero textual. Esses elementos são essenciais para pensar estratégias de ampliação do grau de letramento durante o desenvolvimento do curso. Ao resgatar as comidas e bebidas características de cada região/cidade onde moraram, pode-se introduzir alguns conceitos que serão elaborados e trabalhados durante o curso como cultura, identidade alimentar e transição nutricional. As mudanças de hábitos alimentares referente às regiões mas também ao modo rural e urbano de vida são elementos importantes da denominada transição nutricional. Durante o percurso formativo, essas informações poderão ser resgatadas para exemplificar o impacto da indústria de alimentos na alimentação da população.

MAPA DA TRAJETÓRIA DE VIDA

Nome: _____ Data: ___/___/2023.

1. Indique no mapa a cidade onde você nasceu e trace uma linha pelos lugares onde morou.



tempo da aula, receitas que respeitem a diversidade cultural do grupo, que possuam ingredientes acessíveis e que considerem as restrições e intolerâncias alimentares garantindo que todos/as educandos/as possam degustar as preparações. As aulas práticas são momentos importantes para observação dos seguintes aspectos: trabalho em equipe, solidariedade entre colegas, boas práticas de manipulação, desenvoltura na cozinha e execução das receitas. É fundamental que o educador/a pactue com o grupo o ROTEIRO PARA AULA PRÁTICA (material da Coletânea de Textos).

2º momento: *Conhecendo a cozinha regional brasileira*

A partir da trajetória de vida, os/as educandos/as contam os lugares onde moraram, as comidas e bebidas características destes locais bem como as experiências de trabalho que tiveram e as receitas de família, muitas vezes passadas de geração em geração, são marcadores identitários que expressam uma classe social e nos conectam com as raízes de nossa cultura e ancestralidade. Essas receitas não são apenas sobre comida; são portadoras de histórias e memórias. Ao compartilhar as receitas de família, os/as educandos/as estão compartilhando não apenas técnicas culinárias, mas também histórias sobre suas próprias experiências, sobre a região de onde vieram, as migrações forçadas e/ou necessárias e desempenham um papel vital na preservação da identidade cultural.

Esse é o mote para o estudo sobre a cozinha regional brasileira. É fundamental a compreensão da cozinha brasileira como resultante de um processo histórico em um país colonizado marcado por desigualdades, conflitos, discriminações e hierarquizações. Maria Eunice Maciel (2004) diz:

“O que se chama hoje de "cozinha brasileira" é o resultado de um processo histórico, o qual traz em si elementos das mais diversas procedências que aqui foram modificados, mesclados e adaptados. Não é possível pensar em uma "cozinha brasileira" sem pensar em uma miscigenação. Porém, essa constatação não implica uma apologia desta, nem uma essencialização de uma situação que é dinâmica (p.5)”.

Ao se afirmar que a cozinha brasileira é marcada pelos diferentes povos que viveram e vivem em seu território, reafirma-se o papel destes povos, rompendo com uma visão de “harmonia” entre os povos que implica o mito da democracia racial. Ao se colocar a dimensão da desigualdade e tensões postas, não se pode ignorar que o português branco colonizador foi instaurador da hierarquia, que o negro foi trazido à força e que o índio foi, em grande medida, dizimado. Não é possível colocar as “três raças” em um plano horizontal. Portanto, as cozinhas regionais refletem esse processo histórico, estão sujeitas a constantes transformações e contínua recriação, mas não podem ser reduzidas a um inventário, a um repertório de ingredientes e modos de fazer.

Partindo dessa premissa, é importante que o/a educador/a trabalhe as influências étnico-culturais nas regiões (povos originários, negros/as e imigrantes europeus), biomas (Pampa, Mata Atlântica, Cerrado, Pantanal, Amazônia e Caatinga), estados/capitais, pratos e bebidas típicas das regiões brasileiras (em diálogo com o mapa para estimular a localização espacial) para desmistificar a “superioridade” de uma cozinha sobre a outra e refletir sobre os preconceitos regionais/classe social em nosso país.

O texto abaixo pode ser um subsídio para o/a educador/a:

No Brasil observamos uma riqueza em relação às culturas regionais. Como sabemos a cozinha brasileira tem inúmeras influências. Da Indígena temos a utilização dos produtos derivados da mandioca, como a farinha e a tapioca além das frutas e ervas, por exemplo, o

caruru. Da africana, temos desde o modo de preparar e temperar os alimentos, pois na época da escravidão os negros passaram a adaptar os seus hábitos alimentares ao dos senhores brancos. Por exemplo, na falta de inhame, era utilizada a mandioca, na falta de pimentas africanas, os escravos usavam o azeite de dendê, que já conheciam da África. Foram, ainda, adaptados à sua dieta os animais a que tinham acesso em nosso país como tatus, lagartos, cutias, capivaras, caranguejos.

A cozinha africana privilegia os assados à fritura e os frutos do mar. O caldo é um item importante proveniente do alimento assado ou simplesmente feito com água e sal e misturado à farinha obtida de diferentes elementos, popularizando o pirão e o angu, já conhecidos pelos indígenas.

Alguns ingredientes que vieram da África, trazidos pelos traficantes de escravos e comerciantes, constituem hoje elementos importantes da cultura brasileira, como o côco, a banana, café, pimenta malagueta, o azeite de dendê, inhame, quiabo, gengibre, feijões, amendoim, manga, jaca, arroz, cana de açúcar, melancia e jiló.

O prato tipicamente brasileiro, a feijoada, é fruto da adaptação do negro ao cozido português e às condições adversas da escravidão, conciliando sobras de carnes com as técnicas da culinária africana.

Essa riqueza de influências na nossa culinária é observada nas cinco regiões do país. Abaixo relacionamos algumas características, influências e pratos típicos de cada região.

Região Norte

A culinária amazônica ou nortista tem influência indígena, utilizando muitos peixes de água doce, como o pirarucu, tucunaré e tambaqui. Pratos típicos dessa região é o pato no tucupi, tacacá, açaí com farinha, caldeirada de peixe, maniçoba, munguzá, mingua de banana verde, sopa de tartaruga.

Os frutos amazônicos são variados como açaí, piquiá, pupunha e pripriá, bacuri, cupuaçu, murici, mangas, castanhas. Existem diversos tipos de pimenta como a cajurana, matafrade, murupi, camapu, olho-de-peixe, pimenta de cheiro e olho de pomba. Outro ingrediente importante é o jambu, uma erva utilizada no preparo do pato no tucupi.

Região Nordeste

A culinária nessa região sofreu diversas influências: indígena, africana e européia. Da Europa, além dos portugueses, os nordestinos receberam contribuições de holandeses, franceses e ingleses que ocuparam o território e dominaram durante uma época. Portanto, o resultado é uma culinária rica e variada.

A região Nordeste está dividida em duas partes, a primeira compreende o litoral, que se estende desde o Piauí até o sul da Bahia e se chama zona da mata. A segunda compreende o sertão nordestino e é chamado de polígono das secas.

Na zona da mata o solo é fértil e as plantas encontram condições adequadas para se desenvolverem bem. Os alimentos mais usados nessa área é a farinha de mandioca, frutos do mar, o feijão, a carne seca, caldo de cana, o milho e frutas como o mamão, goiaba, caju, pinha, sapoti, banana, mangaba, cajá, abacaxi, umbu, etc.

No sertão, a população se dedica à criação de gado bovino e caprino, usando a carne, leite, queijo e manteiga. Consume-se muito o feijão, a batata-doce, o inhame, a rapadura, a farinha de mandioca e alguns legumes (como a abóbora) e frutas (como a banana).

Na maioria dos estados, as influências estrangeiras foram preservadas, por exemplo, a galinha ao molho pardo (galinha cabidela), buchada de bode, sarapatel e os doces de origem portuguesa, como a baba de moça, os bolos, como o Souza Leão.

Na Bahia predominou a influência africana nos pratos, como o acarajé, o vatapá e o caruru. Temos como ingredientes essenciais na cozinha baiana o côco, o azeite de dendê, o quiabo e a pimenta malagueta.

No litoral, temos como destaques as moquecas e frigideiras de frutos do mar, com seus temperos de influência africana e portuguesa.

A carne de sol, a farinha de mandioca, a tapioca, o cuscuz de milho são muito apreciadas em toda a região Nordeste.

