



Vol 13, Nº 28, (junio/junho 2020)

CONSCIENTIZAÇÃO E SUSTENTABILIDADE APLICADA NA GASTRONOMIA

Ednei Venázio Cândido¹
Adriana Santos Brito²

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Ednei Venázio Cândido y Adriana Santos Brito (2020): "Conscientização e sustentabilidade aplicada na gastronomia", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 28 (junio/junho 2020). En línea: <https://www.eumed.net/rev/turydes/28/gastronomia-sustentavel.html>
<http://hdl.handle.net/20.500.11763/turydes28gastronomia-sustentavel>

Resumo: Com os avanços tecnológicos a preocupação pelo desenvolvimento sustentável vem sendo foco de atenção em todos os setores, não podendo se esquecer o da gastronomia. A conscientização da gastronomia sustentável é de extrema importância para a sobrevivência do ecossistema e habitantes do planeta Terra. Desta forma, o objetivo do presente estudo foi o de analisar a capacidade da conscientização e sustentabilidade gastronômica em influenciar de forma positiva as práticas sociais e individuais, afetando não apenas estes, mas também o meio ambiente, buscando-se práticas alternativas às atuais para aumentar o potencial de conscientização. O presente estudo foi o realizado com a utilização de metodologia de pesquisa explicativa e exploratória com abordagem teórica qualitativa, utilizando fontes diversas das quais se destacaram os autores Lerrer (2012), Dias (2016) e Binz (2018). De acordo com as referências selecionadas foram analisados os principais conceitos relacionados com o tema, observando as principais práticas sustentáveis na gastronomia e a importância da conscientização da população e profissionais da área. Posteriormente analisou-se o processo de tomada de decisão dos consumidores e sua resistência em aderir a alimentos sustentáveis, buscando ainda observar práticas alternativas de gastronomia sustentável, dando importância à conscientização de todos. No terceiro e último capítulo se analisou a ecopedagogia e possíveis práticas educacionais que enfatizem a conscientização e sustentabilidade na gastronomia por parte dos futuros profissionais do setor. Concluiu-se que a conscientização e sustentabilidade do setor gastronômico são extrema importância para o futuro do planeta e seus habitantes, devendo ser adotadas práticas que às estimulem.

Palavras-chave: Gastronomia. Formação do Gastrônomo. Sustentabilidade. Conscientização.

AWARENESS AND SUSTAINABILITY APPLIED IN GASTRONOMY

Abstract: With technological advances, the concern for sustainable development has been a focus of concern in all sectors, not forgetting the gastronomy. The awareness of sustainable gastronomy is of extreme importance for the survival of the ecosystem and inhabitants of planet Earth. This way, the objective of the present study was to analyze the capacity of gastronomic awareness and sustainability in positively influencing social and individual practices, affecting not only these, but also

¹ Especialista em Docência Superior em Gastronomia pela Faculdade Unyleya. Professor no Atelier Du Chef Escola de Gastronomia. Endereço físico para correspondência: Rua 07 de setembro, 1303 (Bairro Centro). CEP: 84010-350 - Ponta Grossa - Paraná - Brasil. E-mail: edneicandido@yahoo.com.br

² Mestra em Artes, Patrimônio e Museologia pela Universidade Federal do Piauí - UFPI. Professora Convidada da Pós-Graduação em nível de Especialização *Latu Sensu* em Docência do Ensino Superior na Faculdade Dexter -. Endereço físico para correspondência: Rua James Clark, 1285 (Bairro Nossa Senhora de Fátima). CEP: 64202-200 - Parnaíba - Piauí - Brasil. E-mail: adryannabrito@hotmail.com

the environment, seeking alternatives to current practices to increase the potential for awareness. The present study was carried out with the use of explanatory and exploratory research methodology with a qualitative theoretical approach, using several sources, such as Lerrer (2012), Dias (2016) and Binz (2018). According to the selected references, the main concepts related to the theme were analyzed, observing the main sustainable practices in the gastronomy and the importance of the awareness of the population and professionals of the area. Later, the decision-making process of the consumers and their resistance in adhering to the sustainable foods were analyzed, seeking also to observe alternative practices of sustainable gastronomy, giving importance to the conscientization of all. In the third and last chapter we analyzed the ecopedagogy and possible educational practices that emphasize the awareness and sustainability in the gastronomy by the future professionals of the sector. It was concluded that the awareness and sustainability of the gastronomic sector are extremely important for the future of the planet and its inhabitants, and practices that stimulate them should be adopted.

Keywords: Gastronomy. Formation of the Gastronome. Sustainability. Awareness.

CONCIENTIZACIÓN Y SOSTENIBILIDAD APLICADO EN LA GASTRONOMÍA

Resumen: Con los avances tecnológicos, la preocupación por el desarrollo sostenible ha sido el foco de atención en todos los sectores, y la gastronomía no puede olvidarse. El conocimiento de la gastronomía sostenible es extremadamente importante para la supervivencia del ecosistema y los habitantes del planeta Tierra. Por lo tanto, el objetivo del presente estudio fue analizar la capacidad de la conciencia gastronómica y la sostenibilidad para influir positivamente en las prácticas sociales e individuales, afectando no solo estas, sino también el medio ambiente, buscando prácticas alternativas a las actuales para aumentar el potencial de sensibilización. El presente estudio se llevó a cabo utilizando una metodología de investigación explicativa y exploratoria con un enfoque teórico cualitativo, utilizando diferentes fuentes, de las cuales se destacaron los autores Lerrer (2012), Dias (2016) y Binz (2018). Según las referencias seleccionadas, se analizaron los principales conceptos relacionados con el tema, observando las principales prácticas sostenibles en gastronomía y la importancia de sensibilizar a la población y los profesionales de la zona. Posteriormente, se analizó el proceso de toma de decisiones de los consumidores y su resistencia a adherirse a los alimentos sostenibles, también buscando observar prácticas alternativas de gastronomía sostenible, dando importancia a la conciencia de todos. En el tercer y último capítulo, se analizó la ecopedagogía y las posibles prácticas educativas que enfatizan la conciencia y la sostenibilidad en la gastronomía por parte de futuros profesionales del sector. Se concluyó que la conciencia y la sostenibilidad del sector gastronómico son extremadamente importantes para el futuro del planeta y sus habitantes, y se deben adoptar prácticas que los alienten

Palavras-clave: Gastronomia. Formação de Gastronome. Sustentabilidade. Concientização.

1. INTRODUÇÃO

Desde os primórdios da humanidade a evolução tecnológica teve alto grau de influência e dependência com a natureza, sendo os avanços neste setor e as decisões da humanidade responsáveis por diversos danos causados ao meio ambiente, com produções excessivas de alimento os quais, com a sua má distribuição, acabaram por serem desperdiçados ou perdidos desde a sua produção até a sua efetiva preparação em lares, hotéis, restaurantes e outros ambientes (SANTOS, 2005; BINZ, 2018).

A relação entre a sustentabilidade e a gastronomia não é objeto recente de pesquisas ao longo do mundo, havendo no Brasil estudos como os de Lerrer (2012), Dias (2016) e Binz (2018), onde se avalia a necessidade de melhoras nas políticas sociais por parte do estado e uma conscientização da população sobre a importância de um desenvolvimento sustentável da

gastronomia, com uma maior preocupação com a má gestão de recursos, resíduos e informação por parte de todos, desde os produtores até os gastrônomos, possibilitando não apenas um presente estável, mas um futuro onde os seres humanos e o ecossistema se desenvolvam harmonicamente.

Nos dias atuais o tempo se tornou um recurso escasso, onde a tecnologia e cobranças sociais fizeram com que o dia a dia de todos seja mais agitada, regido pela agilidade na prestação de serviços em prol da saúde dos humanos como indivíduos e sociedade, bem como do planeta, onde há um imenso descaso com o desperdício de alimentos, sua origem e informações nutricionais (FERREIRA, 2009).

A conscientização da gastronomia sustentável e sua relação com os consumidores e demais setores de desenvolvimento. Poderiam o ritmo acelerado e a apatia da globalização serem fatores que dificultam o alcance à conscientização e sustentabilidade na gastronomia?

Deste modo, o presente estudo encontra justificativa na necessidade de identificar formas de conscientização de todos (sociedade e Estado) acerca da importância da sustentabilidade das práticas utilizadas, em especial na gastronomia, devido à sua relação com os demais setores da vida humana e meio ambiente.

O impacto desse estudo à esfera acadêmica orientada ao campo da docência superior da gastronomia dar-se-á de forma expressiva ao meio, uma vez que são escassos os estudos relacionados ao tema aqui estudado, tendo como objetivo geral analisar a capacidade da conscientização e sustentabilidade gastronômica em influenciar de forma positiva as práticas sociais e individuais, afetando não apenas estes, mas também o meio ambiente, buscando-se práticas alternativas às atuais para aumentar o potencial de conscientização.

Como objetivos específicos, o presente artigo busca investigar a relação consumo de alimentos – meio ambiente, observar as dificuldades do setor gastronômico em alterar os comportamentos sociais e políticas públicas, bem como examinar o comportamento dos consumidores, sua resistência em aderir práticas mais sustentáveis.

Sendo assim, o presente trabalho será realizado através de pesquisa explicativa e exploratória com abordagem teórica qualitativa, na temática pretendida para o projeto e trabalho de conclusão de curso, pois serão selecionadas fontes teóricas pertinentes ao tema, principalmente bibliografias relacionadas e de autoria de especialistas e profissionais, orientadas para que apresentem a estrutura teórica e base para postulações pertinentes.

2. CONSCIENTIZAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E O CONSUMO DE ALIMENTOS

Há cerca de 12.000 anos, populações bem organizadas de caçadores-coletores adotaram um estilo de vida mais sedentário e concentraram-se em algumas espécies principais de plantas e animais como fonte de alimento. Essa mudança na subsistência é chamada de revolução neolítica e anuncia os primeiros passos para a domesticação de plantas e animais e o desenvolvimento da agricultura moderna. Foi o primeiro de vários casos em que a agricultura se desenvolveu independentemente em lugares do mundo inteiro na mesma época (LANFRANCO, 2015) analisa diferentes teorias sobre a motivação para esta revolução, e estas estão enraizadas em duas escolas de pensamento.

Lanfranco (2015) faz referência a teoria de *Childe*, onde este afirma que as altas temperaturas climáticas causaram uma mudança nas espécies e seu habitat, favorecendo a transição da caça e coleta para a domesticação de animais e cultivo de plantas, dando assim início ao que conhecemos hoje como agricultura. Neste sentido o Oriente Médio teria desenvolvido sua agricultura graças às mudanças sazonais ocorridas, favorecendo o crescimento de plantas anualmente e permitindo o armazenamento da produção durante o verão, gerando assim uma segurança alimentar representada pela garantia de comida sem a necessidade de caça.

À medida que as populações cresciam, os agricultores criavam métodos engenhosos, como irrigação, terraços, drenagem, pousio e recuperação de terras do mar para expandir a área cultivada. Além disso, eles conseguiram aumentar a eficiência da produção com o desenvolvimento de novas tecnologias, como equipamentos de origem animal, rotação de culturas, fertilizantes de guandu e salitre, fertilizantes químicos, pesticidas e híbridos de plantas. No século XX, os agricultores não só conseguiram aumentar a produção em linha com o crescimento populacional recorde, mas também decididamente aumentaram a energia alimentar disponível per capita (BORREGO; VICENTE, 2014).

