

Sustentabilidade ambiental e agroecologia: uma experiência de extensão na formação em gastronomia

Environmental sustainability and agroecology: an extension experience in gastronomy training

Hemanuel Saimon de Carvalho e Tomaz

Centro Universitário Una, Mestre em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local. Graduado em Gastronomia.
<https://orcid.org/0000-0003-4431-0441>

Recebido para publicação em: 12/9/22

Aprovado em: 3/5/23

Resumo

Tendo em vista o modelo de produção agrícola vigente e predominante no Brasil, que tem desprezado os pressupostos da sustentabilidade ambiental e os desdobramentos dessa realidade sobre a gastronomia, o presente estudo teve como objetivo compreender as possíveis contribuições do projeto Laboratório Ecológico Interdisciplinar de Aprendizagem (LEIA Gastronomia) na formação de alguns extensionistas de um curso de gastronomia. Buscou-se também compreender o entendimento desses discentes sobre conceitos como sustentabilidade ambiental na gastronomia, agroecologia, entre outros. Além disso, abordou-se a presença e a importância da interdisciplinaridade no curso de Gastronomia, a valorização de ingredientes regionais e sua importância para a agroecologia e a sustentabilidade ambiental. Trata-se de uma pesquisa qualitativa cujo cenário é o projeto de extensão em questão, envolvendo oito discentes e dois docentes implicados no Projeto LEIA. Foi feita uma análise de documentos do LEIA, além de entrevistas baseadas em roteiros semiestruturados. Os resultados indicam possíveis mudanças, a partir da participação no projeto, de postura profissional e mais consciência e sensibilização a respeito da sustentabilidade ambiental e sua relevância na gastronomia. Isso denota a relevância de projetos de extensão como este, que inserem os discentes de gastronomia nos métodos produtivos dos insumos utilizados nas cozinhas.

Palavras-chave: gastronomia; sustentabilidade ambiental; projetos de extensão.

Abstract

In view of the prevailing and prevalent agricultural production model in Brazil that has disregarded the assumptions of environmental sustainability and the consequences of this reality on gastronomy, this study aimed to understand a

little more about the possible contributions of the LEIA Project (Interdisciplinary Ecological System Laboratory Learning) in the training of some extension students who study a gastronomy course. We also sought to understand the understanding of these same students about concepts such as environmental sustainability in gastronomy, agroecology, among others. In addition, the presence and importance of interdisciplinarity in the gastronomy course, the appreciation of regional ingredients and their importance for agroecology and environmental sustainability were also addressed. It is a qualitative research, whose scenario is the extension project in question involving eight students and two teachers involved in the Project. An analysis of LEIA documents was carried out in addition to interview statements, based on semi-structured scripts. The results elucidated possible changes in professional posture and greater awareness and awareness of environmental sustainability and its relevance in gastronomy arising from participation in the project. This denotes the relevance of extension projects like this that insert students in gastronomy into the productive methods of the inputs used in the kitchens.

Keywords: gastronomy; environmental sustainability; extension projects.

Introdução

Compreender a alimentação e a sua história, bem como as diversas técnicas de cocção e suas aplicações é papel do gastrônomo. Entretanto, é necessário desenvolver a ideia da alimentação para além do ato de comer. Difundir o conceito da alimentação como um ciclo que se inicia no campo, desde o preparo do solo, chegando à colheita, passando pelo transporte, até chegar à mesa do comensal. Tudo isso é alimentação, corroborando a perspectiva de Ribeiro, Jaime e Ventura (2017).