Região Centro-Oeste

A abertura da rodovia Belém-Brasília, à época da mudança da capital do Rio de Janeiro para Brasília, em 1961, representou um marco de desenvolvimento da região. Essa rodovia permitiu que inúmeras famílias de colonos do sul do país fossem para o centro-oeste brasileiro, como proprietários de terras cultiváveis. Antes disso, o centro-oeste era uma região isolada.

A região é banhada pela bacia Amazônica e do Prata, por isso destaque para os produtos da pesca e caça, como o pacu, piranha, dourado, pintado, anta, cotia, paca, capivara, veado e jacaré. Alguns pratos típicos da região: peixe na telha, peixe com banana, carne com banana, costelinha, bolinho de arroz, pamonha, arroz com pequi, caldo de piranha, empadão goiano.

Pela fronteira com Minas Gerais veio o feijão tropeiro, a carne seca, a galinhada, o toucinho e a banha de porco. A influência dos sulistas está no churrasco gaúcho, o arroz de carreteiro (chamado de Maria Izabel) e o virado à paulista.

A culinária pantaneira tem influência dos países vizinhos ao Brasil, com destaque para o putchero da Argentina, chipa, tereré e a sopa paraguaia do Paraguai, saltenha e o arroz boliviano.

No centro-oeste predominam pratos a base de carne (devido aos grandes rebanhos), de peixes, na região pantaneira, e de frutas e vegetais do cerrado, como o pequi e a guariroba.

O milho também tem presença marcante, em canjicas, angus, curaus e pamonhas.

Região Sudeste

A comida dessa região sofreu influências diversas como a dos jesuítas, dos indígenas, dos bandeirantes, dos imigrantes italianos, dos negros etc.

No litoral do Espírito Santo, o prato típico que traduz a cultura indígena é a moqueca de peixe e camarão à base de coentro e urucum. Outro prato conhecido no Espírito Santo é o quibebe e também a torta capixaba, feita de bacalhau, peixe fresco, camarão, ovos e temperos e preparada no forno ou frigideira.

Dos bandeirantes vieram pratos como o virado à paulista e a galinha enfarofada.

A comida mineira tem influência dos bandeirantes que lá se fixaram e começaram a domesticar animais e à pecuária leiteira, tornando o estado o maior produtor de queijo e doce de leite do país. A comida mineira é baseada no feijão, milho e carne de porco. O tutu com torresmo, feijão tropeiro, vaca atolada, angu com quiabo, pão de queijo, tutu de feijão, couve à mineira, canjiquinha com carne, costela e lombo de porco e os inúmeros e variados quitutes à base de milho, como bamba de couve (milho com couve e carne de porco), curau, pamonha, broa, farofa de farinha de milho e canjica. Dentre os doces, o doce de buriti, de leite, rocambole recheado, geléias com queijo de minas, doces de amendoim.

São Paulo e Rio de Janeiro destacam-se pelo seu cosmopolitismo de suas cozinhas. Em São Paulo os imigrantes italianos influenciaram bastante nos hábitos alimentares, fazendo com que as pizzas paulistas sejam consideradas as melhores do país. Além disso, outros dois pratos característicos de São Paulo é o cuscuz à paulista e o virado à paulista.

No Rio de Janeiro, temos a influência marcante das cozinhas portuguesa e africana, cuja expressão é a feijoada carioca e o tradicional bife com batata frita carioca.

Região Sul

A região sul foi a sofreu maior influência dos imigrantes, devido à adaptação dos mesmos ao clima da região. Os poloneses no Paraná contribuíram com pratos a base de repolho, pão de leite e sopas. Os italianos introduziram a uva, o vinho, os pães, queijos, salames, massas e sorvete. Os alemães cultivaram batata, centeio, carnes defumadas, lingüiças

e laticínios, cucas, além do hábito do café colonial. Dos açorianos veio o hábito de consumir os frutos do mar. Os descendentes de imigrantes matem viva a cultura de seus ancestrais através de festas realizadas anualmente, como a Festa da Uva, Festa da Maçã.

No Rio Grande do Sul, o prato típico é o churrasco, lingüiça assada, guisado no pau, ovelha assada, costelão, acompanhados de arroz branco, salada de maionese, farinha de mandioca torrada, salada verde e pão. As tradições gauchescas nasceram com os peões gaúchos que faziam o churrasco, secam a carne e com o charque faziam o arroz de carreteiro. Em função do clima frio, o mate amargo (chimarrão) consolidou-se na região. O arroz também é um produto cultivado no sul do país.

No Paraná temos como pratos típicos o famoso barreado no litoral e o porco no rolete e o pinhão. No Estado de Santa Catarina temos o marreco recheado do vale do Itajaí e a influência açoriana bastante presente na culinária regional

As aulas práticas são momentos de experimentar e desenvolver as técnicas estudadas durante as aulas teóricas como também para conhecer ingredientes, temperos e paladares diferentes. Como forma de relacionar às regiões aos pratos e bebidas típicas, sugere-se que os nomes das receitas preparadas nas aulas prática da cozinha brasileira sejam afixados no mapa para maior apropriação da turma. Durante as aulas, as informações poderão ser sistematizadas nos quadros das páginas 52 a 54 do texto COZINHA REGIONAL BRASILEIRA: UMA INTRODUÇÃO da Coletânea de Textos para Educandos/as.

O desenvolvimento temático poderá ser através de exposição dialogada, audição de músicas brasileiras, exibição de trechos de documentários, dentre outros. A música popular brasileira possui várias canções que trazem a temática da alimentação em nosso país: desde o vatapá, caruru, feijoada, manjar passando pela sazonalidade do abacageriro à saudade amarga que nem jiló. Seguem algumas possibilidades: Não é proibido, Marisa Monte; Você já foi à Bahia? Dorival Caymmi; No tabuleiro da baiana, Ary Barroso; Qui nem Jiló, Luiz Gonzaga; Farinha, Djavan; Jamburana, Dona Onete; Refazenda, Gilberto Gil; Linha de passe, João Bosco; Feijoada Completa, Chico Buarque e tantos outros.

Sugere-se ao educador/a que assista o documentário baseado na obra de Câmara Cascudo “História da Alimentação no Brasil” e selecione alguns trechos para ser apresentado em sala. Nesse caso, para estimular a curiosidade da turma é interessante trabalhar com ideias chave a partir do título do episódio antes da exibição do vídeo. Sinopse: A série registra tradições e práticas da culinária brasileira originárias da miscigenação entre indígenas, africanos e portugueses. Baseado no livro homônimo de Luís da Câmara Cascudo de 1967, conta com depoimentos de chefs, artistas e estudiosos de diversas regiões do Brasil e de Portugal. Composto por 13 episódios: 1. A Rainha do Brasil, 2. Verde Milho, Doce Milho, 3. O caso das bananas, 4. Temperos da panela Indígena, 5. Bebidas inebriantes e alimentos líquidos, 6. Leite de coco, 7. História do cuscuz, 8. Dieta Africana, 9. Ementa Portuguesa, 10. A comida real, 11. O doce nunca amargou, 12. Doces histórias e 13. Todo o trabalho do homem é para sua boca.



A cozinha brasileira também é rica na diversidade das formas de conservação dos alimentos. Os métodos de conservação entre povos originários e comunidades tradicionais são resultantes dos conhecimentos ancestrais e da adaptação às condições ambientais postas. Foram desenvolvidos ao longo de gerações para garantir a disponibilidade de alimentos ao longo do tempo, especialmente em períodos de escassez. Alguns métodos resistem de forma artesanal até hoje tais como: secagem ao sol, defumação, fermentação, salga, armazenamento subterrâneo (buracos no solo ou próximo às nascentes de água), armazenamento na gordura (latas de banha), conservação em mel e açúcar (caso das compotas) e uso de plantas com propriedades antimicrobianas. Aproveitando-se dessas informações, pode-se introduzir os conteúdos relacionados às boas práticas na manipulação de alimentos tais como legislação brasileira (RDC216) e legislação municipal de Florianópolis (Lei Municipal 5980/2002, Decreto Municipal 14781/2015 e Portaria da Secretaria Municipal de Saúde 115/2023). Os conteúdos relativos aos perigos nos alimentos, noções de microbiologia, condições de tempo e temperatura para crescimento de microorganismos e formas de contaminação podem ser explorados utilizando o texto HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS da Coletânea de Textos para Educandos/as. Ao final do texto, é apresentada uma atividade (para ser realizada em grupos) de observação de imagens e identificação dos erros na manipulação de alimentos (página 24).