Desta forma, Lanfranco (2015) indica que a mudança revolucionária na aquisição de alimentos através da caça e coleta para a agricultura resultou no domínio da humanidade sobre o nosso planeta, tendo ocorrido um aumento não apenas da população mundial, mas também de seu consumo – em ritmo acelerado, erguendo dúvidas acerca da capacidade de produção da terra e a limitação do suporte desta aos seres humanos.

Com o surgimento desta cultura, os excedentes de alimentos agrícolas proporcionados pela possibilidade de seu armazenamento permitiram o crescimento da população. O aumento do número de seres humanos, por sua vez, possibilitou e exigiu a expansão e intensificação do setor agrícola. Contudo, o crescimento populacional atual e futuro estão relacionados ao desenvolvimento econômico e, portanto, sendo aparente para grande parte das políticas públicas que se está vivendo sob a premissa de se priorizar primeiro o desenvolvimento e crescimento populacional, para depois se preocupar com o fato de que estas pessoas necessitarão de alimentos (PINHEIRO, 2017).

2.1 SUSTENTABILIDADE NA AGRICULTURA: DA FONTE DAS MATÉRIAS PRIMAS

A Comissão Mundial sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento (1987) introduziu amplamente o conceito de “desenvolvimento sustentável” com a publicação de “*Our Common Future*”, amplamente conhecida como Relatório *Brundtland*, relatório apresentado durante a gestão da primeira ministra norueguesa à época, *Gro Harlem Brundtland*, responsável por chefiar a Comissão Mundial sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento (WCED).

Este documento abordou os avanços da humanidade nos últimos séculos, demonstrando que em seu desenvolvimento a taxa de mortalidade infantil diminuiu, bem como houve um aumento na expectativa de vida e no número de indivíduos em processo de educação escolar (BINZ, 2018).

Além disto, a produção de alimento em nível global superou a taxa de crescimento da população, contudo, os processos que proporcionaram todos esses ganhos deram origem a grandes problemas que ameaçam o ecossistema de planeta e o próprio futuro da humanidade. A pobreza e a fome estão levando à degradação ambiental neste mundo em desenvolvimento, onde por um lado há

um crescimento econômico ocasionado pela industrialização, por outro há a depleção de recursos ambientais e poluição do meio ambiente (LERRER, 2012).

Este apelo à sustentabilidade apresentado pelo Relatório *Brundtland* é interpretado de diversas formas, podendo ser o seu conceito relacionado aos mais diversos setores, demonstrando ser necessários tanto em setores mais prováveis como o econômico até setores um tanto ignorados como o alimentício e da gastronomia. Após este marco histórico, diversas iniciativas tomaram lugar na agenda mundial – como foi o caso da Conferência Rio 92 e a Cúpula Mundial Rio+10, sendo a expressão “sustentabilidade” encontrada em todos os cantos do globo, enfatizando a possibilidade e necessidade de proteger o meio ambiente – levando em consideração não apenas os seres humanos, mas também os demais seres vivos e o planeta como um todo. Contudo, o peso trazido por esta palavra não possui como objetivo impedir o crescimento das diversas esferas (culturais, sociais, econômicas...) de desenvolvimento da humanidade, buscando na realidade um avanço consciente, contínuo e conservador (DE FREITAS; FREITAS, 2016).

Os aspectos de sustentabilidade no setor alimentício demonstram alguns fatores importantes que merecem atenção e cuidado, principalmente em relação à produção e fornecimento de alimentos. Como é de se imaginar, grandes fabricantes deste ramo buscam abastecer alimentos para um imenso grupo de pessoas, devendo tomar decisões que muitas vezes não afetarão apenas estas como também – em casos extremos – a extinção de uma ou mais espécies de plantas e animais. Para melhor exemplificar o potencial ofensivo de uma fábrica de alimentos deve-se utilizar um caso de notório conhecimento como o da Nestle e os Orangotangos, onde as ações desta trouxeram efeitos danosos ao ecossistema próximo à suas instalações, em especial aos animais acima citados. Sendo assim, se exige destas empresas um maior controle sobre a sustentabilidade dos insumos agrícolas em termos de desempenho econômico, social e ambiental (PAZ, 2012; FITZGERALD, 2013).

Dias (2016) e Rodrigues (2017) enfatizam a importância de uma estrutura para a cadeia de fornecimento de alimentos que destaque um conjunto de questões de sustentabilidade que incluam elementos ambientais e sociais. Eles desafiam que essa visão expandida da sustentabilidade exige mais pesquisas para validar melhor como essas questões podem surgir como requisitos do cliente e fontes de vantagem competitiva no setor. As questões de sustentabilidade (ambiental) no setor incluem a eliminação de resíduos orgânicos, impactos no solo e água, desmatamento e uso de produtos químicos nos alimentos a serem consumidos.

Já na sustentabilidade social, esta não deve se limitar apenas às questões de conscientização da sociedade, devendo considerar também as condições de trabalho e dignidade humana no setor, o qual em pleno século XXI ainda demonstra práticas similares aquelas da época anterior à abolição da escravidão (COSTA, 2016).

A sustentabilidade econômica se faz presente no setor agrícola, onde esta implica em um desenvolvimento econômico viável sem que este cause danos ao meio ambiente, no qual a produção e o consumo devem servir para melhorar a qualidade de vida, em vez de degradá-la (BINZ, 2018).

Um exemplo de economia viável é a das fazendas orgânicas, as quais podem apoiar o desenvolvimento de um lugar sustentável forjando relações sinérgicas entre a agricultura (setor

primário) e a economia da experiência (setor terciário), ambas ligadas e contribuindo para uma economia criativa vibrante – setor cultural (SANTOS; REJOWSKI, 2017).

Nessa relação, uma estratégia de *branding* de local baseado em lugares pode desempenhar um papel fundamental. Assim, o posicionamento de marcas pode representar uma estratégia crucial para os governos nacionais e regionais, tanto para coordenar e alinhar as mensagens direcionadas aos principais grupos-alvo, como para aumentar a identidade do local de competição (DIAS, 2016).

2.2 CONSCIENTIZAÇÃO, CONSCIÊNCIA AMBIENTAL E CONSCIÊNCIA NO CONSUMO: SUA IMPORTÂNCIA PARA A GASTRONOMIA E O MEIO AMBIENTE

Ao se tratar de gastronomia sustentável, um dos desafios por esta encontrada é a conscientização da população acerca de sua importância e, para melhor se compreender o que a ocasiona primeiro deve se entender o que é de fato consciência ambiental, consciência no consumo e conscientização. Para Freire (2018) a conscientização é o ato de enaltecer nos demais indivíduos a consciência de que seus atos podem e irão afetar as pessoas e o ecossistema à sua volta, buscando florescer nestas pessoas o desejo de proteger a si, os outros e o meio ambiente de forma conjunta, caminhando todos para um futuro harmonioso, estando cientes de que os fatos ocorridos em determinado momento podem resultar em sequelas em um futuro distante.

O termo consciência possui diversos conceitos, podendo de certa forma este ser considerado como a capacidade individual de compartilhar conhecimento sobre seus atos consigo mesma, ou seja, tendo conhecimento de tudo que está ao seu redor e os possíveis efeitos de sua interação.

A consciência ambiental, por sua vez, presume o discernimento do indivíduo com relação aos seus atos e possíveis efeitos ao meio ambiente, havendo uma orientação por parte dos valores pessoais formados durante o processo de socialização – sendo assim, construído por si e pela sociedade. Estas orientações de valor não são mutuamente exclusivas, podendo uma pessoa apresentar várias orientações em algum grau, além de haver uma variação de orientações entre indivíduos, grupos socioestruturais e culturais (BEDANTE, 2004; FREIRE, 2018).

Os valores também podem atuar como filtros de informação, influenciando as crenças, levando as pessoas a aceitar informações de maneira seletiva quando parecem estar em consonância com seus valores. Assim, a consciência no consumo é de extrema importância para o meio ambiente, uma vez que todo o processo – desde o seu cultivo até a compra e / ou ingestão do alimento adquiridos pelo consumidor final – será afetado pela consciência individual acerca do que está lhe sendo apresentado no rótulo e a credibilidade destas informações para aquela pessoa (PAIVA NETO; DIAS; FERREIRA, 2016; SOLOMON, 2016; FREIRE, 2018).

A conscientização da gastronomia sustentável, neste caso, se traduz na motivação para que a todos realizem mais escolhas conscientes (não apenas em relação à si mas ao todo) no momento da compra dos alimentos, encorajando uma consonância entre os valores pessoais com a valorização do alimento e o meio ambiente, expondo a importância destas decisões para o futuro individual e coletivo dos seres humanos e o ecossistema do planeta em que vivemos (DIAS, 2016; BINZ, 2018).

2.3 GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

Em que pese a sustentabilidade agrária tenha relação com a gastronomia, a sustentabilidade desta é exercida de outra forma, havendo os primeiros vestígios de sua prática encontrados em 1986, com a associação italiana denominada Arci Gola, fundada por Carlo Petrini com o intuito de promover uma cultura gastronômica capaz de combinar o prazer da comida com um profundo conhecimento das tradições locais, capacidades e recursos necessários para produzir produtos de qualidade (FERREIRA, 2009).

Por ver no modelo competitivo e ágil das redes de *fast food* uma ameaça às ideologias pregadas por sua associação foi que Petrini e um grupo de intelectuais simpatizantes protestaram, em 1986, em frente a primeira filial do McDonald's em Roma - Itália, montando ali uma mesa com alimentos tradicionais de sua nação, promovendo o combate às práticas alimentares da época baseadas na produção em grande escala, eficiência econômica e produtividade via padronização, modificando o estilo de vida da população para uma rotina rápida e centrada no trabalho (DIAS, 2016; BINZ, 2018).

Poucos anos depois, em 1989 foi criado por Petrini o movimento *Slow Food* com a publicação do "*Slow Food Manifesto*" (PORTINARI, 1989), o qual tem como principal propósito a expansão da gastronomia sustentável, com a conscientização e modificação do setor gastronômico através de iniciativas que incentivem um maior conhecimento sobre os alimentos de forma ampla por parte dos consumidores, onde estes considerem os efeitos de suas escolhas na sua saúde e no meio ambiente, preocupando-se com as características nutricionais, sabores e origem de suas matérias primas (FERREIRA, 2009).

Já no Brasil a preocupação com a sustentabilidade também não é recente, tendo exposto seu interesse pela preservação do nosso planeta em 1987 junto à WCED, se comprometendo a alterar as políticas nacionais até então utilizadas. Nos anos que se passaram, ocorreram diversos simpósios e manifestações envolvendo profissionais da gastronomia, onde estes defenderam a possibilidade de serem aderidas práticas sustentáveis por seus colegas e consumidores, sendo um exemplo merecedor de destaque o da "Carta de São Paulo", onde os Chefs de cozinha e profissionais do setor propuseram Princípios a serem seguidos tanto pelos consumidores como também pelos profissionais relacionados ao setor alimentícios, desde à origem do alimento na sua produção até a mesa do cliente (NUNES, 2012; LERRER, 2012).