Partindo desse princípio, é preciso que o gastrônomo compreenda mais sobre esse ciclo, que é vasto e na maioria das vezes requer um olhar interdisciplinar diante da amplitude e complexidade das diferentes etapas que pressupõem a alimentação. E um dos fatores que se tornam alvo deste estudo é a relação entre a alimentação e a sustentabilidade ambiental, diante dos percalços causados pelo desperdício de alimentos. A sustentabilidade está diretamente ligada à ideia de manter ou suportar (EHLERS, 1996, p. 16), sendo assim, a sustentabilidade ambiental parte, *a priori*, da ideia de usufruir os meios naturais para produzir o necessário para a sobrevivência sem privar as próximas gerações de gozarem do mesmo direito. A atenção dada à sustentabilidade ambiental está muito ligada à preocupação com a capacidade do planeta de produzir o necessário para saciar as necessidades dos quase 10 bilhões de seres humanos estimados para habitá-lo em 2050, segundo dados da Organização das Nações Unidas (ONU, 2019).

Na busca por produzir alimentos em larga escala com a proposta de erradicar a fome no mundo, sobretudo depois da Segunda Guerra Mundial, tomou força o uso indiscriminado de fertilizantes e pesticidas, aliado a produções baseadas em monoculturas. A chamada Revolução Verde indubitavelmente aumentou a produção

agropecuária, entretanto, intensificou problemas ambientais como o empobrecimento do solo, a poluição do ar e dos lençóis freáticos, a erosão dos solos, a diminuição da fauna e flora endêmicas e a inclusão de grandes quantidades de pesticidas e fertilizantes na alimentação humana, das quais pouco se sabe sobre as consequências. Mas ainda assim não conseguiu cumprir o que prometeu, acabar com a fome (RIBEIRO; JAIME; VENTURA, 2017; VIEITES, 2010).

Diante dos percalços causados pelo desperdício de alimentos, que na maioria das vezes advém de métodos produtivos que lesam o seu entorno, é necessário buscar práticas que sejam menos danosas ao meio ambiente. E nesse cenário surge a agroecologia, que é um conjunto de práticas que se adaptam ao ambiente em que se insere, compreendendo suas demandas e respeitando seus limites, usufruindo práticas agrícolas ecológicas, valorizando as condições culturais, territoriais e socioeconômicas (EMBRAPA, 2006).

Acredita-se na importância de os estudantes de gastronomia construírem seus conhecimentos aliados ao contato com a produção de alimentos

Considerando que a relação entre alimentação e sustentabilidade é um tema que urge, acredita-se na importância de os estudantes de gastronomia construírem seus conhecimentos aliados ao contato com a produção de alimentos, sobretudo ingredientes regionais, que corroborem a ideia da valorização das condições culturais e territoriais, como as plantas alimentícias não convencionais (PANC's), constituindo um instrumento para a promoção de práticas agroecológicas, para que haja a possibilidade de compreenderem melhor tal ciclo.

A pesquisa empírica objeto deste artigo constitui-se a partir da realização de entrevistas com oito discentes que participaram como extensionistas no projeto foco da pesquisa, uma docente coordenadora do projeto de extensão e do coordenador do curso de Gastronomia, com vistas a compreender um pouco mais sobre a percepção deles acerca

de suas participações no projeto e suas possíveis contribuições para a formação de gastrônomos pautada na sustentabilidade ambiental.

O instrumento utilizado para a coleta de dados foi a entrevista semiestruturada, dividida em três temas, subdivididos em categorias: 1) sustentabilidade ambiental, incluindo horticultura sustentável, agroecologia, valorização de insumos regionais e a cultura alimentar regional; 2) educação problematizadora, incluindo valorização do saber local, aproximação da realidade do estudante no processo de ensino-aprendizagem e reconhecimento dos saberes construídos com a vida; e 3) caráter pedagógico da extensão universitária, incluindo viabilização da troca de saberes entre estudantes e demais extensionistas, a importância de uma formação em gastronomia próxima à fonte de insumos – horta agroecológica e as dificuldades e defasagens do projeto de extensão.