3º momento: *Sistematizando o conhecimento da cozinha regional brasileira*

Como forma de identificar a apropriação dos conteúdos trabalhados até o momento bem como introduzir o planejamento de cardápios é interessante propor uma atividade de elaboração de cardápio para um evento temático sobre a Cozinha Regional Brasileira. A partir do estudo sobre os tipos e estrutura de cardápios (evento, buffet, etc.), pode ser solicitado um cardápio que seja composto por entrada, prato principal com 1 ou 2 acompanhamentos, sobremesa e bebida de cada região brasileira. Pode ser utilizado o texto “PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO” da Coletânea de Textos para Educandos/as como ferramenta de apoio.

Esta atividade deverá ser feita em grupos para estimular um espaço de compartilhamento de saberes e garantir a participação ativa de todos/as e ser apresentada em cartaz. Deve ser estimulado que os grupos tragam elementos culturais das regiões para compor o cartaz com os cardápios regionais.

Importante que o/a educador explique a estrutura do gênero textual cartaz para a turma. A estrutura é fundamental para comunicar a mensagem de forma clara, concisa e atrativa. Podem ser explorados, nesse momento, os seguintes elementos: título, informações principais e disposição da escrita, tipo da letra (como será manuscrito, pode-se indicar o uso da letra de forma), cores (do cartaz e da escrita) e imagens e/ou desenhos.

4º momento: *Contextualização da cozinha de Florianópolis*

Considerando que grande parte dos/as educandos/as da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha é oriunda de outros estados e regiões, é importante aprofundar os elementos histórico-culturais de Florianópolis.

Os açorianos, basicamente agricultores e pecuaristas, começaram desembarcar no litoral de Santa Catarina a partir do século XVIII, deixando seus traços culturais até hoje em cidades catarinenses, como Florianópolis, Biguaçu e Itajaí, através de suas tradições.

A cultura açoriana comparece no patrimônio arquitetônico como as fortalezas, as igrejas históricas. No artesanato por meio dos traçados de redes, das rendas de bilros e tramóias, tapeçarias de tear e na confecção de esteiras, balaios e gaiolas. Na culinária se expressa através dos pratos feitos à base de farinha de mandioca, peixes, berbigão, mexilhões e ostras. Nas

danças e folguedos cujos exemplos mais vivos dessa tradição estão presentes na dança de pau de fita e no folguedo do boi de mamão.

A religiosidade também acompanhou a história da comunidade açoriana e por essa razão as festas religiosas continuam sendo um dos valores mais expressivos dessa cultura. Dentre estas festas tradicionais temos a Festa de Nossa Senhora dos Navegantes, a procissão do Senhor Jesus dos Passos, a festa do Divino Espírito Santo e o Terno de Reis.

A literatura foi enriquecida com as quadrinhas, o pão-por-Deus, os provérbios, as cantigas, lendas e as histórias orais, marca registrada do florianopolitano e que se caracteriza por um som cantado e por uma alta velocidade de flexão de voz.

É interessante articular a essa abordagem a análise dos hábitos locais como uma relação historicamente construída, refletindo sobre as mudanças ocorridas e o contexto mais geral. O texto HISTÓRIA DE LUGARES, da Coletânea de Textos para Educandos/as, é propício para discutir as transformações no dia-a-dia. Fala sobre numa comunidade de Florianópolis-Santa Catarina, mas isso não significa que as questões levantadas estão circunscritas a um determinado lugar. Podemos perceber que a mudanças percebidas pelos personagens da narrativa são comuns em vários lugares.

Seria interessante pesquisar e montar um painel histórico com os educandos contendo as transformações de localidades diversas (por exemplo, pode-se escolher os bairros de moradia de cada um ou mesmo que tragam objetos/símbolos que contam a história de Florianópolis) a fim de refletir sobre quais mudanças ocorreram, por que ocorreram e qual o significado para as comunidades. Assim, estaríamos situando historicamente no tempo e no espaço as trajetórias os próprios educandos.

Após a leitura do texto, propor que os educandos recontem, em suas palavras, a história de Seu Maneca, de José, de Maria e que falem de suas impressões. Após esse primeiro momento, feito todo ele sem registro escrito, propor aos educandos a suspensão do estudo do texto, para que os educandos possam pensar sua própria história (pelo menos três gerações), de modo que, ao retomar a história de Seu Maneca, José e Maria, tenham a si mesmos como elementos de comparação.

Para isso, é importante recuperar: De onde vieram seus pais e avós (região/cidade)? Como viviam? Em que trabalhavam? Qual escolaridade deles? Quais os hábitos e costumes (alimentação, cultura, religião)?

Feito este trabalho podemos explorar os aspectos históricos a partir das trajetórias dos personagens e das gerações de cada educando montando um painel no qual conste:

Momento Histórico	Vida de Seu Maneco	Situação do Brasil	Situação do estado / região / lugar

Apresentamos algumas sugestões de tópicos para discussão:

- Qual a diferença entre a época em que Seu Maneco relata e o momento atual?
- Em que a história de Seu Maneco é semelhante a de outros brasileiros?

Considerando os resultados alcançados com a análise dos quadros comparativos, cabe uma tentativa de explicação: que fatores históricos e sociais explicam esses resultados? Não é preciso chegar a uma resposta definitiva; é importante que os educandos façam hipóteses e as registrem.

Outra possibilidade de atividade pedagógica é realizar uma visita com roteiro de observação a um Engenho de Farinha de Mandioca. Os engenhos em Florianópolis são espaços de preservação do patrimônio cultural e dos modos de vida das comunidades tradicionais. Apesar da farinha de mandioca ter sido central na economia da cidade do século XVIII até

início século XX, atualmente são poucos os engenhos que continuam existindo e resistindo na cidade, sobretudo pela forte especulação imobiliária. Conhecer esses espaços é conhecer a história da cidade sob outra perspectiva: dos habitantes nativos. Abaixo apresentamos algumas possibilidades de questões a serem abordadas:

- Como e por que surgiu o Engenho dos Andrade?
- Qual a sua importância nos tempos atuais?
- Quais são as etapas do processo de fabricação da farinha de mandioca? Qual diferença com as casas de farinha encontradas em outras regiões do país?
- Existem receitas e/ou pratos com farinha de mandioca que foram deixando de ser preparados ou consumidos atualmente?
- Quais alimentos eram plantados e consumidos pelos habitantes nativos? Ainda existem essas plantações e se mantém o consumo? O que mudou?
- Que tipos (variedades) de mandioca existiam e ainda existem? Quais são seus usos?
- Quais são as festas e festividades relacionadas à cultura açoriana existentes atualmente?
- Quais alimentos considerados “típicos” são preparados nestas festas?
- No trabalho do engenho, existe divisão de trabalhos por gênero?

Importante salientar que a visita aos espaços culturais da cidade é mais do que um ato de lazer ou turismo, ela representa o exercício de cidadania e do direito à cidade, negado às classes populares de diversas maneiras. Se for possível, o educador/a pode refletir junto ao grupo sobre as políticas públicas existentes no município que garantam inclusão social através de programas que facilitem o acesso de estudantes, idosos, população em situação de vulnerabilidade social e outros a esses espaços bem como a implementação de políticas de preços acessíveis e promoção de eventos culturais inclusivos. Abrir esse diálogo com a turma permite a troca de informações e experiências de outros municípios quanto às políticas públicas de cultura. Também pode ser um momento interessante para identificar os conhecimentos do grupo sobre as políticas públicas e o papel do Estado.

5º momento: *Fechamento da temática*

Para finalizar essa abordagem, a partir das informações sintetizadas acima, seria oportuno desencadear um processo de Escrita de Carta contando os aprendizados deste eixo. Essa atividade permite que os/as educandos/as conectem a aprendizagem ao seu cotidiano e permite ao educador/a observar os tópicos significativos para a turma. Além de introduzir um novo gênero textual com estrutura própria, é uma forma de estimular a escrita, possibilitar a organização de ideias, argumentação e síntese de informações.

De:

Para:

ESCOLA DE
TURISMO E
HOTELARIA
CANTO DA ILHA
CUTI

2.2. Alimentação Saudável: Da Produção ao Consumo

Indicações de leitura para aprofundamento dos temas

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília: Ministério da Saúde, 1 ed., 2014.

SCRINIS, Gyorgy. Nutricionismo: a ciência e a política da orientação nutricional. Rio de Janeiro: Editora Elefante, 2021.