Após a apresentação dos principais conceitos deve-se conceituar a gastronomia sustentável nos termos expostos por Lerrer (2012), onde esta representa o cozinhar não apenas como um ato, mas como uma arte consciente nas propriedades físicas e nutricionais da matéria prima utilizada, enfatizando o uso de todos os estímulos sensoriais durante a alimentação para que sejam proporcionadas maiores experiências ao usuário e aos praticantes, preservando a sua saúde e o ecossistema.

O movimento iniciado por Petrini e seguido por outros em diversas regiões do globo, considera que a defesa contra essas práticas insustentáveis deve começar com a redescoberta dos alimentos regionais e a forma de se cozinhar, dissipando a essência da profissão como puramente

gastronomia, dedicando-se também para a preservação da terra e produtores de alimentos artesanais / sustentáveis, encorajando uma reeducação do modo de se alimentar (DIAS, 2016).

A gastronomia sustentável, segundo Binz (2018) é um padrão de alimentação que deriva de um sistema alimentar sustentável e apoia os objetivos de tal sistema. O caráter sustentável desta prática garante que a capacidade das gerações futuras de desfrutar de um suprimento de alimentos abundante, nutritivo, saudável, saboroso e seguro. Sendo assim a sustentabilidade pode promover, com as práticas corretas, os setores culturais, sociais e econômicos, promovendo a cultura de produções familiares as quais são responsáveis por fornecerem alimentos ricos em nutrientes e baixo teor de toxidade em sua produção, fomentando a economia local e proporcionando benefícios às comunidades da região.

O estudo de Dias (2016) aparenta acompanhar em parte o entendimento pregado pelo movimento *Slow Food*, onde se priorizam alimentos “limpos” – no sentido de serem mais nutritivos e que passaram por um cultivo sem/ com baixo uso de agrotóxicos – e de origem de pequenos produtores, onde a perspectiva local é sempre predominante, tanto em relação à produção (produtor e terra produtiva) quanto ao consumo. O autor enfatiza a construção de relacionamentos sociais duradouros entre produtores, distribuidores, restaurantes e consumidores, valorizando e aprimorando a economia, cultura e sociedade local ao invés de produtos importados / terceirizados.

Além disto, para o autor, a perspectiva da rede local – também chamada de rede de curto circuito devido ao seu irrisório número de intermediários entre o fornecedor e o consumidor final – tem uma ligação direta com a ecologia, uma vez que os alimentos ali produzidos oportunizam o consumo destes por parte dos cidadãos da região, retirando a necessidade de transporte destes produtos por diversos quilômetros, causando menos danos ao meio ambiente devido ao gasto reduzido de combustíveis e, conseqüentemente, menor emissão de CO₂ (DIAS, 2016).

Igualmente, uma prática de gastronomia sustentável sugerida por Binz (2018) é a proposta da união da gastronomia sustentável e o turismo, como forma de desenvolvimento conjunto de ambos os setores (diretamente) e demais esferas sociais (indiretamente). Nos últimos anos, foi dado destaque às experiências e atrativos turísticos relacionados à gastronomia local, vez que para os turistas existe uma relação direta entre “comer fora” durante seus passeios e a ingestão da herança local, tendo este evento efeito semelhante à visitaçãõ de museus ou determinado marco histórico.

Neste sentido Ferro (2014) indica que a existência de uma gastronomia local cria expectativas sobre possíveis experiências a serem vivenciadas, tornando este momento tão especial ou maior do que a visitaçãõ da cidade / local turístico. A comida não apenas como fonte de energia, mas também como expressão de arte e sustentabilidade, tornando-se um símbolo que estimule a preocupação do consumidor com aquilo que esta comendo. Este aprendizado é reforçado através das redes de curto circuito que levam os interessados até a fonte (produtor) e os mostrando todo o processo de cultivo, agregando informações até então desconhecidas pelo público em geral, asseverando a importância em se valorizar não apenas o produto, mas o ser humano responsável pela sua manutenção e preservação.

O turismo gastronômico combina a comida, o turismo e a sustentabilidade, influenciando o desenvolvimento regional à intensificar a identidade culinária, integrando atributos locais,

preferencialmente com a utilização de produtos regionais e plantas alimentícias não convencionais (PANC) em seus cardápios, conforme o sugerido por Dias (2016), agregando diversidade aos pratos para a criação de memórias positivas em seus clientes.

Dentre as práticas mais conhecidas da gastronomia sustentável está no aproveitamento dos alimentos, evitando ao máximo o seu desaproveitamento. O desperdício de alimentos é um problema ecológico, econômico e social, causando preocupação aos profissionais da gastronomia que buscam tornar suas práticas mais sustentáveis. Segundo estimativa da FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, 2017) 30% dos alimentos no mundo são desperdiçados ou nem mesmo chegam à mesa do consumidor final.

A perda e o desperdício de alimentos ocorrem em cada estágio da cadeia global de valor alimentício, desde a produção agrícola até o seu consumo. Já na primeira etapa alguns produtos não atingem a qualidade necessária para consumo devido à perda de biodiversidade e problemas causados pelo efeito estufa, além é claro do uso excessivo de pesticidas. Posterior a isto, muitos alimentos estragam devido à sua má conservação e manejo, uma vez que frequentes os excessos de carga em caminhões. Na etapa seguinte, ao chegarem aos mercados, os problemas são semelhantes aos anteriores, sendo aquela que demonstra maior destaque a última etapa, a do consumo em restaurantes, hotéis e residências, onde a ausência de conscientização acaba por desvalorizar o alimento e o trabalho despendido em seu cultivo (LERRER, 2012; ABDULGANIO, 2013; BOFF, 2017).

Os profissionais do âmbito gastronômico e turístico tem sofrido reprimendas no que se refere à sua gestão de alimentos, gerando preocupação a respeito de suas práticas e a gestão de alimentos, uma vez que é evidente que grandes quantias de comida são desperdiçadas durante a preparação ou após o seu consumo (parcial), pois a visão do consumidor quanto ao consumo de alimentos reutilizados não positiva na maioria das vezes. Contudo, práticas sustentáveis em estabelecimentos do setor hoteleiro podem ser utilizada, conforme sugere Binz (2018), podendo se utilizar talheres reutilizáveis e processos menos agressivos ao meio ambiente na sua prática econômica.

Lerrer (2012) enfatiza a importância de uma melhor gestão dos resíduos sólidos, os quais não se tratam apenas de restos de comida, mas também das embalagens (papel, papelão, plástico, madeiras, vidro, alumínio e outros) utilizadas para a proteção dos produtos ou matérias primas utilizadas na confecção de um prato que os produtos ou suas matérias primas.

Algumas das etapas indicadas para esse gerenciamento incluem a coleta seletiva do material, uma triagem minuciosa capaz de avaliar a possibilidade de reutilização ou renovação do material, reciclagem sempre que possível e, por fim, um descarte sustentável do material que não possui mais uso. Durante esta última etapa é de extrema importância que se utilizem métodos prejudiciais ao solo, lençóis freáticos e ao meio ambiente em geral, garantindo maior segurança à saúde do ecossistema e os seres vivos que dependem dele – incluindo os seres humanos (GARCIA *et. al.*, 2016).

No que se refere aos resíduos orgânicos, mais especificamente os restos de comida prepara, poucas políticas públicas foram aprovadas neste sentido, sendo um dos exemplos o do Projeto de Lei 5958/13 aprovado pela Câmara dos Deputados, (Brasil, 2017), estudando a possibilidade de

reutilização de comidas preparadas (não consumidas previamente) através de doações a instituições de assistência social, prática já utilizada em alguns países como o Canadá.

Além disto, diversos estudos (SILVA *et. al.*, 2017; DE OLIVEIRA *et. al.*, 2018) buscam usos alternativos para os óleos de cozinha a serem descartados com o fim de evitar contaminação do solo. As práticas propostas por estas teses indicam a viabilidade de se transformar o produto descartado em biocombustível e sabões ecológicos, aumentando o nível de conscientização social acerca de um tema tão importante como a sustentabilidade e lhes mostrando a relação esta com o setor gastronômico.

3. GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL, DIFICULDADES E PRÁTICAS ALTERNATIVAS

A maneira como se analisa e compreende a comida estimulou um interesse crescente em conscientizar a gastronomia sustentável ao público. A ideia de culturas alimentares está sendo cada vez mais utilizada na promoção da saúde e na nutrição da saúde pública, bem como à preservação ambiental.

Contudo, a globalização – com seu desenvolvimento econômico e tecnológico – acabou por dificultar a visibilidade destas práticas preservadoras através de um ritmo acelerado e repleto de cobranças sociais que fazem com que os indivíduos não deem tanta atenção ao que está ao seu redor (SANTOS, 2005).

As práticas trazidas pela globalização buscam maior agilidade à prestação de serviços fazendo com que seus prestadores e consumidores estejam acostumados com produtos com baixo teor nutritivo e tempo de preparo. Assim, os consumidores acabam por optar por alimentos que possam ser ingeridos enquanto fazem suas tarefas diárias, sem se preocupar com os riscos à sua saúde ao seguirem dietas sem acompanhamento nutricional e com a quantidade de resíduos sólidos que são gerados durante suas refeições diárias, ocasionando em danos ambientais de diversas formas (PROENÇA, 2010; SANTOS; SÁ, 2009).

Em todos os âmbitos, e em especial na gastronomia, os clientes são partes ativas na mudança social para um desenvolvimento sustentável ainda que não se reconheçam como tais, podendo suas escolhas por alimentos mais saudáveis e de origem seleta ocasionarem em uma melhora nos demais setores de interesse humano, como o social, cultural e econômico (LERER, 2012).

Não apenas isto, mas ao utilizarem alimentos advindos de práticas sustentáveis eles garantem o futuro da população e do planeta, prevenindo e reparando danos ambientais que são causados diariamente, respeitando os padrões socialmente éticos e fomentando esta cultura na população consumista e nos fornecedores (LERER, 2012).

Contudo, a realidade não demonstra ser tão simples quanto o acima exposto. Para que haja uma conscientização da gastronomia sustentável é necessário primeiro que se entendam os motivos por trás das escolhas e comportamentos do ser humano ao buscar adquirir o alimento (AZEVEDO, 2015; CORREIA, 2018).

Para Azevedo (2015) e Correia (2018) é necessário que se entenda a percepção do indivíduo em relação a aquilo que lhe está sendo oferecido, quais informações são importantes para este

durante a análise da oferta, qual sua preocupação com sua saúde e o meio ambiente, com a origem do alimento. Estes questionamentos indicam a complexidade e subjetividade do processo de decisão do consumidor indicando a interferência de diversos critérios para que seja definida a ação a ser realizada.

3.1 O CONSUMIDOR E SUA TOMADA DE DECISÕES – AS DIFICULDADES DE CONSCIENTIZAÇÃO DA GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL

O comportamento alimentar humano é regulado por múltiplos motivos. Fatores fisiológicos como a fome interferem, sem sombra de dúvida, no comportamento alimentar humano, baseando-se em fatores como a saciedade, ansiedade e compulsão ao invés de ingestão racional de alimentos (SILVA; PAIS-RIBEIRO; CARDOSO, 2008).