Para guardar o anonimato, os entrevistados serão identificados de E1 (Estudante 1) a E8. E P1 (Professor 1) e P2 (Professor 2). Os discentes têm entre 19 e 58 anos, atuantes, sem exceção, no mercado profissional de gastronomia. O curso de

Gastronomia da instituição estudada é uma graduação tecnológica composta por quatro períodos, e é neste curso que surge o projeto de extensão LEIA Gastronomia.

Sustentabilidade ambiental e gastronomia

Contribuições e desafios

a) O que pensam os discentes

Na primeira parte da entrevista, buscou-se tratar, em especial, da presença e importância da sustentabilidade ambiental no curso de Gastronomia. Pode-se constatar que sete estudantes entrevistados consideram muito importante a sustentabilidade ambiental no curso. Entretanto, cinco deles destacaram que havia pouca abordagem do tema na grade de disciplinas, demonstrando uma possível defasagem.

Outro dado que chamou a atenção é que os discentes que disseram ter pouca alusão ao tema dentro das aulas explicitaram que o assunto só era mencionado nas aulas de uma única professora. Essa importância pode ser observada nos depoimentos dos discentes, quando questionados sobre a relevância da sustentabilidade na gastronomia e, consecutivamente, o tema no curso:

É muito importante pararmos de desperdiçar comida, diante de todos os percalços que a produção causa ao meio ambiente. E eu dou tanta importância para o assunto que me mudei para esta instituição por causa do projeto e da ênfase dada à sustentabilidade. Vinha de outra instituição, que não dava tanta importância e desperdiçava muita comida. E esses hábitos me incomodavam muito, porque como não era cobrada essa conscientização, nós acabávamos normalizando o desperdício (E5).

Acredito que seja muito importante por diversos motivos. Desde questões ambientais, visto que é preciso cuidar melhor do meio ambiente. Também acredito que são práticas importantes para diminuir o desperdício de alimentos. Como sou do interior, lá é cultural não desperdiçar comida porque é trabalhoso produzir alimento e porque as pessoas ainda passam fome. E ainda tem o aspecto financeiro: “lixo vazio, bolso cheio” (E7).

Se não se tem poder para mudar os rumos da política mundial e da economia capitalista sozinhos, pode-se despertar, a partir de pequenas ações, a transformação da consciência de alguns indivíduos para que estes se tornem agentes da preservação ambiental e autogestores da sua saúde (BOFF, 2017).

Mas, quando questionados sobre a presença do tema no curso, alguns discentes destacaram que essa perspectiva não era predominante:

No geral eu achei pouca presença. Era um tema tratado com pouca importância. Era abordado mais nas aulas ministradas pela Professora X. Mas no geral, o curso era muito focado em técnicas de preparo e pouco voltado para as formas de aplicar as técnicas sustentáveis (E6).

Essa problemática reflete sobretudo a escassez da educação ambiental (EA) no curso de Gastronomia. Colocar em pauta a ausência da EA parece profícuo, justamente porque é esse tipo de educação que pode acabar proporcionando uma visão ambiental sustentável e a ideia dos indivíduos como agentes ativos e transformadores, fatores essenciais tanto para a conservação do meio ambiente quanto para a efetivação de uma ampla consciência política (MEDEIROS, 2011).

Pôde-se constatar também que quando os alunos foram questionados sobre a importância dada ao tema da sustentabilidade na gastronomia, especificamente nas aulas do projeto de extensão, confirmaram que era dada muita importância ao tema. Porém, mais uma vez fizeram questão de elucidar que essa importância advinha da postura de uma única professora, conforme corrobora o depoimento a seguir:

A professora dava muita importância, ela, além disso, ainda instigava os alunos a praticar a sustentabilidade em todas as vertentes possíveis. Desde o uso do insumo por completo até o uso das panelas adequadas para uma cocção mais efetiva e usando menos tempo. Desde aproveitar os insumos que sobravam para produções que demandavam, acima de tudo, criatividade, até a distribuição da produção excedente para os funcionários da instituição. O uso dos restos que não eram possíveis de se aproveitar para alimentação, mas eram usados para a compostagem e depois para adubar o solo das hortas. No cálculo ideal de insumos para cada receita, para ser mais econômica. Ainda abordava a importância de valorizar os insumos e os produtores locais, diminuindo assim a distância percorrida entre o produtor e o consumidor (E7).