Swinburn BA ET all. The Global Syndemic of Obesity, Undernutrition, and Climate Change: The Lancet Commission report. The Lancet 2019; 393:791-846

NESTLE, Marion. Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos, 1ed. 2019.

O debate atual em torno da alimentação saudável ganha relevância crucial especialmente quando inserida no contexto da sindemia global. O termo “sindemia” refere-se à interconexão de três grandes epidemias (desnutrição/fome, obesidade/sobrepeso e mudanças climáticas) que atuam sinergicamente amplificando os desafios de saúde pública. Um ponto em comum entre estas três pandemias centra-se no atual modelo agroalimentar.

A alimentação desempenha um papel multifacetado na sindemia global influenciando não apenas as taxas de obesidade, mas também o aumento da prevalência e agravamento das doenças crônicas não transmissíveis/DCNT (diabetes, hipertensão, doenças cardiovasculares, dentre outras) e os riscos da má nutrição (deficiências nutricionais). A urbanização, a entrada da mulher no mercado de trabalho, as mudanças nos padrões alimentares e a disponibilidade de alimentos ultraprocessados contribuem para a complexidade desta sindemia. A dieta moderna rica em calorias vazias, açúcares adicionados e gorduras saturadas está diretamente ligada ao aumento das taxas de obesidade e DCNT. Essa realidade é agravada pela falta de acesso à alimentos frescos e saudáveis, especialmente em comunidades economicamente desfavorecidas. Portanto, o debate sobre alimentação saudável não é apenas uma questão de escolhas individuais, mas uma reflexão sobre a equidade e o acesso aos recursos alimentares. A desigualdade social está intrinsecamente ligada à disponibilidade de alimentos nutritivos (o caso dos desertos e pântanos alimentares) perpetuando os privilégios e explicitando a luta de classes.

A desigualdade social pode ser observada em quatro dimensões: econômica, racial, regional e de gênero. A epidemia de fome e desnutrição também está associada à má nutrição. Ao analisarmos os dados da Rede PENSSAN (2022) sobre a situação de insegurança alimentar e nutricional no país no qual 125,2 milhões de brasileiros/as sofriam com algum grau de insegurança alimentar e nutricional e 33,1 milhões passavam fome, vimos que a fome e a insegurança alimentar são maiores entre a população negra, nas casas chefiadas por mulheres, concentrava-se nas regiões norte e nordeste do país, nas residências com menor escolaridade e na zona rural (esses dados podem ser acessados no site www.olheparaafome.org.br). Essa realidade mostra que em nosso país as oportunidades não são igualitárias ou equitativas ruindo a noção de meritocracia.

Outro aspecto importante da sindemia global está relacionado à sustentabilidade alimentar. A produção de alimentos que respeite o meio ambiente, que promova práticas agrícolas sustentáveis, que valorize o trabalho do agricultor/a, que preserve os saberes, sementes e os modos de vida dos povos e comunidades tradicionais, não apenas beneficia a saúde humana, mas também contribui para a preservação do ecossistema global. O sistema alimentar global é hoje o principal vetor de degradação ambiental, sendo responsável por 1/3 das emissões de gases de efeito estufa associados à mudança climática e 70% do uso da água doce, além de ser o principal impulsionador do uso da terra e da perda de biodiversidade dos ecossistemas terrestres e marinhos. A produção e o consumo de alimentos ultraprocessados

estão associados à práticas de monoculturas (como milho, soja, cana-de-açúcar, trigo), ao uso de altos insumos de energia utilizada nas diferentes etapas de processamento industrial, longas cadeias de transporte e uso excessivo de embalagens.

A reflexão proposta neste eixo visa discutir o que é saudável e se é possível em nossa sociedade termos uma vida saudável. A questão do Saudável é entendida como um conjunto de elementos relacionados ao sistema agroalimentar e não apenas aquilo que ingerimos. Ou seja, uma alimentação saudável depende de sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis.

1º momento: *Aproximações com a temática*

Para desencadear a abordagem desse tema partindo dos repertórios e percepções da turma pode ser realizada uma chuva de ideias (em tarjetas) com a seguinte questão: “O que é uma alimentação saudável para você?”. Ao fazer a leitura individual das tarjetas, que agora é coletiva, vá categorizando-as visto que temática é complexa e com várias possibilidades de abordagens.

2º momento: *Estudos e aprofundamento sobre a produção sustentável e saudável dos alimentos*

Nesse momento, podem ser utilizados os textos SOBERANIA ALIMENTAR, O QUE É ISSO? de João Pedro Stédile e NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: A PRODUÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS, de Aline Salami constantes na Coletânea de Textos para os/as Educandos/as. Os textos trazem vários elementos para a reflexão sobre a produção atual dos alimentos e o processo de padronização do consumo.

Mais do que discutirmos o que devemos ingerir, é preciso compreender o que está em jogo na produção e consumo do alimento, ou seja, a lógica da mercadoria. Ambos os textos apresentam de forma clara a relação entre produção, consumo e desigualdade social. Além disso, é importante que os/as educandos/as saibam as diferenças nas formas de produção dos alimentos (orgânico, agroecológico, hidropônico, convencional, dentre outros).

Na aula prática de saladas e molhos pode-se aproveitar para observar as características sensoriais dos alimentos orgânicos como cor e sabor. É importante destacar que nessa aula serão abordados a higienização dos hortifrutis, tempo de conservação, etiquetagem dentre outros aspectos das boas práticas de manipulação dos alimentos.

3º momento: *Reflexões sobre as mudanças nos hábitos alimentares*

Para enriquecer os debates sobre a questão da alimentação, mídia e hábitos alimentares poderia ser trabalhado o documentário MUITO ALÉM DO PESO (Maria Farinha Filmes, 2013) que provoca a reflexão sobre questões relacionadas à obesidade infantil no Brasil, explorando as causas, conseqüências e desafios enfrentados por crianças, suas famílias e a sociedade em geral. Ao abordar o problema da obesidade infantil em suas múltiplas dimensões, o documentário supera a abordagem tradicional de culpabilização da criança e pais e/ou cuidadores e estimula pensar soluções sistêmicas que passem pela regulação da publicidade infantil, rotulagem dos alimentos mais clara e responsabilização das mega corporações de alimentos. Para complementar a discussão e contribuir nas análises e reflexões podem ser utilizados 2 materiais: o texto “A INFLUÊNCIA DA MÍDIA NOS HÁBITOS ALIMENTARES”, de Amanda Cotrim e “OLIGOPÓLIOS DOS ALIMENTOS PROCESSADOS NO MUNDO” do Caderno de Textos para Educandos/as.

Necessário destacar que devem ser pensadas algumas estratégias para potencializar o grau de letramento da turma. No caso do documentário, pode ser estimulada a curiosidade a

partir da “leitura do título”, entrega prévia de roteiro com questões a serem identificadas e observadas durante a exibição do vídeo para serem exploradas na aula, tarjetas com questões chave do filme, dentre outras. No caso do texto, podem ser indicado o rodízio de leitura, grifagem de palavras desconhecidas, identificação de ideias chave por parágrafo dentre outras.

Outra possibilidade de abordagem nesse tópico é fazer leitura de rótulos e embalagens dos alimentos que são frequentemente consumidos pelos educandos/as. Os rótulos contêm informações sobre as propriedades nutricionais permitindo que as pessoas tomem decisões mais conscientes sobre suas escolhas alimentares. No caso de pessoas com restrições alimentares (alergias, intolerâncias ou doenças crônicas) conhecer a composição e os ingredientes de um produto permite evitar a ingestão de substâncias que podem causar danos à saúde. Existem alguns aplicativos que auxiliam na compreensão da rotulagem e o/a educador/a poderá apresentar alguns à turma.

No Brasil, a regulamentação dos rótulos de alimentos é feita pela Anvisa e tem como objetivo garantir a qualidade do produto e a saúde da população, por meio de informações adequadas. O rótulo deve conter minimamente as seguintes informações: lista de ingredientes, a tabela nutricional e o prazo de validade.

Para a leitura das informações nutricionais é necessário trabalhar os conceitos de macro e micronutrientes a fim de garantir maior compreensão. Os macro e micronutrientes são componentes essenciais dos alimentos que desempenham papéis vitais no funcionamento saudável do corpo humano. Eles são necessários em diferentes quantidades e suas funções variam desde o funcionamento de energia até o suporte para processos metabólicos e crescimento celular. Os macronutrientes são compostos por carboidratos, lipídeos e proteínas enquanto que os micronutrientes são compostos por vitaminas e minerais.