Deste modo, a comida possui um alto nível de valoração para a maioria das pessoas, ultrapassando suas necessidades fisiológicas e buscando novas sensações, experiências e prazeres, os quais por vezes são mais importantes do que o fato do indivíduo estar com fome (VIANA *et. al.*, 2009).

De igual forma, tendências sociais podem influenciar nas escolhas individuais e a hábitos alimentares, onde a interação social – com um círculo de amigos íntimos, colegas de trabalho e outros ambientes sociais - determina o tipo de alimentação mais comum naquele âmbito, tornando assim esta escolha mais favorável ao consumidor, obscurecendo suas preferências para satisfazer os desejos do coletivo, despreocupando-se com o seu bem-estar e com os efeitos dessa rotina ao meio ambiente (SILVA; PAIS-RIBEIRO; CARDOSO, 2008; DIAS, 2016).

Além disso, os estados emocionais (tanto positivos quanto negativos) como a ansiedade, alegria ou tristeza, podem desencadear escolhas equivocadas ao buscar alimentos. Emoções extremas são capazes e incentivar ou coibir o consumo de alimentos, gerando um transtorno de hábitos alimentares que podem causar problemas graves de saúde, sendo os casos mais comuns a compulsão alimentar descontrolada (alimentação excessiva) e anorexia nervosa (alimentação altamente restrita (BOUÇA; SAMPAIO, 2002).

Fatores sensoriais também são de extrema importância ao indivíduo, bastando o odor, aspecto visual, sabor ou textura para entusiasmar a pessoa a ingerir o produto. Portanto, para as práticas sustentáveis serem efetivas elas devem buscar alternativas que não agridam o sistema sensorial para que o cliente compreenda que existem comidas na gastronomia sustentável que mantenham ou superem a qualidade das comidas atualmente produzidas (BOUÇA; SAMPAIO, 2002; DIAS, 2016).

No entanto, estes motivos não necessariamente aparecem de forma exclusiva para os consumidores, pois a vida cotidiana é repleta de momentos que nos estimulam de diversas formas, sobrepondo as razões acima expostas e gerando uma opinião em particular que dá um valor específico para cada critério de seleção. Com essa valoração, o sujeito compara os altos e baixos (da sua opinião) e avalia se deseja ou não consumir um prato em questão (BOUÇA; SAMPAIO, 2002; DIAS, 2016).

Solomon (2016) disserta sobre o comportamento do consumidor, onde – reforçando o acima exposto – é plausível crer que este mercado não possui como principais atributos a padronização e

uniformidade, sendo gerido pelo impulso por distinção, podendo esta característica ser utilizada para propagar a sustentabilidade caso seja combinada com métodos ou resultados até então desconhecidos.

Na atualidade o tempo é mais do que nunca um recurso escasso e de grande valor independente da classe social, portanto, ter relações pessoais com produtores e fornecedores, bem como passar tempo à mesa em boa companhia, são atividades consideradas caras e demoradas – artigos de luxo. Como consequência, eles conferem distinção e são cada vez mais solicitados, tendo os pratos gastronômicos se tornado um produto que confere status, podendo se utilizar a rede social *Instagram* como exemplo de método de disseminação de práticas e informações – equivocadas ou não (OTHON, 2017).

A necessidade da conscientização acerca da sustentabilidade é clara para a atual conjuntura do planeta devendo os fornecedores de produtos atentarem aos fatores aqui estudados para que se popularizem as práticas da gastronomia sustentável e se caminhe para o desenvolvimento sustentável distante dos malefícios trazidos pela globalização como a troca de sabor e nutrição pela praticidade e economia, danos ambientais e interesses pessoais e outras relações conflitantes com o bem social e o ecossistema (FERREIRA, 2009).

Para tanto, Vieira, Buainain e Spers (2010) indicam a utilização de métodos de exposição claros e confiáveis sobre as informações importantes do produto durante todo o processo de divulgação do serviço prestado, impulsionando os aspectos positivos e cativando o consumidor. Os dados contidos em embalagens e propagandas garantem, na medida do possível, que o comprador aprenda sobre a origem do alimento e seus benefícios, tendo Pinheiro (2017) assinalado a dificuldade destes indivíduos em comparar os aspectos positivos – no sentido da sustentabilidade – com o aspecto financeiro e valores pessoais, já que estes em sua maioria não compreendem os efeitos desta decisão de aparência singela e apresentam resistência a mudanças repentinas e custos aparentemente injustificados.

Diversos elementos em relação à alimentação podem estar ligados à tomada de decisões pelos fregueses, tal qual a educação ambiental, conscientização e motivação para a sustentabilidade, fatores internos e externos e outros devem ser pesados ao se buscar atingir uma plena conscientização da gastronomia sustentável, sendo as práticas a seguir expostas alguns dos possíveis meios de se alcançar os resultados almejados.

3.2 PRÁTICAS ALTERNATIVAS

Além das práticas até então estudadas – como a relação turismo-gastronomia, redes de curto circuito, gerenciamento de resíduos sólidos, utilização de Práticas Alternativas e Inovadoras - PANIC devem ser analisadas com o fim de observar a sua viabilidade em modificar.

Uma alternativa interessante é a estruturação de restaurantes de forma mais sustentável, desde a reutilização de água da chuva, instalação de telhados verdes e painéis fotovoltaicos são algumas das opções que não apenas não oferecem riscos ao meio ambiente, mas também reduzem os custos à longo prazo e tornam visíveis a preocupação dos estabelecimentos em incentivar a

sustentabilidade no setor em que se propõe prestar determinado serviço (OLIVEIRA; MAGALHÃES, 2012).

Em que pese o estudo de Pereira; Mendes (2018) não tenha sido realizado com o intuito de avaliar o caráter sustentável da iniciativa da UNISUL, este é útil para demonstrar a capacidade de painéis solares em reduzir os gastos com energia elétrica.

A sustentabilidade, nestes casos, se encontra no fato de que a energia gerada por este sistema é totalmente renovável, que não causa danos ao meio ambiente durante sua produção, sendo, portanto uma tecnologia facilmente utilizável em ambientes gastronômicos (ARCE, CASTILHO, 2013).

No caso em questão, os autores observaram que a instituição teria um retorno do seu investimento inicial em aproximadamente 5 anos dentre os dois possíveis fornecedores e, após este prazo, não teria mais gastos relacionados à energia, podendo inclusive a energia excedente ser redistribuída, reduzindo a necessidade da existência dos métodos tradicionais de produção de energia elétrica.

Contudo, esta tecnologia possui eficácia limitada, como é possível se presumir, à incidência de raios solares na região, não tendo grandes utilidades em regiões chuvosas do país, sendo indicado investidor que observe as características climáticas do local em que pretende empreender (PEREIRA; MENDES, 2018).

Os telhados verdes por Oliveira e Magalhães (2012) são em alguns momentos tidos como elementos meramente estéticos adicionados à arquitetura da construção em questão, contudo, eles de fato contribuem com o desenvolvimento sustentável através de um controle de temperatura interna do ambiente através da evaporação da água residual, da filtragem do ar, e da sua camada de proteção térmica que reduz a quantidade de calor transmitida da parte externa para a parte interna da estrutura.

O telhado verde é capaz, conforme o indicado por Mary et al. (2010) de ser utilizada para produzir certa quantidade de plantas e hortaliças regionais reutilizando a água coletada por este ou outros meios, sendo uma alternativa muito interessante que agrega maior estética e utilidade aos estabelecimentos prestadores de serviços gastronômicos sustentável, aumentando a conscientização de seus clientes e população envolvida.

Um exemplo de prática que pode ser aplicado em locais de fornecimento de alimentos preparados é o exposto por Panobianco (2014), com a ênfase no gerenciamento de gastos de água potável com alternativas simples e de baixo custo como a instalação de vasos sanitários com caixas de descarga (ou caixa acoplada) com volume reduzido, evitando assim o desperdício de um recurso natural tão escasso em diversas regiões.

De forma semelhante, sistemas automáticos de reconhecimento de uso, limitando a quantidade de líquido utilizada em privadas, torneiras e mictórios, onde pequenos volumes de águas poupados diariamente farão a diferença em longo período de tempo, sendo ideal para restaurantes sustentáveis.

Um sistema interessante e um tanto desconhecido em nosso país é o apresentado pela empresa Sloan (2018) onde a água utilizada na pia do banheiro, ao invés de ser descartada, é

direcionada à caixa de descarga do vaso sanitário, valendo-se de um filtro e reservatório para comportar a quantidade excedente e não suportada pela privada. Segundo informações do fabricante, a caixa acoplada é preenchida com 35% de água inutilizada e 65% de água reutilizada, garantindo uma economia de aproximadamente 13 litros em banheiros convencionais e 5,2 litros caso adaptados a sanitários sustentáveis.

Ainda nesta questão ambiental, social e cultural tão importante está a prática sugerida por Anjos (2007) e Arsky (2009) no Simpósio Brasileiro de Captação de Água de Chuva no Semiárido. Em sua tese o autor enfatiza a importância da captação e reutilização de água de chuva através de cisternas, armazenando e redirecionando para o sistema hidráulico do local proporcionando menos gastos de água potável e, por consequência, condições mais dignas de vida à população em regiões áridas e com baixo fornecimento. A importância de políticas públicas de caráter sustentável também é dada ênfase como elemento vital para conscientização e sustentabilidade para garantir uma alimentação justa aos cidadãos.

Deste modo, uma das principais abordagens atuais para o desenvolvimento sustentável é a governança, sendo o caso também na conscientização da gastronomia sustentável. A definição de governança adotada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura – UNESCO (2008) enfatiza a necessidade de ampla participação e engajamento dos governos para enfrentar os desafios para um desenvolvimento sustentável. Os desafios em questão, conforme por diversas vezes aqui exposto, não estão vinculados a matérias específicas, exigindo uma abordagem social desde o início da educação da população, gerando o interesse pela sustentabilidade desde os primeiros passos das novas gerações.

As abordagens atuais de sustentabilidade em relação aos sistemas agroalimentares, cadeias de suprimento e desenvolvimento rural e turismo de alimentos destacam a necessidade de participação e engajamento das partes interessadas. Um termo relacionado e utilizado em Portugal é a *cocriação*, onde existe a luta conjunta de interessados por uma causa social em específico para sua sustentabilidade e conscientização (KASTENHOLZ *et. al*, 2014).

Essa prática é realizada por ser necessária a ação conjunta do governo e sociedade para alcançar o desenvolvimento sustentável dos mais diversos setores, cada um com suas peculiaridades regionais, não existindo um modo único de ação devido ao imenso mundo de possibilidades em um país multicultural como o Brasil (MUNCK; SOUZA, 2011).

O potencial de desenvolvimento sustentável da gastronomia deve ser avaliado a partir de uma visão ampla, permitindo a identificação de relações e práticas entre setores diversos, tendo como exemplo o sugerido por Binz (2018) como a relação turismo – gastronomia, onde a comercialização de produtos de origem local contribuíram para a economia (trabalhadores agrícolas e população em geral), manutenção da biodiversidade e cultura tradicional e preservação de pontos turísticos da região, informando os cidadãos de sua região e do restante do mundo.

Os efeitos sociais da conscientização gastronomia sustentável são muitos, garantindo a proteção de empregos existentes e a criação de novos, favorecendo a comunidade local com a criação de marcas e a disseminação destas como símbolo de qualidade e preocupação com o meio ambiente (DIAS, 2016).