Faz-se válido ressaltar que os alimentos produzidos para fins pedagógicos não podem sair do ambiente para outro fim, para que sejam minimizadas as possibilidades de contaminação, diante da incerteza do cumprimento do que fica estabelecido pela RDC nº 216 (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004). Parâmetros que são assegurados dentro das cozinhas da instituição em questão. Por isso, em raros casos de produção excedente, esta era disponibilizada para que colaboradores da instituição a experimentassem dentro da cozinha-laboratório logo após o término das aulas. E caso não houvesse, o excedente era descartado corretamente ou encaminhado para compostagem quando apto para tal.

Ao serem questionados a respeito das impressões que tinham sobre sustentabilidade no mercado de trabalho, já que todos os entrevistados estavam inseridos na área de gastronomia, sete dos oito entrevistados responderam que consideram ter pouca ou alguma menção ao tema. Entretanto, houve unanimidade ao serem indagados acerca de um possível avanço nesse aspecto:

Levo isso aonde vou. Pelo menos nos ambientes que trabalho. Hoje, quem está à frente das cozinhas começa a pensar nisso. Porque é uma necessidade, e eles precisam entender que sustentabilidade é mais do que aproveitar o insumo por completo. As pessoas começam a entender que sustentabilidade pode fazer

bem para o meio ambiente, para a saúde e para o bolso, sobretudo para o bolso. Quando começam a perceber a diminuição dos custos, começam a valorizar mais (E7).

A gastronomia está diretamente ligada à sustentabilidade, já que um dos problemas mais relevantes da humanidade referente ao meio ambiente é o desperdício de alimentos. Anualmente, o mundo desperdiça 1,3 bilhão de toneladas de alimentos, ocasionando problemas socioeconômicos e ambientais. A distribuição, o consumo e o processamento representam 46% desse desperdício, mais abundantes nas regiões mais industrializadas ou de mais capital, segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO, 2017). O terceiro maior emissor de gases do efeito estufa (GEE) são os lixos orgânicos desperdiçados, que emitem 3,3 bilhões de toneladas de dióxido de carbono e podem ser uma das maiores ameaças à vida humana (PEIXOTO; PINTO, 2016). Diante de tais dados, torna-se nítida a influência do mau uso dos insumos e das mazelas despertadas pelo desperdício no meio ambiente. Por isso se faz necessário formar gastrônomos com olhares atentos ao meio ambiente.

Cabe destacar ainda o fato de que todos os entrevistados afirmaram que a participação no projeto LEIA reconfigurou a forma como se relacionavam com os insumos, passando a desperdiçar menos comida, por compreenderem a dificuldade do processo produtivo. Isso converge para a hipótese de que a participação nos processos produtivos, mesmo que em pequena escala, pode auxiliar a minimização do desperdício de alimentos.

Eu aprendi a valorizar o produto na sua integralidade. Antes do projeto eu nem sabia que dava para utilizar tantas partes dos alimentos e que eram tão saborosos (E6).

Passei a desperdiçar menos. Não jogo nada fora. O LEIA me fez retornar hábitos que tinha na roça. E quando você adquire esses hábitos, em quase tudo você enxerga possibilidades de ser mais sustentável (E7).