Carboidratos: sua função principal é fonte de energia para o corpo. Nas listas de ingredientes nos rótulos dos alimentos, podemos encontrar diferentes termos que se referem a carboidratos como: sacarose, glicose, frutose, lactose, maltose, amido, dextrina, xarope de milho, maltodextrina, galactose, agave néctar, mel, açúcar invertido, polissacarídeo e fibra.

OBS: Embora a fibra seja considerada um carboidrato, ela não é digerida pelo corpo da mesma forma que outros carboidratos. Existem dois tipos: solúveis e insolúveis.

Proteínas: sua função está associada ao crescimento e reparo dos tecidos. Vamos encontrar em produtos de animais (carnes, ovos e laticínios) e vegetais (leguminosas).

OBS: É crescente o número de pessoas que excluem ou limitam o consumo de produtos de origem animal como as pessoas veganas e vegetarianas, por questões éticas, ambientais ou de saúde. Por isso, a área da gastronomia vem se adaptando utilizando diversas estratégias desde o crescimento da oferta de opções veganas/vegetarianas tanto em restaurantes especializados como opções nos cardápios em estabelecimentos tradicionais; inovando nas receitas permitindo a criação de versões vegetarians/veganos de pratos clássicos como hambúrgueres, almôndegas, feijoada, etc.; explorando uso de ingredientes e Plantas Não Convencionais (PANC) como ora pro nobis, peixinho da horta, beldroega, capuchinha, dentre outras.

Lipídeos: popularmente conhecidos como gorduras. Sua função está associada à reserva de energia e suporte para absorção de vitaminas lipossolúveis. Nas listas de ingredientes nos rótulos dos alimentos, podemos encontrar diferentes termos que se referem aos lipídeos como: óleos vegetais, gorduras saturadas, gorduras trans, óleo de palma, gordura hidrogenada, ácidos graxos insaturados, gorduras ômega-3 e ômega-6, manteiga, banha de porco, óleo de coco, gordura de carnes processadas, gordura do leite, óleo de abacate, etc. É importante observar que nem todas as gorduras são iguais e algumas são mais benéficas para a saúde. Gorduras insaturadas, especialmente ácidos graxos essenciais, são geralmente consideradas mais saudáveis em comparação com gorduras saturadas e gorduras trans. O/A educador/a poderá explorar formas de cocção na gordura: calor seco com gordura (saltear, frigar, fritar com gordura, fritar por imersão) e calor úmido com cocção em líquido/fervura em fogo lento

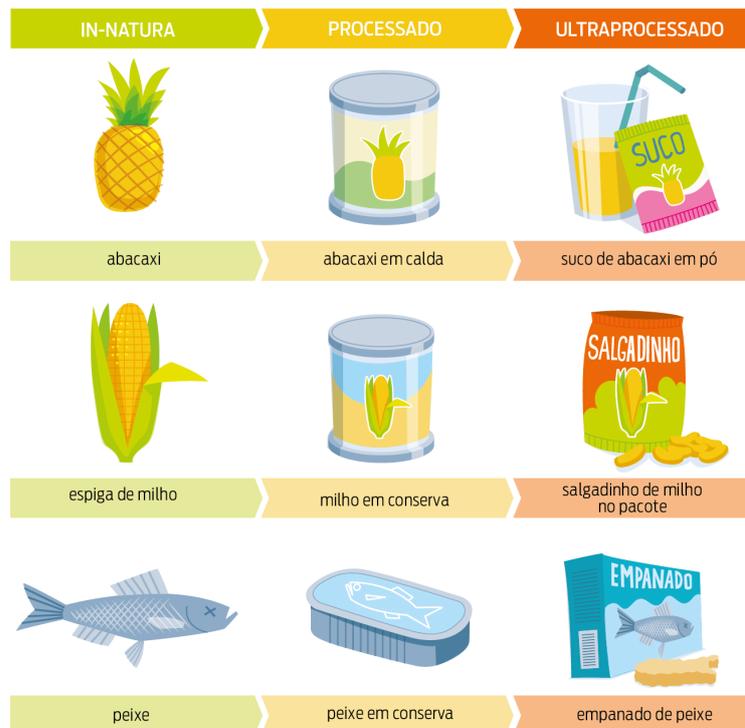
(confitar) bem como explicar os pontos de fumaça das gorduras e a escolha dos tipos de gorduras conforme o preparo culinário.

Vitaminas: Regulam várias funções metabólicas e desempenham papéis cruciais na saúde. Podem ser vitaminas lipossolúveis como vitamina A (cenoura, abóbora, etc.), vitamina D (exposição ao sol, peixes gordurosos, etc.), vitamina E (óleos vegetais, amêndoas, nozes, etc.) e vitamina K (espinafre, brócolis, couve, etc.). As vitaminas hidrossolúveis são compostas pelas vitaminas do complexo B e vitamina C.

Minerais: contribuem para a formação dos ossos, transporte de oxigênio, equilíbrio de fluidos, entre outras funções. Exemplos: cálcio, ferro, potássio, zinco, selênio, dentre outros.

Ao abordar os nutrientes, vamos trabalhando as noções de nutrição que são basilares para a leitura das informações nutricionais e na substituição de ingredientes em receitas/preparações para pessoas com restrições alimentares. Todas essas informações poderão ser sistematizadas no quadro do texto **COMPREENDENDO A ROTULAGEM DOS ALIMENTOS** no Caderno de Textos para Educandos/as. As aulas práticas podem explorar receitas de aproveitamento integral dos alimentos (em diálogo com o tema já trabalhado sobre alimentos orgânicos sabemos que alimentos que não utilizam agrotóxicos possuem maior equilíbrio de minerais e vitaminas), lanches saudáveis pensando preparações práticas, saborosas e nutritivas (inclusive pensando substitutivos dos alimentos ultraprocessados como hambúrguer caseiro, salgadinhos saudáveis, cookies, dentre outros), receitas inclusivas para pessoas com restrições alimentares, intolerâncias e alergias (receitas sem glúten, lactose, veganas, vegetarianas, para pessoas diabéticas, hipertensas, etc.)

Outro material que pode ser utilizado com a turma contido no Caderno de Textos dos/as Educandos/as **OS DEZ PASSOS PARA UMA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL**, baseado no Guia Alimentar para a População Brasileira, aborda aspectos que superam a visão tecnicista e reducionista da nutrição, o nutricionismo, como as dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. São apontados alguns princípios fundamentais para uma alimentação adequada e saudável tais como 1. Alimentação é mais que ingestão de nutrientes; 2. Recomendações sobre alimentação devem estar em sintonia com seu tempo; 3. Alimentação adequada e saudável deriva de sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável; 4. Diferentes saberes geram o conhecimento para a formulação de guias alimentares e 5. Guias alimentares ampliam a autonomia nas escolhas alimentares. Ao final do texto, a partir da pergunta: “Mas o que são alimentos minimamente processados, processados e ultraprocessados?” pode ser trabalhada a classificação NOVA, um sistema de classificação de alimentos baseado no grau de processamento e impacto na saúde. Essa classificação divide os alimentos em quatro grupos principais: 1. Alimentos in natura ou minimamente processados; 2. Ingredientes culinários; 3. Alimentos processados e 4. Alimentos ultraprocessados. Podem ser usadas imagens (como abaixo) para facilitar o entendimento sobre essa classificação:



Fonte: <https://blog.ifopecom.br/alimentos-ultraprocessados/>

Outra possibilidade de abordagem e desenvolvimento da temática é apresentar para a turma o conceito de segurança alimentar e nutricional (SAN) bem como a classificação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional: segurança alimentar, insegurança alimentar leve, moderada e grave (fome).

O texto *COMO A FOME REDUZ A CAPACIDADE COGNITIVA*, de Alessandra Monterastelli, da Coletânea de Textos dos/as Educandos/as apresenta dados da fome e seu impacto no desenvolvimento físico e emocional da população. Ademais, mostra a importância das políticas públicas, ou seja, do Estado ser o indutor de mudanças desde a produção até o consumo. O/a educador/a pode propor uma atividade de identificação, no município, dos equipamentos públicos de SAN (cozinhas comunitárias, restaurantes populares, bancos de alimentos, hortas comunitárias, etc). Algumas questões podem ser exploradas:

- Quais equipamentos públicos de SAN existem? Em que época foram criados/construídos?
- A população conhece esses equipamentos? Alguém da turma já foi/é usuário destes equipamentos?
- Onde estão localizados? Em quais bairros? São de acesso fácil?
- Quem é responsável pelo financiamento destes espaços?
- Como é feita a gestão destes espaços?