O *branding* é uma das formas da gastronomia sustentável aproveitar a globalização e aumentar a conscientização daqueles que possuem pouco tempo ou interesse para adquirir informações por conta própria. Esse processo trata de criar uma marca (comercial) aos recursos, serviços e produtos locais (sejam devido à região geográfica ou à cultura daquele local) e agregar um valor a ser percebido pelos possíveis consumidores e visitantes. Com isto, o sistema local se tornará competitivo, trazendo assim novos empreendimentos que sigam o mesmo caráter proposto (sustentável), sendo uma vantagem para todos os envolvidos e desmistificando a gastronomia sustentável para a população não consciente dos seus benefícios (BINZ, 2018).

A gastronomia sustentável é particularmente relevante nas tentativas de branding, pois a sua qualidade traz benefícios à natureza e ao ser humano, sendo um elemento capaz de estabelecer um sentimento positivo em relação à região, mostrando assim ser essencial para a imagem que se busca vincular a determinada marca (BINZ, 2018).

Paiva Neto, Dias e Ferreira, (2016) afirmam existir uma associação entre a gastronomia local e a cidade ou país a ser visitado por parte dos turistas, consumidores e investidores, tendo efeito significativo no interesse destes em adquirir os produtos/serviços, ainda que seu tempo seja limitado durante o dia-a-dia.

Produtos com origens geográficas específicas podem transmitir imagens que indiquem sua região, motivando o desenvolvimento do turismo local, preservando a cultura e tradição, onde aquele prato (ou matéria prima) em específico é idealizada como um objeto cultural, repleto de valor simbólico e estético (LERRER, 2012; SANTOS; OLIVEIRA, 2018).

A simbologia da gastronomia local se encontra nos sabores, técnicas de preparo, capacidade de estimular os sentidos e todo o contexto apresentado no estabelecimento oferecedor do produto, fazendo o cliente compreender a cultura local. Portanto, a herança gastronômica da região é de extrema importância para identificar e renovar práticas até então esquecidas ou desconhecidas pela sociedade, lhes educando acerca dos valores por traz de cada prato que consomem, sobre o cuidado com os ingredientes e o esforço humano para manter a qualidade durante todas as etapas do processo alimentício (DIAS, 2016; SANTOS; OLIVEIRA, 2018).

Roque *et. al.* (2017) sugerem que a criação de festivais e/ou eventos culinários contribuem para a valorização da marca e para o reconhecimento regional, aumentando a conscientização e sustentabilidade daquela área específica que busca atrair visitantes e moradores, ainda que estes estejam resistentes em despende de seu tempo para vivenciar novas experiências.

Assim, existente uma demanda para produtos diferenciados, estimulando a criação ou revitalização de atividades temáticas, educacionais e culturais de alimentos, como mercados de agricultores e festivais gastro - culturais, (re) conectando seus consumidores ao processo de produção e preparação do alimento, auxiliando-os à aderirem à práticas mais saudáveis através de visitas em pequenas empresas/produtores ou até mesmo com aulas para que suas habilidades sejam aprimoradas (ROQUE *et al.*, 2017).

Contudo, para que o caráter educacional de conscientização para a sustentabilidade seja efetivo, primeiro devem os administradores e responsáveis preocupar-se com os cuidados que devem ser tomados durante suas atividades, tendo alertado sobre a geração de resíduos sólidos em festivais

– como foi o caso do festival gastronômico de Carlos Barbosa, expondo que estes eventos possuem um alto nível de consumo de recursos limitados os quais podem ser economizados com práticas sustentáveis.

A sustentabilidade gastronômica também encontra vez logo durante a definição de um cardápio, onde os cozinheiros devem avaliar o tamanho das porções servidas de forma que evite grandes desperdícios, com pratos e porções menores, mas ricas em nutrientes e sabor. Além disto, designs criativos e interativos podem expor a luta destas iniciativas contra a globalização, seu ritmo intenso e a apatia da população (FERREIRA, 2009; BINZ, 2018).

Os materiais a serem utilizados devem preferencialmente ser adquiridos em produtores locais, optando primeiro pela diversidade disponível na região, adaptando-se à época e disponibilidade das frutas, legumes e temperos, criando pratos aromáticos e cativantes, dando maior destaque às opções sustentáveis durante a composição do menu (DIAS, 2016; BINZ, 2018).

É devida ainda a existência de harmonia entre os pratos oferecidos, sendo pensado em qual o momento ideal para o seu consumo, sugerindo sutilmente ao cliente optar por composições variadas que façam o momento da alimentação uma experiência única que se inicia com a apresentação de um menu impactante, cheio de cor, frescor e sabor, bem como informativo – no sentido de detalhar os materiais utilizados de forma educativa (LERRER, 2012; BRAUNE, 2017).

As comunidades devem passar por um processo educacional de capacitação para uso sustentável dos alimentos manipulados com o fim de impulsionar o turismo com a criação de empregos com pessoas qualificadas, aumentando o reconhecimento da região e sentimento de orgulho na população sobre a capacidade econômica, social, ambiental e cultura dos sabores da gastronomia local, além de combater a resistência social à hábitos alimentares diferentes aos que estão acostumados (DIAS, 2016).

É necessário (novamente) enfatizar a importância dos Chefs de Cozinha e demais profissionais da gastronomia em utilizar das práticas sustentáveis até então expostas, uma vez que estes são responsáveis pela conscientização e educação das gerações futuras por serem a imagem de seus restaurantes, relacionados por serem autores de pratos que trazem o “sabor do local” com a utilização de produtos regionais (CAMPOLINA, 2016; DIAS, 2016).

Deste modo, Campolina (2016) analisa em sua tese o processo de profissionalização e educação do gastrônomo sustentável, tendo o educador a tarefa de oferecer padrões sustentáveis a serem agregados ao profissional da gastronomia criando uma ligação aos diversos setores relacionados ao estudado, ensinando e gerenciando técnicas e hábitos conforme será exposto no capítulo seguinte.

4 ECOPEDAGOGIA COMO ESTRATÉGIA DIDÁTICA

No sistema alimentar contemporâneo é de extrema dificuldade aos consumidores diferenciar as escolhas saudáveis e de baixo impacto ao meio ambiente daquelas que lhes foram (e continuam sendo) apresentadas diariamente ao longo de suas vidas. Devido à natureza capitalista do sistema atual, houve (e ainda há em parte) uma tendência comportamental direcionada à produtividade e eficácia em prol da saúde e sustentabilidade (LIMA, 2003).

Sendo assim, a ecopedagogia precisa ser pauta de discussão em sala de aula, pois há necessidade de conscientizar as pessoas para os grandes problemas que o mundo está enfrentando. As escolas brasileiras padecem de uma ausência de educação ambiental, sendo necessário que estas incluam uma educação que gere respeito aos limites da biosfera (LIMA, 2003).

Ninguém nasce com conhecimento, e precisamos ensinar nossos jovens para que possam mudar a vida social. A grande maioria dos educadores concorda que conhecimento se constrói, não sendo algo apenas transmitido. Podemos inserir a sustentabilidade no plano de ensino através da educação a distância, pois é uma grande ferramenta para o desenvolvimento desta tecnologia, fortalecendo alunos e professores na educação. Conectando grandes estudiosos do assunto em qualquer lugar e qualquer horário. Conforme Dias (2003) evidencia a historicidade da Educação Ambiental, como era observada nos primórdios e em todo seu processo de amadurecimento até a concepção da Educação Ambiental.

Sobre a problemática ambiental e seu enfrentamento. Gadotti (2000), no qual se discute a perspectiva da ecopedagogia. Estes e outros autores contribuem para o esclarecimento. O Centro de Estudos Superiores de Parintins (UEA) promove a reflexão de como este efetivará sua prática, alinhados aos pressupostos ambientais, tentando incorporar instrumentos teóricos baseados em perspectivas ecológicas e ambientais no contexto escolar. Todas estas ações podem possibilitar uma formação cidadã para os educandos, no futuro ambiente de trabalho do pedagogo, apontando para a Ecopedagogia como estratégia de ensino.

O tema educação ambiental não necessita restringir a uma forma, ou a um modelo de educação, carece ser analisada pelas suas diversas vertentes. Morin *et. al.*, (2000), com sua perspectiva aduz que a humanidade deixou de constituir uma noção abstrata: é realidade vital, pois está, doravante, pela primeira vez, ameaçada de morte. Ela deixou de constituir uma noção somente de ideal, tornou uma comunidade de destino, e somente a consciência pode conduzi-la a uma comunidade de vida. De forma que a autodestruição de toda espécie humana continua nesta aventura.

Com expectativa de transformação, a Ecopedagogia fulgura o caminho para uma sustentabilidade de vida humana, sobrepondo o respeito e a diversidade cultural. A Ecopedagogia, para Gadotti (2000), é proteger a valorização dessa diversidade, a garantia de manifestação étnico-política e cultural das minorias étnicas para que todos, sem exceção, possam usufruir dos bens culturais da humanidade. Desta maneira entende-se o caráter humano da ecopedagogia, buscando um mundo sustentável com respeito ao próximo.

Conforme o anteriormente exposto é essencial que os consumidores tomem consciência do poder de suas escolhas. Para tanto, se faz necessário uma melhora no currículo atual dos profissionais da gastronomia, de modo a encorajar escolhas alimentares mais saudáveis e sustentáveis por parte dos seus clientes, tudo isto sendo possibilitado através de ações por partes desses que servirão de modelo para as gerações seguintes (CAMPOLINA, 2016).

Deste modo, é devido ressaltar que um chef não é um título adquirido da noite para o dia, requerendo disciplina, conhecimento, treinamento, habilidades e outras características que tornam essa profissão tão complexa e restrita para aqueles que amam o que fazem (CAMPOLINA, 2016).

Durante o seu treinamento, os gastrônomos aprendem inúmeras técnicas culinárias, conhecimento acerca dos produtos utilizados, sua higiene. Não apenas isto, mas as aulas de gastronomia devem envolver seus alunos com grades curriculares repletas de sistemas alimentares sustentáveis, enfatizando o comer consciente onde a comida e o consumidor apresentem uma relação harmoniosa, ampliando a capacidade de observação do gastrônomo para que este seja capaz de cativar seus clientes com cardápios saudáveis, completos e informativos, sempre estando ciente e demonstrando apressa pela origem dos produtos sendo utilizados em suas cozinhas (CAMPOLINA, 2016).

Sendo assim, após averiguar todas as mazelas que a humanidade atualmente vivência e somente partindo de um problema que medidas são tomadas, existe a real necessidade de mudar o cenário mundial, esta mudança só acontece com educação. Miyazaki (2006) contextualiza que o estudo da gastronomia surgiu no Brasil em 1999, com cursos ensinando sobre infraestrutura e gestão num viés sustentável, possibilitando uma gestão mais ética e consciente, que propiciará o espaço educacional ideal para a formação deste novo tipo de profissional.