Na percepção de todos eles, para que haja efetividade, é preciso haver sensibilização por parte dos profissionais e dos comensais, entretanto, a conscientização desses últimos parte, *a priori*, do gastrônomo, como elucida o depoimento:

É possível [ter sustentabilidade na gastronomia]. Mas precisáramos mudar muito o conceito que o consumidor tem sobre gastronomia. O que o consumidor entende como cozinha. Não é sempre que o cliente vai encontrar o peixe que ele quer ou o corte de carne que ele quer. O consumidor tem que entender mais sobre o uso completo do animal, não só comer filé *mignon*. O consumidor também precisa entender sobre sazonalidade, não se produz todos os insumos o ano todo de uma forma sustentável. E essa conscientização é papel do gastrônomo e da mídia, sobretudo do gastrônomo, já que somos nós que entendemos todos os aspectos que perpassam a alimentação, desde os técnicos e fisiológicos até os culturais (E6).

Os relatos dos estudantes entrevistados mostram que de fato há pouca abordagem do tema sustentabilidade ambiental ao longo da formação de gastrônomos. Mas tem-se caminhado para a expansão, ao mesmo tempo em que a participação desses alunos no projeto de extensão alvo desta pesquisa reconfigurou a percepção e a compreensão deles acerca da relação entre a sustentabilidade ambiental e a gastronomia, principalmente por sua inserção nos processos produtivos, mesmo que em pequena escala.

b) O que pensa a docente coordenadora do projeto

Apresenta-se aqui o trecho da entrevista feita com a docente coordenadora do projeto de extensão, com vistas a compreender a importância e o ensino da sustentabilidade ambiental que ela percebe e compreende ao longo do curso de Gastronomia, não só na instituição em que ela trabalha atualmente, mas desde a sua formação e em outras entidades em que tenha exercido sua profissão.

Sobre a sustentabilidade ambiental na instituição em que leciona, o depoimento é bastante claro, exemplificando como essa sensibilização ocorre no decorrer das aulas e envolve os estudantes:

Então, em específico onde eu leciono, eu trouxe essa bandeira para cá, da sustentabilidade. A sustentabilidade está presente em todas as aulas. Hoje mesmo a gente teve aula e tinha couve, sobrou limão, fizeram suco de couve com limão, farofa de talos de couve. Sobrou um pouco de ovo batido, fizeram uma omelete com as sobras de alguns legumes que tinham ali. Então a gente sempre procura formas de aproveitar integralmente os alimentos e isso é colocado, não só porque eu defendo, mas é replicado nas aulas, na casa dos alunos, no dia a dia deles, na comunidade. Mas em outras disciplinas a gente vê que às vezes o professor tem uma tendência, às vezes uma simpatia por isso [sustentabilidade], e eles dão prosseguimento, às vezes na própria aula ou o próprio aluno cobra isso. Em contrapartida, às vezes não. Mas o aluno, uma vez que ele já passou ali por uma aula, seja minha ou de qualquer outro professor que coloca isso como prática pra ele, tem esse olhar de cozinhar de forma sustentável, se preocupando com toda a otimização dos recursos, sejam eles orgânicos ou inorgânicos, esse aluno leva isso para as outras aulas. Então, mesmo se aquele professor ali não pratica, o próprio aluno cobra (Prof. 1).

Em relação ao mercado de trabalho, ela destaca como a mentalidade começa a se modificar:

Olha, a boa notícia é que isso agora está um pouco mais evidente, as pessoas têm se preocupado. Existe um movimento acerca da sustentabilidade, de economizar os recursos, seja a água, seja ali a iluminação, olha, vou fazer meu restaurante assim, aprovei-

tando a luz do Sol, esse descarte aqui eu aproveito para outras coisas, otimizamos os recursos. Então eu vejo que as coisas estão mudando, têm melhorado muito. Ainda não é o suficiente. Mas vejo também que a comunidade, o poder público e outros setores, como a mídia, por exemplo, estão falando e agindo sobre isso. Se preocupando com os ODS – objetivos sustentáveis do milênio. Temos uma mídia que está nos apoiando, falando mais e difundindo. Não só na teoria, mas na prática. Sustentabilidade se vive, né? Se vive e naturalmente se pratica. E a comunidade, as pessoas com quem eu convivo têm se preocupado mais com isso (Prof. 1).