Caso o grupo manifeste interesse, poderia ser combinado uma saída de campo para visitar um dos equipamentos públicos existentes. Também é interessante construir com a turma um questionário com perguntas que o grupo gostaria de fazer ao responsável pelo local. Como atividade de fechamento, pode ser construído um texto coletivo da turma contando a experiência.

4º momento: *Fechamento do eixo temático*

Para o fechamento deste eixo e como forma de avaliar a apropriação dos conteúdos abordados podem ser realizadas algumas atividades. Uma delas é dividir a turma em grupos e distribuir algumas embalagens de alimentos que eles trouxeram para a leitura de rótulos. A análise das embalagens pode mostrar divergências, como por exemplo, a publicidade do produto dizer ser elaborado apenas com ingredientes naturais, mas quando a lista de ingredientes é analisada, encontra-se uma infinidade de aditivos alimentares como adoçantes artificiais, corantes, estabilizantes, entre outros. Então, os grupos precisariam desenvolver uma “propaganda verdadeira” do alimento selecionado. Podem apresentar em cartaz, em single ou mesmo gravar um vídeo.

Outra atividade síntese do eixo poderia ser a elaboração de cardápios de buffet e café da manhã saudáveis para restaurantes (em grupos) contemplando o uso sustentável dos recursos naturais e preparações para pessoas com restrições alimentares.

2. 3. Mundo do Trabalho na Gastronomia

Indicações de leitura para aprofundamento dos temas

ANTUNES, Ricardo. O privilégio da servidão: o novo proletariado de serviços na era digital. São Paulo: Boitempo, 2018.

FILGUEIRAS, Vitor Araújo. É tudo novo, de novo. São Paulo: Boitempo, 2021.

FEDERICI, Silvia. O patriarcado do salário: notas sobre Marx, gênero e feminismo, volume 1. São Paulo: Boitempo, 2021.

CAROLA, Carlos Reanto. Pandora, Eva e Sofia: a naturalização da desigualdade de gênero na história do pensamento ocidental. In: Zuleica Carmen Castilhos; Maria Helena Macho Rocha Lima; Nuria Fernández Castro (Org.). Gênero e trabalho infantil na pequena mineração. Rio de Janeiro: CETEM/CNPQ, 2006.

Neste eixo é importante discutir sobre as condições de trabalho na área, possibilitando também o conhecimento da legislação trabalhista e das formas de contratação na área da gastronomia atualmente a fim de que os trabalhadores possam ampliar informações e conscientizar-se de que a conquista de melhores condições de trabalho depende de sua organização coletiva.

É importante que o/a educador/a esteja atento/a à percepção dos/as educandos sobre as transformações e/ou mudanças no mundo do trabalho. O discurso hegemônico reafirma a adaptação dos indivíduos às instabilidades/precariedade do trabalho naturalizando as relações sociais como algo dado e determinado pelas inovações tecnológicas. Além disso, há um reforço do individualismo, da meritocracia e da competição, do estímulo ao empreendedorismo individual como saída para o crescimento econômico e geração de empregos e renda. Todas essas narrativas devem ser acolhidas pelo/a educador/a e, gradativamente, ampliarmos as visões e noções sobre a falácia da relação direta entre formação e emprego e desocultar o embate entre capital e trabalho. Para isso, podem ser apresentados dados estatísticos encontrados em sites do IPEA, DIEESE e CUT.

Uma forma interessante de iniciar os estudos deste eixo, é introduzir a saúde do trabalhador. Na área da gastronomia, os/as trabalhadores/as estão expostos a ambientes com pressão por produtividade e prazos apertados resultando em níveis significativos de estresse e tensão impactando fortemente a saúde mental (ansiedade e depressão). Associado ao fato de que as cozinhas são locais com alta rotatividade, baixa remuneração, jornadas extensas de trabalho diversas os/as trabalhadores/as enfrentam desafios significativos para manter uma boa qualidade de vida e bem estar físico e mental.

Dentre as doenças físicas mais comuns nessa área podemos destacar: lesões musculares e ósseas (LER/DORT), queimaduras, intoxicação com produtos químicos, desidratação, problemas gastrointestinais, ganho de peso e problemas auditivos. Além disso, para diminuir a carga de estresse, muitos trabalhadores fazem uso excessivo de álcool e drogas, que no limite, provocam suicídio.

1º momento: Aproximações com a temática

O texto CONDIÇÕES DE TRABALHO E A SAÚDE DOS TRABALHADORES aborda historicamente o impacto das doenças ocupacionais na vida dos trabalhadores e traz um alerta sobre a invisibilidade das doenças psicológicas que decorre da introjeção da disciplina do trabalho pelos trabalhadores expresso no sentimento de culpa ou de vergonha da impossibilidade de realização das atividades cotidianas. Como proposta de metodologia para o trabalho com este texto: dividir a turma em trios e após a leitura, cada grupo deve elaborar um pergunta para o texto. Ao final da socialização dos grupos e debate na turma, pode ser preenchido o quadro (página 41) descrevendo os riscos ou doenças ocupacionais que os/as trabalhadores/as de diferentes setores estão expostos.

A RDC 216/2004, apresenta os cuidados necessários para as boas práticas de manipulação de alimentos no Brasil e pode-se ampliar as discussões trazendo a importância dos equipamentos de proteção individual (EPI) na cozinha e/ou área de alimentos bem como a necessidade de os patrões promoverem um ambiente saudável de trabalho. O texto e as atividades propostas em HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS podem estimular a curiosidade do grupo.

2º momento: *O mundo do trabalho na área de alimentos*

Ao discutir sobre as transformações no mundo do trabalho, qualificação profissional e a saúde do trabalhador no setor de alimentos e bebidas é importante ressaltar que há uma constante introdução de “novas nomenclaturas” para as ocupações na área de alimentos, que pouco interferem nas condições reais de cada função (salários, benefícios etc.), porém exercem um papel ideológico ao dar a impressão que há uma modernização constante da área em que os trabalhadores são beneficiados. O texto AS FUNÇÕES NO SETOR GASTRÔNICO possibilita profundas reflexões nesse campo. É interessante fazer uma pesquisa na turma quais as nomenclaturas aparecem nas suas carteiras de trabalho e fazer um quadro comparativo entre as funções exercidas no local de trabalho com o cargo/ocupação que aparece registrado na carteira de trabalho. É importante estar atento para outras formas de contratação (para além da CLT) que aparecerem na turma para explorar noutro momento.

Outro aspecto para reflexão são as desigualdades de gênero na gastronomia. Historicamente, a gastronomia tem sido marcada com uma representação significativamente maior de homens em posições de destaque e reconhecimento enquanto as mulheres ocupavam posições mais subalternas (como ajudantes de cozinha) ou em funções ligadas à confeitaria. Entretanto, nos últimos anos, vem ocorrendo mudanças culturais e abrindo-se espaço para as mulheres ocuparem espaços de chefias. Diversos movimentos, especialmente os feministas, centrais sindicais dentre outros, tem contribuído para conscientizar sobre a discriminação de gênero, a desigualdade de renda e oportunidades e o assédio sexual no mundo do trabalho. Pode ser estimulada uma análise de imagens no texto RELAÇÕES DE GÊNERO NA GASTRONOMIA bem como apresentar os dados do mundo do trabalho como forma de reflexões sobre o tema.

Importante estar atento às justificativas apresentadas para “explicar” a desigualdade de gênero na sociedade. O objetivo é problematizar as visões e representações de gênero e quais papéis foram atribuídos à mulher e ao homem? Refletir, a partir do mundo do trabalho na gastronomia, de que forma se fundamentou uma hierarquia entre o masculino e o feminino e de que forma se explicou a divisão sexual do trabalho. A ideologia que se fundamenta na natureza, na religião, na filosofia e na ciência, identificando e qualificando as diferenças para “naturalizar” uma hierarquia de poder do tipo superior-inferior, forte-frágil, racional-emocional, etc, perde força quando trazemos o olhar da história. Vale a pena lembrar a trajetória de vida, que marcou o início do percurso formativo, e o papel das mulheres na construção das identidades alimentares e dialogar que/quais espaços essas mulheres ocupavam nas cozinhas? A partir dessa memória, como atividade de sistematização, pode-se introduzir a ficha técnica e solicitar que os/as educandos passem as suas receitas de família para o gênero textual de ficha técnica. Alguns conceitos, que foram trabalhados durante as aulas práticas, deverão ser retomados como: per capita, porção, medida caseira e medida métrica, peso líquido, rendimento, dentre outros. Para auxiliar no desenvolvimento da atividade, pode ser usado o texto FICHA TÉCNICA.