4.1 APLICAÇÃO PEDAGÓGICA EM SALA DE AULA

Vários são os enfoques de aplicações da Ecopedagogia em sala de aula, ações estas que atuam na positivação do ensino. A seguir alguns temas que podem ser abordados em sala de aula através de um planejamento pedagógico:

- Compostagem de lixo orgânico, separação e reciclagem de lixo e coleta de óleo de cozinha;
- Maneira de uso integral de alimentos e mecanismos de redução de compras, domínio rigoroso de estoques;
- Aquisição de produtos sazonais e típicos da região;
- Aquisição de produtos orgânicos de pequenos produtores locais e familiares;
- Implantação de uma horta ou outro sistema de produção que envolva os alunos no manejo da terra e obtenção de seu alimento;
- Restaurante-escola que trabalhe como refeitório e sirva para treino dos alunos;
- Diminuição de embalagens ou opção mais sustentável por parte dos fornecedores;
- Instalação de sistemas de aproveitamento de água da chuva e também de energia solar;
- Redução interna no uso de produtos descartáveis, como também de produtos químicos agressivos;
- Políticas de diminuição do uso de energia elétrica e de água, na parte educacional e por meio da instalação de equipamentos que diminuam o consumo.

A aplicabilidade destas atividades em sala de aula é mais voltada nos cursos de gastronomia, pois tem como objetivo formar profissionais com capacidade para atuar na cozinha, gestão, equilibrando dentro deste curso o teórico e prático. Surgindo várias estratégias de aprendizagem com aulas mistas, com os diversos aspectos que se relacionam às temáticas da ecogastronomia, partindo da visão da situação alimentar global atual e compreender as formas de produção e consumo, possibilitando o conhecimento aos discentes para futuramente despertar um consumo consciente dos alimentos.

Segundo (SINGER; MASON, 2007; PETRINI, 2010) fundamenta teoricamente a complexidade do que é a ecogastronomia, abrange o conceito de desenvolvimento sustentável ao seu nível mais amplo: sugere que todas as ações conexas à produção, obtenção, processamento, transporte, transformação e o consumo de determinados alimentos sejam sustentáveis em todos os níveis: econômico, ambiental, cultural, social e político. Não existe uma afirmação que desconheçam os conceitos de maneira geral, como o de desenvolvimento sustentável apresentado por Portilho (2005) e inclusive o de ecogastronomia, como defendida pelo *Slow Food*, de acordo com Petrini (2010).

Conforme se observa ao analisar diversas grades curriculares das instituições de ensino, existem metodologias aplicadas ao *Slow Food* e seus pilares “Bom”, “Limpo” e “Justo” (PETRINI, 2010), produtos orgânicos, produtos sazonais e regionais com a intenção de relacionar à sustentabilidade cultural e social a questão da preservação do patrimônio cultural gastronômico (CARNEIRO, 2003; PETRINI, 2010). Em contrapartida, o resgate da relação entre homem e natureza e a conseqüente valorização do homem no campo não foi esquecida (SINGER; MASON, 2007; PETRINI, 2010).

O conteúdo pode ser trabalhado como aulas de ensino práticas que tem como características:

- Utilizar integralmente os alimentos;
- Treinar a maneira certa de utilização dos utensílios que utilizam dentro da cozinha;
- Promover a interação dos alunos em fazendas e feiras;
- Consumo consciente da água;
- Ensinar o manejo de hortas e outras culturas, tornando possível o consumo de alimentos produzido por si mesmo.
- Bem como o conteúdo pode ser trabalhado como Aulas de ensino teórico, tendo como características:
- Abordar os problemas de sustentabilidade atuais, evidenciar soluções e conscientização;
- Ensinar técnicas básicas e tempo de cultivo dos legumes e hortifrúteis, buscando uma alimentação boa e rica;
- Evidenciar a problemática dos agrotóxicos, dos alimentos processados e dos maus tratos aos animais;
- Correlacionar nosso consumo necessário para sobrevivência e a exacerbação;

- Indagar o quanto somos conscientes e sustentáveis para o nosso planeta.

Deve o educador atentar qual modalidade lhe proporcionará o efeito desejado, intercalando – se necessário – entre aulas teóricas e práticas para que seus alunos apresentem melhores resultados e maiores níveis de absorção do conteúdo que lhes está sendo passado.

4.2 INOVAÇÕES NA APLICABILIDADE DO TEMA EM SALA DE AULA

O modelo de Educação a Distância no mundo protagonizou um dos papéis mais distintos no setor educacional, trazendo muitos benefícios a pessoas que antes não tinham acesso à educação. Possibilitando assim o acesso e a democratização universal do ensino para as pessoas que por diversos motivos não conseguiram terminar ou quem sabe começar um curso, seja ele superior, técnico profissionalizante ou do ensino fundamental (LITTO, 2014).

Para Litto (2014) a sistematização da Educação a Distância deu-se com a necessidade de treinamento dos recrutas durante a II Guerra Mundial, quando o método foi aplicado tanto para a recuperação social dos vencidos egressos desta guerra, quanto para o desenvolvimento de novas capacidades profissionais para uma população oriunda do êxodo rural.

Porém, a Educação a Distância não ficou restrita ao momento pós-guerra. Foi amplamente utilizada por diversos países, independentemente do seu poder econômico ou detenção de tecnologia, tendo sempre como escopo a minimização de seus problemas sociais. Atualmente, mais de 80 países atendem milhares de pessoas, com sistemas de ensino a distância em todos os níveis, em sistemas formais e não formais.

Com o crescimento desta ferramenta EAD o conhecimento não tem fronteiras e ultrapassa barreiras, o docente pode utilizar desta ferramenta hoje tão difundida para ampliar o seu método de ensino. Tornando os alunos muito mais conhecedor dos assuntos aplicados em sala de aula e mais curioso em buscar conhecimento.

O ambiente do sistema EAD permite integrar linguagens e recursos, múltiplas mídias, apresentar informações de maneira organizada, desenvolver interações entre pessoas e objetos do conhecimento. De acordo com Almeida (2003, p. 331) a “[...] interação num AVA é fundamental para que os alunos possam organizar suas ideias, compartilhar seus conhecimentos tornando-se sujeitos autônomos de sua aprendizagem”.

Baseado em autores como Chaves (1999), Sarramona (1986) e Leiva (2003) é possível apresentar algumas características do processo de EAD, o que permite uma proposição da sua importância.

Uma das possibilidades com o ensino online é desafiar os estudantes de graduação acerca das informações dietéticas dos alimentos, trazendo ao limite as habilidades e conhecimentos destes no que diz respeito às propriedades físicas e químicas de produtos alimentícios encontrados na região onde se encontram, sugerindo a exposição de sua análise aos demais colegas de turma, bem como utilizando estes materiais como base para pratos sustentáveis, elevando o comércio justo ao conhecimento de todos, tendo como base os ensinamentos de Wegener, Fong e Rocha (2018).

Os pratos a serem montados devem ter harmonia entre seus ingredientes, ainda que se valendo de métodos inusitados para sua criação, observando as propriedades distintas dos alimentos e sua alteração – se for este o caso – quando manipulados, deixando todo o processo pormenorizado (WEGENER; FONG; ROCHA, 2018).

Também é possível a utilização de uma prática comum nos meios online para encurtar a relação entre alunos que não possuem contato direto entre si. A prática em questão é a da utilização de fóruns, os quais, são capazes de utilizar informações relacionadas ao conteúdo lecionado como estipulo para a comunicação e debate entre alunos, encorajando e criando uma maior conscientização acerca dos problemas ambientais trazidos por práticas, o que é reforçado pela tese de Zhan *et. al.* (2015).

Zhan *et. al.* (2015) indicam que os fóruns online possuem design com mecanismos voltados à criação de conteúdo e participação de grande volume de pessoas, sendo possível relacionar com a ocorrência de *brainstorming* como é sugerido por Margerison (2013). Segundo o autor o *brainstorming* trata-se de uma potencialização de uma ideia inicialmente apresentada, onde os indivíduos interessados apresentam os pontos positivos e negativos como forma de aprimorar o conhecimento e conceito daquilo que está sendo debatido.

Outro método pedagógico a ser explorado – preferencialmente na modalidade presencial é apresentar produtos ecologicamente corretos (como orgânico, cultivado localmente e / ou comércio justo) e pedir aos estudantes para rastrearem cada ingrediente até sua origem e identificarem as suas propriedades física – químicas, se estes são saudáveis para os consumidores, meio ambiente e sociedade (CAMPOLINA, 2016; WEGENER; FONG; ROCHA, 2018).

Além disto, devem verificar se existem problemas em alguma etapa do processo, desde sua produção e transporte até a mesa do cliente, devendo serem apresentadas sugestões de possíveis soluções possibilitando um maior compartilhamento de conhecimento tanto na relação professor – aluno quanto nas relações entre alunos – alunos (CAMPOLINA, 2016; WEGENER; FONG; ROCHA, 2018).

Por fim, é devido analisar o estudo de Campolina (2016), onde esta sugere visitas de campo como forma de aproximar a relação entre os gastrônomos e os produtores de alimentos. A autora sugere em seu estudo ser de grande valia a visitação por parte da turma de formandos em gastronomia a produtores locais, os quais servirão como espécie de mentores aos alunos.

A autora indica que este contato proporcionará uma maior consciência ambiental nos futuros chefs de cozinha, onde estes poderão sanar suas dúvidas diretamente com os responsáveis por produtos sustentáveis, aprendendo através de atividades multidisciplinares para que assim venham a valorizar todo o processo de construção de um novo prato e compreenderem o motivo pelo qual devem ser pregados os conceitos de alimento justo.

Essa atividade, conforme Campolina (2016), proporciona ao educador um maior conhecimento sobre as lacunas educacionais em seus alunos após a leitura do relatório apresentado por estes, onde pode se observar quais pontos foram mais impactantes para o avaliando, seja durante a visitação na estação de crescimento de determinado produto até ao examinarem os sistemas de transporte dentro da comunidade visitada. Com isto, os formandos vivenciarão

experiências únicas enquanto o professor terá uma maior aproximação com estes, seus valores e suas dificuldades.

Não apenas isto, mas com a conscientização dos futuros gastrônomos se tornará possível um futuro onde o interesse das pessoas por experiências autênticas e saudáveis (para si e para o planeta) no que diz respeito aos alimentos seja algo notório, onde a valorização do alimento não será apenas na sua etapa final, mas também no início da cadeia de produção, proporcionando o desenvolvimento local para regiões até então desconhecidas (CAMPOLINA, 2016).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com o advento de novas tecnologias a humanidade ultrapassou barreiras até então inimagináveis, desenvolvendo-se nos mais diversos setores como o alimentício, econômico, social, cultural e outros. Contudo, o preço a ser pago pelas gerações futuras e o planeta Terra não é pequeno, os danos causados ao ecossistema beiram a irreparabilidade, onde a fome e excesso de alimentos são realidades encontradas em uma mesma sociedade, tudo isto ocasionado pela má distribuição e utilização de comida por parte de todos.

A relação entre a gastronomia e sustentabilidade não é algo recente, motivo pelo qual o presente estudo buscou analisar a capacidade da conscientização e sustentabilidade do setor gastronômico em influenciar de forma positiva as práticas sociais e individuais.

Já no primeiro capítulo foram analisados os conceitos de conscientização e sustentabilidade em relação à gastronomia, observando as relações entre o consumo de alimentos e seus impactos no meio ambiente, constatando a importância e interdependência entre estes setores e observando as práticas mais comuns da gastronomia sustentável.