Ambos os comentários corroboram as informações que os estudantes deram, reforçando a ideia de que o tema ainda é pouco explorado no curso de Gastronomia e no mercado de trabalho. Entretanto, têm-se dado pequenos passos rumo à conscientização, inclusive com a participação da mídia, envolvendo maior contingente de gastrônomos. A ideia de que lidar com os alimentos vai além de compreender o seu papel no prato do comensal tem se tornado cada vez mais nítido em alunos que começam a ter seu olhar despertado para temas que se relacionem à sustentabilidade por intermédio de professores que estimulam o pensamento crítico dos processos produtivos e afins. Contudo, em geral tem-se dificuldade em difundir o pensamento sustentável nas mais diversas áreas:

O homem obtém uma ideia pouco coesa com relação ao meio ambiente e suas relações de equilíbrio e equivalência: é comum a crença de que a dominação completa da natureza pertence ao ser humano e a mesma estará sempre disponível para novas extrações levianas de matéria-prima. No entanto, como novas soluções tecnológicas surgem para atender às necessidades do meio ambiente, novas adversidades também aparecem como claro indício de que o problema se encontra nas relações sociais e na educação, ou seja, não se resume apenas a infortúnios e soluções (ALENCAR; SÁ, 2017, p. 98).

Uma das indagações que surgiram ao longo da conversa foi a preocupação de como o homem começou a perder esse contato com a produção do próprio alimento e deixou de atentar para o meio ambiente e essa relação com a alimentação. Um dos pressupostos levantado é que nas últimas décadas a agricultura tornou-se cada vez mais industrializada, o que fez com que o homem perdesse a oportunidade de compreender o processo desde o plantio até a colheita, e o que se precisa é que seja difundida a noção de que comer sempre foi um ato agrícola. O conhecimento dos processos produtivos sempre permeou a mesa, e as trocas gastronômicas começavam no campo. Esse distanciamento imposto pela industrialização entre o campo e a mesa pode ser um dos fatores que sustentam o desperdício. Perdeu-se a cultura de se conhecer o que se come, como se produz, bem como a origem dos alimentos.

Quando a professora foi questionada sobre sua percepção a respeito da apresentação da sustentabilidade ambiental na formação de gastrônomos nas outras instituições em que trabalhou ou estudou, tornou-se nítida a defasagem.

Não, não tinha. Foi esse um dos motivos que me levou a fazer minha pesquisa de mestrado em sustentabilidade. Nessa formação profissional referenciada em sustentabilidade e desenvolvimento local. Por ver essa lacuna, essa carência que tinha de trabalharmos com o alimento, de lidarmos numa área que tem grande impacto no meio ambiente e no social. Com esse grande número de pessoas que ainda estão passando fome, e nós ainda assim desperdiçando alimento. Então, nós, enquanto profissionais, enquanto academia, precisamos preencher essa lacuna. Na sala de aula, por exemplo, de ver o professor ensinando a fazer um corte bonito, mas não ensinar, a partir daquelas sobras ali, o que fazer com elas. A ensinar a limpar um peixe mas não ensinar a utilizar a cabeça e o rabo do peixe. O que você vai fazer com isso? Então me preocupei muito. A escola que ensina a cozinhar tem que ensinar a não desperdiçar. Isso tem que fazer parte. Deveria ser um tema transversal e permear todo o curso. No processo formativo, do início até o fim (Prof. 1).