3º momento: *Fechamento da Temática*

Nos últimos anos, a classe trabalhadora têm sofrido ataques sistemáticos do setor patronal e de governos alinhados à lógica do capital. Com o discurso de “modernizações” e “adaptações” da legislação trabalhista e do próprio mundo do trabalho, os/as trabalhadores/as vem sendo alijados de direitos trabalhistas conquistados arduamente através de suas organizações nas últimas décadas. Com o crescimento do trabalho informal decorrente do aumento do desemprego, parte destes trabalhadores desconhecem e/ou reconhecem essas perdas. Nesse contexto é fundamental estudar as alterações promovidas na legislação trabalhista por meio da Lei nº 13.467/2017 e sua repercussão no emprego, nas relações de trabalho e nos direitos dos trabalhadores. O texto A REFORMA TRABALHISTA E OS IMPACTOS NAS RELAÇÕES DE TRABALHO NO BRASIL traz elementos para iniciar o debate. Sugere-se que o/a educador/a traga dados ou estimule uma pesquisa em grupos (com indicação de sites) mostrando que a reforma trabalhista não atingiu os objetivos defendidos, isto é, a diminuição da taxa de desemprego e o combate ao trabalho informal. Ao contrário, o número de desempregados aumentou, a parcela de trabalhadores/as com relações de trabalho informais cresceu bem como acarretou uma limitação ao acesso à justiça trabalhista.

Como síntese das reflexões, pode ser solicitado que os/as educandos/as escrevam uma análise das imagens sobre o mundo do trabalho (CHARGES: MUNDO DO TRABALHO).

2.4. História, Cultura e Cozinha Internacional

Indicações de leitura para aprofundamento dos temas

NORMAN, Jill. Ervas e especiarias: origens, sabores, cultivos e receitas. 1 ed. Edifolha, 2006.
SILVA JR, João dos Reis. Cultura, natureza e ação humana. In: Miyashiro, Rosana. Referencial Metodológico: educação integral dos trabalhadores, São Paulo, 2007.
MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis; MACHADO, Luciano Vieira. História da Alimentação. 3.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
WRIGHT, Jeni. Le Cordon Bleu: todas as técnicas culinárias, Ed. São Paulo: Marco Zero, 2013
TEICHMAN, Ione T. M. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000

1º momento: Aproximações com a temática

Para introduzir a abordagem desse eixo, pode-se iniciar o trabalho com a leitura do texto GLOBALIZAÇÃO, GASTRONOMIA E IDENTIDADE CULTURAL. O texto sintetiza historicamente as mudanças significativas ocorridas nas formas de preparo e de consumo dos alimentos desde a Revolução Industrial, no século XIX. A nova divisão social do trabalho com o advento da industrialização tem como consequência a transformação da vida em sociedade. O processo de urbanização, a disciplina do tempo, a intensificação do ritmo de trabalho entre outros aspectos tem como desdobramento a instituição de novos hábitos. Nas últimas décadas observamos uma crescente padronização da produção e consumo dos alimentos. Portanto, as refeições passam, a partir da realidade do mundo do trabalho, por mutações ao longo da história. É oportuno que o/a educador/a resgate as reflexões e debates do eixo 2 sobre as mudanças nos hábitos alimentares a partir da indústria e a publicidade de alimentos. Para finalizar a abordagem do texto, sugere-se desenvolver a atividade pedagógica da página 15 do Caderno de Textos.

Trabalho em Grupos: Questões orientadoras

- 1- Quais pratos de outros países você já experimentou?
- 2 - Onde você teve essa experiência?
- 3 - Existem locais específicos que comercializam esse prato?
- 4 - O que você sabe sobre desse (s) país (es)?
- 5 - O grupo pode enriquecer com outras informações

Montar um painel com todos os pratos conhecidos pela turma para troca de experiências

Ao introduzirmos noções gerais da cozinha internacional, é fundamental entendermos o conceito de cultura e alimentação. Claude Fischler (1990) disse que pelo fato dos seres humanos serem onívoros, ou seja, podemos comer tudo referente ao reino animal e ao reino vegetal, a incorporação da comida é sempre um ato com significados. Assim, cabe à cultura definir o que é ou não comida e comestível para determinado grupo social, prescrever as permissões e interdições alimentares, o que é adequado ou não, moldar o gosto, os modos de consumir e a própria comensalidade.

João dos Reis da Silva Jr. define a cultura como tudo aquilo que não é natureza, ou, em outras palavras, toda e qualquer ação humana ou aquilo que dela resulta. O autor cita uma série

de exemplos para que possamos compreender a complexa teia de relações que envolvem a questão da Cultura e Trabalho. Partindo desses exemplos concretos, poderíamos propor que os educandos, na mesma linha, possam levantar situações e exemplos que expressem a relação entre a natureza e cultura.

Lembramos que o termo cultura está muito presente em nosso cotidiano e é utilizada para expressar idéias distintas. Seja para fundamentar ou para justificar determinados fatos e situações. Segue alguns exemplos de utilização do termo, que podem ser explorados e problematizados:

1. Para prestigiar alguém é destacado o seu “alto nível cultural”
2. Para desqualificar alguém se diz, no senso comum, que a pessoa não tem cultura
3. Ouvimos que a indústria cultural está produzindo vários produtos
4. O governo destaca que é preciso ampliar os incentivos à cultura no país
5. As famílias pobres têm muitos filhos e isso é uma questão cultural
6. A cultura do milho está sendo desenvolvida com novas técnicas
7. As raízes culturais do Brasil levaram a constituição de um povo “cordial”

Qual o significado de cultura que está presente em cada um dos exemplos? Em que medida o texto nos ajuda a fazer essa reflexão e abordar a cultura de forma mais ampla, entendida como a produção humana pelo trabalho. Afinal, a natureza é “natural” ou “social”? A pergunta sugere um debate em torno do modo como a “natureza” é incorporada pela ação humana na cultura.

Para alguns, cultura é tudo aquilo que o homem produz, seja essa produção material (suas ferramentas de trabalho, por exemplo), seja ela simbólica (suas crenças, mitos, valores, etc.). Para outros, cultura confunde-se com civilização e, dessa forma, falar de cultura é falar do processo de constituição do ser social. Mas há uma definição de cultura que procura avançar na compreensão de como, no modo de produção capitalista, dão-se as relações de poder e como a cultura reflete e sustenta essas relações.

Marx chamou de ideologia ao processo que tentava justificar as desigualdades sociais como fenômenos naturais, ou seja, que justificava a desigualdade entre os homens como um fato que surge porque os homens são diferentes.

Gramsci aprofundou essa discussão e passou a denominar *hegemonia* às formas de representação, normas, valores e idéias dominantes que legitimam determinada visão de mundo. Para Gramsci, cultura é um processo que se constrói e se altera todas as vezes que as condições históricas se transformam, e novos mecanismos de dominação se constituem.

Pensar então a produção da cultura na sociedade capitalista é compreendê-la como um conjunto de práticas sociais e de expectativas que as pessoas têm sobre si e sobre a sociedade. E essa construção não é um fato separado dos processos de exploração econômica e de domínio político. Eles se dão ao mesmo tempo.

Na sociedade em que vivemos é perceptível a predominância de valores e idéias que balizam a manutenção do poder dominante, reforçando aspectos fragmentados da realidade para escamotear as reais condições postas. De outro lado, os trabalhadores, por meio de seus sindicatos, de suas associações e de seus partidos políticos, travam um debate contínuo com o objetivo de resistir e explicitar a totalidade das relações sociais e, assim, promover outra explicação do mundo, uma explicação que não seja separada da realidade.

Ao travarem esse debate, os trabalhadores estão produzindo cultura e possibilitando outro enfoque da sociedade, a partir de outras relações sociais, em que a exploração do trabalho deixe de existir, em que todos possam se manifestar em toda a sua plenitude e potencialidade. Resumindo, ao lutar contra os poderes hegemônicos estamos produzindo uma nova cultura.