No segundo capítulo foram observadas as dificuldades sofridas para a conscientização da gastronomia sustentável, encontrando como resposta a deficiência (em parte) das práticas atuais alinhadas com o comportamento (em geral negativo) dos consumidores, onde a falta de estímulos e informações devidas são as principais causas impeditivas do reconhecimento da importância de todo o processo envolvendo os alimentos. Em contrapartida, foram encontrados métodos alternativos que valorizam a comida e sua origem, bem como se preocupam em conscientizar os cidadãos acerca das possíveis consequências de uma decisão impensada.

O terceiro e último capítulo tratou de analisar os problemas atuais envolvendo o ensino da gastronomia, enfatizando, através da literatura estudada, a importância da ecopedagogia e suas estratégias. Deste modo, foram encontrados métodos alternativos de ensino os quais apresentam formas criativas e eficazes de cativar os futuros gastrônomos na culinária sustentável, utilizando-se de métodos práticos, teóricos, presenciais e/ou online (a distância), tanto de forma conjunta como separadamente. Este capítulo serviu para reiterar o exposto nas primeiras partes do presente estudo, onde se observou que com a prática sustentável tendo início com os fornecedores de serviços é possível reeducar e conscientizar a sociedade.

Conclui-se que os objetivos da pesquisa foram alcançados, sendo a conscientização e sustentabilidade do setor gastronômico de extrema importância para o futuro do planeta e seus habitantes, uma vez que a gastronomia é capaz de influenciar e alterar o comportamento humano,

bem como os demais setores existentes, sendo indicado que esta seja utilizada para garantir um futuro próspero para todos, onde a saúde e meio ambiente sejam priorizadas em relação ao lucro e praticidade.

REFERÊNCIAS

ABDULGANIO, Momade Anifo Mamudo. (2013). **Avaliação do desperdício alimentar em famílias residentes em Portugal**. (Tese de Doutorado). Programa de Pós-Graduação em Cidadania Ambiental e Participação. Universidade Aberta de Portugal. Lisboa, Portugal. Disponível em: https://repositorioaberto.uab.pt/bitstream/10400.2/2613/1/TMCAP_MomadeAbdulganio.pdf Acesso em 17/11/2018 às 14h10min.

ANJOS, J. B. dos; Cavalcanti, N. de B.; Brito, L. T. de L.; Silva, M. S. L. da. Captação "in situ": água de chuva para produção de alimentos. In: Brito, L. T. de L.; Moura, M. S. B. de; Gama, G. F. B. (ed.). (2007). **Potencialidades da água de chuva no semiárido brasileiro**. Petrolina: Embrapa Semi-Árido. cap.7, p.141-155.

ALMEIDA, Maria Elizabeth Bianconcini de. (2003). Educação à distância na internet: abordagens e contribuições dos ambientes digitais de aprendizagem. **Revista Educação e Pesquisa**, v.29, n.2, p. 327-340, jul./dez., São Paulo. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1517-97022003000200010&script=sci_abstract&tlng=pt Acesso em: 10/11/2018 às 09h18min.

ARCE, Domitilla Medeiros; CASTILHO, Fábio Roberto. (2013). Gestão Ambiental Aplicada ao Setor Gastronômico: Propostas para Dourados-MS. **Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p. 248-263, abr./jun., Caxias do Sul, Santa Catarina. Disponível em: <http://www.ucs.br/etc/revistas/index.php/rosadosventos/article/view/1642> Acesso em: 15/11/2018 às 08h11min.

ARSKY, Igor. (2009). A sustentabilidade dos programas e políticas públicas de captação e manejo de água de chuva para a garantia da soberania e segurança alimentar no semi-árido brasileiro. **Simpósio Brasileiro de Captação de Água de Chuva no Semi-Árido**, v. 7.

AZEVEDO, Elaine de. (2015). O Ativismo Alimentar na perspectiva do Locavorismo. **Revista Ambiente & Sociedade**, v. 18, n. 3, p. 81-98, jul./set. São Paulo. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1414-753X2015000300006&script=sci_abstract&tlng=pt Acesso em: 12/11/2018 às 15h30min.

BRASIL. CÂMARA DOS DEPUTADOS. (2017). **Meio Ambiente: comissão aprova doação de sobras de alimentos como forma de reduzir desperdício**. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/camaranoticias/radio/materias/RADIOAGENCIA/537055-COMISSAO-APROVA-DOACAO-DE-SOBRAS-DE-ALIMENTOS-COMO-FORMA-DE-REDUZIR-DESPERDICIO.html>. Acesso em 19/11/2018 às 15h18min.

BRAUNE, Renata *et al.* (2017). **O que é Gastronomia**. Brasiliense.

BEDANTE, Gabriel Navarro. (2004). **A influência da consciência ambiental e das atitudes em relação ao consumo sustentável na intenção de compra de produtos ecologicamente embalados**. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Programa de Pós-Graduação em Administração. Porto Alegre, Rio Grande do Sul. 159p. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/3904> Acesso em: 12/11/2018 às 15h00min.

BINZ, Patrícia. (2018). **Gestão da gastronomia sustentável em meios de hospedagem**.

BOFF, Leonardo. (2017). **Sustentabilidade: o que é - que não é**. Editora Vozes Limitada.

BORREGO, Maroto; VICENTE, José. (2014). **Historia de la agronomía**. Mundi-Prensa Libros.

BOUÇA, Dulce; SAMPAIO, Daniel. (2002). Avaliação clínica nas doenças do comportamento alimentar. **Revista Portuguesa de Psicossomática**, v. 4, n. 2, p.120-133, jul./dez. Porto, Portugal.

Disponível em: <https://pdfs.semanticscholar.org/6dc4/0716b064ae379109f28d2eb23253da12e80e.pdf>
Acesso em: 11/11/2018.

CAMPOLINA, Rosilene de Lima. (2016). **Formação profissional em gastronomia referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local.**

CARNEIRO, Henrique. (2003). **Comida e Sociedade: uma História da Alimentação.** Rio de Janeiro: Campus - Elsevier.

CHAVES, Eduardo Oliveira Costa. (1999). **Ensino à distância: conceitos básicos.** Disponível em: <http://www.edutecnet.com.br/>. Acesso em: 14/12/2018 às 15h00min.

CORREIA, Sofia Porto. (2018). **O comportamento do consumidor aderente às práticas de alimentação do *slow food*.**

COSTA, Loyuá Ribeiro Fernandes Moreira da. (2016). Trabalho análogo ao escravo na ordem capitalista. **Revista direitos, trabalho e política social**, v. 2, n. 3, p. 282-303, jul./dez. Cuiabá, Mato Grosso do Sul. Disponível em: <http://revista91.hospedagemdesites.ws/index.php/rdtps/article/view/46>
Acesso em: 10/11/2018 às 17h18min.

DE FREITAS, Marcílio; DA SILVA FREITAS, Marilene Corrêa. (2016). **A sustentabilidade como paradigma: cultura, ciência e cidadania.** Editora Vozes Limitada.

DE OLIVEIRA, Alessandra Silvério et al. (2018) **PRODUÇÃO DE BIOCOMBUSTÍVEL ATRAVÉS DO ÓLEO DE COZINHA RESIDUAL.** Revista Brasileira de Ciências da Vida, v. 6, n. Especial.

DIAS, Genebaldo Freire. (2003). **Educação Ambiental: princípios e práticas.** 8. ed. São Paulo: Gaia.

DIAS, Sandro. (2016). **Do campo à mesa: limites e possibilidades de uma gastronomia sustentável.** (Tese de Doutorado). Universidade de São Paulo. Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". Centro de Energia Nuclear na Agricultura. Piracicaba, São Paulo. 131p. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/91/91131/tde-04102016-154736/publico/Sandro_Dias_versao_revisada.pdf Acesso em: 20/11/2018 às 15h45min.

FERREIRA, Ana Rita Alves Cruz. (2009). **O movimento slow food.**

FERRO, Rafael Correia. (2014). Gastronomia e Turismo cultural: reflexões sobre a cultura no processo do desenvolvimento local. Contextos da Alimentação. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 2, n. 2., p. 38-56, jul./dez. São Paulo. Disponível em: <http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/index.php/gastronomia-e-turismo-cultural-reflexoes-sobre-a-cultura-no-processo-do-desenvolvimento-local/> Acesso em: 07/11/2018 às 15h45min.

FITZGERALD, John. (2013). **Sustainability and health: Care of the self, care of the world.**

FREIRE, Paulo. (2018). **Conscientização.** Cortez Editora: São Paulo.

GADOTTI, Moacir. (2000). **Pedagogia da Terra.** 6. ed. São Paulo: Petrópolis.

GARCIA, Marcio Barreto dos Santos et al. (2016). **Resíduos Sólidos: Responsabilidade compartilhada. Semioses**, v. 9, n. 2, p. 77-91, jul./dez. Rio de Janeiro. Disponível em: <http://apl.unisuam.edu.br/revistas/index.php/Semioses/article/view/1045> Acesso em: 10/11/2018 às 15h48min.

KASTENHOLZ, Elisabeth (Org.). (2014). **Reinventar o turismo rural em Portugal: Cocriação de experiências turísticas sustentáveis.** UA Editora: Universidade de Aveiro, Aveiro, Portugal. 172p. Disponível em: <http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSrep12.pdf> Acesso 06/11/2018 às 15h44min.

LANFRANCO, Luis Nicanor Pezo. (2015). **Intensificação agrícola e complexificação social: Uma perspectiva bioantropológica de populações pré-históricas do litoral dos Andes Centrais**. (Tese de Doutorado). Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo. Departamento de Genética e Biologia Evolutiva. 602p. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/41/41131/tde-23092015-075336/publico/LUIS_LANFRANCO_CORRIG.pdf Acesso em: 08/11/2018 às 08h45min.

LEIVA, Willie Dresler (2003). **Um modelo de hipertexto para apoio ao ensino mediado pela web**. São Carlos: USP. (Tese de Doutorado) Instituto de Ciência Matemática e de computação, Programa de Pós-Graduação em Ciência de Computação e Matemática computacional, Universidade de São Paulo. São Paulo. 138p. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/55/55134/tde-17112003-071043/publico/teseWillieDreslerLeiva.pdf> Acesso em: 18/11/2018 às 17h25min.

LERRER, Sérgio. (2012). **Gastronomia Sustentável**. São Paulo: Portal da Gastronomia Sustentável.

LIMA, Gustavo da Costa. (2003). O discurso da sustentabilidade e suas implicações para a educação. **Revista Ambiente & Sociedade**, v. 6, n. 2, p. 99-119, jul./dez. Campinas, São Paulo. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-753X2003000300007 Acesso em: 10/11/2018 às 10h18min.

MARY, Wellington *et al.* (2010). Tecnologias alternativas de produção vegetal em telhados verdes em áreas de interesse social. **Revista Conexão UEPG**, v. 6, n. 1, p. 60-67, jan./dez. Ponta Grossa, Paraná. Disponível em: <https://www.revistas2.uepg.br/index.php/conexao/article/view/3747/2631> Acesso em: 11/11/2018 às 10h45min.

MARGERISON, C.; MCCANN D.; DAVIES, R. (1995). Focus on team appraisal. **Team Performance Management**, v. I, n. 4 p. 13-18.

MIYAZAKI, Márcia Harumi. (2006). **Ensinando e Aprendendo Gastronomia: Percursos de Formação de Professores**. (Dissertação de mestrado) Universidade Metodista de Piracicaba. Faculdade de Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Educação. Disponível em: http://iepapp.unimep.br/biblioteca_digital/pdfs/2006/IUAOWFOVEOIC.pdf Acesso em: 02/11/2018.

MORIN, Edgar; CIURANA, Emilio-Roger; MOTTA, Raúl Domingo. (2000). **Educar na era planetária: o Pensamento complexo como método de aprendizagem pelo erro e incerteza humana**. 2. ed. São Paulo: Cortez, Brasília, DF: UNESCO.

MUNCK, Luciano; SOUZA, Rafael Borim de. (2011). O ecletismo do paradigma da sustentabilidade: construção e análise a partir dos estudos organizacionais. **Revista Ciências da Administração**, v. 13, n. 29, p. 202-242, jan./abr. Disponível em: <https://periodicos.ufsc.br/index.php/adm/article/view/2175-8077.2011v13n29p202/17502> Acesso em: 10/11/2018 às 19h00min.

NUNES, Radilene. (2012). Gastronomia Sustentável. Interação - **Revista Científica da Faculdade das Américas**, São Paulo, ano III, n. 1, jan. /jul.

LITTO, Fredric Michael. II. Formiga, Manuel Marcos Maciel. (2014). Educação a distância o estado da arte. In: São Paulo: **Pearson Education do Brasil**, v. 8, p. 20-25, 213-242, out.

OLIVEIRA, S. M.; MAGALHÃES, Camilla Silva. (2012). Restaurante universitário sustentável: análise de um modelo desejado na Universidade Federal de Uberlândia (MG). In: **III CONGRESSO BRASILEIRO DE GESTÃO AMBIENTAL**. 2012. p.01-07, nov. Disponível em: <https://slidex.tips/download/restaurante-universitario-sustentavel-analise-de-um-modelo-desejado-na-universid> Acesso em: 08/11/2018 às 19h00min.

FAO-ONU. (2017). **Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura**. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/fao-30-de-toda-a-comida-produzida-no-mundo-vai-parar-no-lixo/>. Acesso em 18/11/2018 às 17h00min.

OTHON, Renata Alves de Albuquerque; COELHO, Maria. (2017). A influência do self reality show online na apropriação de práticas de sustentabilidade no Instagram. **Revista Razón y Palabra**, v. 20, n. 3_94. p. 425-442, jan./jun. Disponível em: <https://www.revistarazonypalabra.org/index.php/ryp/article/view/715> Acesso 07/11/2018 às 14h45min.

PAIVA NETO, Áureo; DIAS, Maria Carolina Cavalcante; FERREIRA, Lissa Valéria Fernandes. (2016). **Estudos sobre branding no turismo: uma pesquisa bibliométrica na base científica da Anptur**. Disponível em: <https://www.anptur.org.br/anais/anais/files/13/442.pdf> Acesso em: 10/11/2018 às 14h28min.

PANOBIANCO, Isabela Escaroupa. (2014). **Parâmetros de sustentabilidade no retrofit escolar: abordagem gráfica**. (Dissertação de Mestrado). Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Civil, Arquitetura e Urbanismo, Campinas, São Paulo. 322p. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/258289>. Acesso em: 12/11/2018 às 10h10min.

PAZ, Josi. (2012). **O clima do consumo: a sociedade de consumidores no debate sobre a mudança climática**. (Tese de Doutorado). Universidade de Brasília. Departamento de Sociologia. Programa de Pós-Graduação em Sociologia. 559p. Disponível em: https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/14037/3/2013_JosiPaz.pdf Acesso em: 10/11/2018 às 13h45min.

PETRINI, Carlo (2010). **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Senac.

PEREIRA, Fabiana Luzia; MENDES, Marina Alves. (2018). **O uso de energia solar fotovoltaica como alternativa à redução da fatura de energia elétrica em blocos universitários**. (Monografia) Curso de Bacharelado em Engenharia Civil. Universidade do Sul de Santa Catarina, Tubarão, Santa Catarina. 67p. Disponível em: https://riuni.unisul.br/bitstream/handle/12345/5221/Fabiana_Marina.pdf?sequence=1&isAllowed=y Acesso em: 08/11/2018 às 12h43min.

PINHEIRO, Marta Helena Duarte. (2017). **Meio ambiente e agricultura: rumo a uma agricultura sustentável**.

PORTILHO, Fátima. (2005). **Sustentabilidade Ambiental, Consumo e Cidadania**. São Paulo: Cortez.

PORTINARI, Folco. (1989). **The slow food manifesto**. Slow Food.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. (2010). Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Revista Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, jan. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400014 Acesso em: 20/10/2018 às 12h13min.

RODRIGUES, Andreia Filipa Abreu. (2017). **Práticas de responsabilidade social das maiores empresas do setor alimentar relativamente à terra**. (Dissertação de Mestrado). Universidade do Porto. Faculdade de Economia. Programa de Pós-Graduação em Gestão Comercial. 250p. Disponível em: https://sigarra.up.pt/fep/pt/TESES.TESE?p_aluno_id=101437&p_processo=19165 Acesso em: 20/10/2018 às 12h23min.

ROQUE, Aline Prestes; SARAIVA, Camila Nemitz de Oliveira; PEDRON, Flavia de Araújo. FLORES, Laiane. (2017). Iniciativas para alavancar o turismo e a gastronomia missioneira: o festival internacional da cozinha missioneira. v. 3, 15p. **Encontro Missionário de Estudos Interdisciplinares em Cultura – 3º EMIcult**. Santo Ângelo, Rio Grande do Sul. Disponível em: <http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2018/06/INICIATIVAS-PARA-ALAVANCAR-O-TURISMO-E-A-GASTRONOMIA-MISSIONEIRA-O-FESTIVAL-INTERNACIONAL-DA-COZINHA-MISSIONEIRA.pdf> Acesso em: 21/10/2018 às 11h23min.

SALTER, Nicholas Price; CONNEELY, Marissa Roosevelt. (2015). Structured and unstructured discussion forums as tools for student engagement. **Computers in Human Behavior**, v. 46, p. 18-25,

mai. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0747563214007547> Acesso em: 10/10/2018 às 10h33min.

SANTOS, Luciane Lucas dos. (2005). Comunicação e consumo sustentável: das entrelinhas do capitalismo leve ao enquadramento da sustentabilidade na mídia. **Fronteiras-estudos midiáticos**, v. 7, n. 3, p. 223-233, set./dez., São Leopoldo, Rio Grande do Sul. Disponível em: <http://revistas.unisinos.br/index.php/fronteiras/article/view/6395> Acesso 08/11/2018 às 10h45min.

SANTOS, Walter; SÁ, Alcindo Alcindo José de. (2009). Avalanche do consumismo na modernidade. Uma sociedade sem limites no mundo globalizado. **Revista de Geografia**, v. 26, n. 3, p. 94-109, set./dez. Disponível em: <https://periodicos.ufpe.br/revistas/revistageografia/article/view/228770/23184> Acesso em: 10/11/2018 às 09h28min.

SANTOS, Denise; OLIVEIRA, Maria. (2017). Turismo e gastronomia: reflexões sobre o patrimônio imaterial alimentar em Minas Gerais, Brasil. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, v. 1, n. 27/28, p. 1097-1102, jan./dez. Disponível em: <http://revistas.ua.pt/index.php/rtd/article/view/7086> Acesso em: 10/11/2018 às 08h53min.

SANTOS, Diego; REJOWSKI, Mirian. (2017). Hospitalidade na produção científica sobre turismo voluntário. **Revista Turismo & Desenvolvimento**, s/n, v. 27, n. 28, p. 171-181, jan./dez. Disponível em: <http://www3.eca.usp.br/sites/default/files/form/biblioteca/acervo/producao-academica/002888387.pdf> Acesso em: 09/10/2018 às 12h23min.

SARRAMONA, Jaime. (1986). **Sistemas no presenciales y tecnologia educativa. Castillejo y otros. Tecnologia educacional**. Barcelona: CEAC.

SILVA, Yaankha Bharbara Allecxandria Bernardo da; *et al.* (2017). Projeto Sabão Ecológico: uma estratégia educacional para a reciclagem do óleo de cozinha no município de Viçosa. **Revista ELO – Diálogos em Extensão**, v. 6, n. 3, p.33-44, dez. Viçosa, Minas Gerais. Disponível em: <http://www.elo.ufv.br/index.php/elo/article/view/295> Acesso em: 10/11/2018.

SILVA, Isabel; PAIS-RIBEIRO, José Luis; CARDOSO, Helena. (2008). Porque comemos o que comemos: Determinantes psicossociais da selecção alimentar. Lisboa, Portugal. **Revista Psicologia, saúde & doenças**, v. 9, n. 2, p. 189-208, jan./dez. Disponível em: http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1645-00862008000200002 Acesso em: 05/11/2018 às 12h53min.

SINGER, Peter; Mason, James. (2007). **A Ética da Alimentação**. Rio de Janeiro: Campus – Elsevier. 2007.

SLOAN. (2018). **Innovative Water Reuse System Recycled Sink Water For Flushing**. Disponível em: https://www.waterwisetech.net/specs/sloan_aqus_information_brochure.pdf, Acesso em 20/11/2018 às 19h23min.

SOLOMON, Michael Rockefeller. (2016). **O Comportamento do Consumidor: comprando, possuindo e sendo**. Bookman Editora.

UNESCO. (2008). **Overcoming inequality: Why governance matters**. EFA Global Monitoring Report 2009.

VIANA, Victor *et al.* (2009). Comportamento alimentar em crianças e controlo parental: Uma revisão da bibliografia. **Revista Alimentação Humana**, v. 15, n. 1, p. 9-16, jan./dez. Disponível em: <http://www.itau.pt/pdfs/alimentacao/comp-alimentar-2009.pdf> Acesso em: 04/10/2018 às 12h23min.

VIEIRA, Adriana Carvalho Pinto; BUAINAIN, Antonio Marcio; SPERS, Eduardo Eugênio. (2010). A segurança do alimento e a necessidade da informação aos consumidores. **Cadernos de Direito**, Piracicaba, v. 10, n. 19, p. 21-37, jul./dez. Disponível em: <https://www.metodista.br/revistas/revistas-unimep/index.php/cd/article/download/189/392> Acesso em: 09/10/2018 às 14h29min.

WCED, U. N. (1987). **Our common future: The Brundtland report**. Report of the World Commission on Environment and Development.

WEGENER, Jessica; FONG, Debbie; ROCHA, Cecilia. (2018). Education, practical training and professional development for public health practitioners: a scoping review of the literature and insights for sustainable food system capacity-building. **Public health nutrition**, v. 21, n. 9, p. 1771-1780, jan./jun. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/29433593> Acesso em: 04/11/2018 às 19h23min.

ZHAN, Zehui; FONG, Patrick S. W.; MEI, Hu; CHANG, Xuhua; LIANG, Ting; MA, Zicheng. (2015). Sustainability education in massive open online courses: A content analysis approach. **Sustainability**, v. 7, n. 3, p. 2274-2300, jan./abr. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/7/3/2274> Acesso em: 18/10/2018 às 12h26min.