Para complementar a temática, pode ser trabalho o texto CALDOS E MOLHOS que apresenta os caldos, molhos e aromatizadores das bases da cozinha internacional. O/a educador/a pode explicitar as diferenças e semelhanças, por exemplo, dos cortes de legumes, carnes e técnicas de cocção entre a cozinha mediterrânea e a cozinha regional brasileira. Também pode aproveitar e fazer uma pesquisa, em grupos, sobre aspectos dos países que

compõem a cozinha mediterrânea (Portugal, Espanha, França, Itália, Turquia, etc.). Por exemplo, na pesquisa pode indicar alguns aspectos a serem pesquisados pela turma como: capital, bandeira, idioma, população, território (aqui é interessante que o/a educador/a traga estados brasileiros que podem ser equivalentes em termos de território com os países pesquisados para que a turma tenha uma referência de proporção e tamanho), pratos e bebidas típicas e curiosidades que o grupo achar interessante de compartilhar com a turma. Os trabalhos podem ser apresentados em cartazes (com uma síntese das informações) e os pratos apresentados pelos grupos, podem ser preparados nas aulas práticas da cozinha mediterrânea.

2º momento: *A história dos condimentos*

Para aprofundar os estudos deste eixo, pode ser utilizado o texto HISTÓRIA DAS ESPECIARIAS que aborda historicamente as disputas econômicas e territoriais para o controle do mercado das especiarias e como as grandes navegações no século XV modificaram a forma de comer da humanidade.

Na Gastronomia é importante o domínio de conhecimentos sobre ingredientes e técnicas para a produção dos sabores que define a riqueza do prato, ou seja, o prazer da degustação. Observamos que desde a Idade Média até os dias de hoje a combinação de ingredientes e as técnicas de preparo vem sendo (re) criadas e este é um saber fundamental na área.

Por exemplo, utilizando um ingrediente simples como o tomate, podemos transformá-lo em diferentes preparações, como molhos, saladas e entradas e o que o torna especial e atraente são os condimentos, os cortes e as técnicas empregadas.

Pode-se conseguir uma variedade de sabores, cores e texturas com uma simples preparação, trazendo algo diferente para o cotidiano, despertando diferentes sensações em quem a consome. As informações sobre os condimentos e sua utilização podem ser estudadas no texto OS CONDIMENTOS: UM TOQUE NOS SABORES.

O/A educador/a poderá propor a confecção de um Varal dos Sabores, onde cada educando faz uma pesquisa sobre um condimento (necessário organizar um roteiro com informações a serem pesquisadas) e apresenta ao grupo. Esse varal pode ser elemento de consulta durante o curso.

Considerando que a cozinha do mundo árabe é conhecida por sua riqueza de sabores e aromas e ingredientes refletindo a diversidade cultural e geográfica da região, pode-se aproveitar o estudo das especiarias, ervas aromáticas e condimentos para introduzir as características da cozinha do mundo árabe: uso abundante de especiarias, principalmente, cominho, canela, noz-moscada, pimenta síria, pimenta do reino, cardamomo e zaatar; utilização de frutas frescas (tâmaras, damascos, figos, etc.) conferindo sabor adocicado e textura às preparações; uso frequente de grãos e cereais (ervilhas, grão de bico, lentilha, favas, trigo, etc.); variedade de mezes ou pequenas porções de aperitivos como humus, babaganuj e falafel; pratos de panela única como tagines (guisados) e mloukhias (ensopados); doçaria rica e aromática com uso de mel e consumo de chá e café como tradição.

3º momento: *Fechamento da temática*

Como fechamento deste eixo, pode-se sugerir a leitura e escuta da música CAVIAR possibilitando momentos de reflexão sobre a sociedade de classes e a divisão social na qual vivemos. Por outro lado, para não sucumbir ao discurso fatalista ou mesmo maniqueísta, é fundamental que o/a educador/a reflita a importância do conhecimento e estudo como forma de ampliar o acesso e as visões de mundo.

Zeca Pagodinho – Composição: Luiz Grande /
Barbeirinho do Jacarezinho / Mauro Diniz

VOCÊ SABE O QUE É CAVIAR?
NUNCA VI, NEM COMI
EU SÓ OUÇO FALAR
CAVIAR É COMIDA DE RICO
CURIOSO FICO, SÓ SEI QUE SE COME
NA MESA DE POUÇOS, FARTURA ADOIDADO
MAS SE OLHAR PRO LADO, DEPARA COM A FOME
SOU MAIS OVO FRITO, FAROFA E TORRESMO
NA MINHA CASA É O QUE MAIS SE CONSOME
POR ISSO, SE ALGUÉM VIER ME PERGUNTAR
O QUE É CAVIAR?
SÓ CONHEÇO DE NOME
GERALMENTE QUEM COME ESSE PRATO
TEM BALA NA AGULHA, NÃO É QUALQUER UM
QUEM SOU EU PRA TIRAR ESSA "CHINFRA"
SE VIVO NA VALA PESCANDO MUÇUM
MESMO ASSIM NÃO RECLAMO DA VIDA
APESAR DE SOFRIDA, CONSIGO LEVAR
UM DIA EU ACERTO NUMA LOTERIA
E DESSA IGUARIA ATÉ POSSO PROVAR!

TRABALHO DE CONCLUSÃO DO CURSO

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) tem como objetivo promover uma elaboração coletiva que sintetize os conhecimentos construídos durante o percurso formativo. É um momento de avaliação onde o/a educador/a pode identificar as apropriações dos/as educandos relativos aos conteúdos/temas, à proposta de Educação Integral da Escola de Turismo e Hotelaria Canto da Ilha como também os próprios educandos/as tomarem consciência do seu processo formativo, limites e possibilidades.

A proposta é que o TCC seja realizado em grupo e constituirá na criação de um prato a partir de uma temática relevante no curso. Diversas estratégias de letramento serão desenvolvidas durante o trabalho: leitura de textos, pesquisa temática, escrita e reescrita de textos, organização de dados, raciocínio lógico-matemático, dentro outros.

Estrutura do Trabalho Escrito de Conclusão de Curso:

ESTRUTURA DA PARTE ESCRITA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO

1º) FOTO E NOME FANTASIA DO PRATO

O grupo deverá pensar em um nome para o prato condizente com a temática proposta. Além disso, importante fazer o registro fotográfico da apresentação do prato.

2º) CONTEXTO E JUSTIFICATIVA DO PRATO

Explicar por que o grupo escolheu esse prato, o nome fantasia escolhido para a preparação e qual a importância desta temática para a Gastronomia. O grupo poderá fazer uma abordagem sobre os temas e conteúdos desenvolvidos em aula que tenham possibilitado o interesse e inspiração para criação do prato bem como apresentar um breve contexto histórico dos ingredientes e outras curiosidades que julgar interessante.

3º) FICHA TÉCNICA E LISTA DE COMPRAS

O grupo deverá elaborar a ficha técnica do prato escolhido bem como fazer a lista de compras.

4º) COMO FOI DESENVOLVIDO O TRABALHO

Neste tópico, o grupo poderá contar como foi o processo de realização do trabalho destacando as potencialidades e dificuldades do grupo e do trabalho em equipe considerando os testes da receita, a escrita e a relação interpessoal dos integrantes.

5º) PRINCIPAIS APRENDIZADOS

De forma individual, cada integrante do grupo deverá escrever quais foram os maiores aprendizados no desenvolvimento do TCC e do curso de Gastronomia e Identidade Cultural.

ESCOLA DE TURISMO E HOTELARIA CANTO DA ILHA

Av. Luiz Boiteux Piazza, 4810 – Ponta das Canas
CEP 88056-000 – Florianópolis – SC
Tel.: 48-3284-8820 – WhasApp: 48-98404-1160
E.mail: secretariaethci@escoladostrabalhadores.org.br

Diretora Geral
ROSANE BERTOTTI

Diretor Financeiro
ARIOVALDO DE CAMARGO

Coordenação Pedagógica
ALINE MARIA SALAMI
ROSANA MIYASHIRO

Educadores
GABRIEL HENRIQUE MONTEIRO SILVESTRE
JUAN MANUEL OTALORA VILLAMIL
PHILPE BELLETTINI BELMONT DE BRITO

Auxiliar Administrativo/Apoio Pedagógico
CÉLIA ADRIANA MIYASHIRO

Serviços Gerais
MARINEIDE REHEM DE SOUZA

Assessoria Técnico-Pedagógica
AMANDA PIRES ANDRADE
LUCILENE DE ABREU
SALETE DA APARECIDA MARTINS