Essa defasagem na formação de gastrônomos alicerçada na sustentabilidade é algo preocupante, pois é necessário não só para esses profissionais, mas para qualquer cidadão. Outra necessidade que urge é a da reconstituição das relações sociais e a produção alimentar. A alimentação de uma sociedade é um fator determinante de sua cultura e reflete o tipo de governo, o pensamento cultural e outros fatores econômicos e sociais dominantes. No caso do Brasil, nas últimas décadas percebe-se um cenário de fato alarmante (ALENCAR; SÁ, 2017). A alimentação reflete seu tipo de governo, quando, por exemplo, há isenções fiscais bilionárias para o incentivo ao uso de agrotóxicos (ÁGORA FIOCRUZ, 2019). Reflete o pensamento cultural quando há aumento no consumo de produtos ultraprocessados na dieta brasileira, evidenciado desde a década de 1980 nas áreas metropolitanas e confirmada para todo o país na década de 2000 (MARTINS, 2013).

Procurou-se também compreender como a professora avaliava o tratamento da sustentabilidade ambiental dentro do projeto que ela coordenava.

O foco principal do LEIA era a sustentabilidade, ela era colocada com ações envolvendo todas as práticas sustentáveis. Porque a sustentabilidade envolve três pilares: o econômico, o social e o ambiental. E para abraçar isso tudo, nós temos que ter um olhar bem complexo, bem holístico, para tudo que envolve todas essas práticas. Seja gestão de resíduos, gestão de custos, otimização do que você tem. Por exemplo, no projeto LEIA a gente escolheu como cenário as hortas, mas essas hortas funcionavam como laboratório social, a gente procurava levar sempre nas oficinas, e não só nas oficinas, quem fosse lá, para que caminhasse no terraço e visse que a horta era cheia de mensagens, de recados (Prof. 1).

Percebe-se que o projeto de extensão objeto desta análise propôs uma formação cada vez mais calcada na sustentabilidade, mesmo que a passos pequenos. Esse olhar sustentável pode ser entendido como uma preocupação com o insumo para além do prato.

O crescimento do número de restaurantes que reivindicam uma culinária local/artesanal/orgânica, bem como de *chefs* engajados em temáticas como mudança climática e desperdício de alimentos, representa muito mais do que novas tendências de comer fora. Para além disso, os restaurantes atuam como espaços que colaboram para uma série de transformações na prática de comer e cozinhar que extrapolam os limites da cozinha (PINTO, 2018, p. 30).

Esta tendência pode ser igualmente observada através da crescente organização de *chefs* em movimentos culinários de cunho político como o Farm-to-Table, Slow Food e Locavore. O Farm-to-table é um movimento liderado por *chefs* e restaurantes que têm como base do seu *menu* o uso de ingredientes sazonais, produzidos localmente em fazendas próprias ou através de uma estreita relação com agricultores locais e orgânicos (PINTO, 2018, p. 31).

Para compreender mais sobre os obstáculos para a implementação de práticas sustentáveis na gastronomia, buscou-se ao longo da entrevista identificar o que a docente considerava os principais entraves que dificultam a implementação da sustentabilidade:

O comodismo, o conformismo e a ideia de que vai dar trabalho. A satisfação em separar o lixo, em desperdiçar menos, tem que ser maior que essa ideia de que vai ser trabalhoso. É bacana quando ensinamos as crianças e as pessoas de dentro das nossas casas, isso é um hábito que vamos criando. Outro fator é a falta de consciência da importância das pequenas atitudes. Porque as pequenas atitudes podem mudar nossa realidade. Outro aspecto é a importância da mídia nesses assuntos, e ela pode nos ajudar muito. O bacana antes era abrir uma embalagem, abrir um engradado, abrir uma lata, um leite industrializado, um pacotinho. Hoje não, hoje o bacana é descascar mais e desembalar menos. E precisa-se começar com as crianças nas escolas. E não tem nada mais de vanguarda que isso, ser sustentável. Antes a moda era abrir um tomate enlatado para fazer um molho, hoje não, hoje a moda é colher o tomate e colocar com a rama no prato. Está na moda usar orgânicos e agroecológicos, apoiar pequenos produtores, mas o que precisamos é que isso não seja uma moda passageira, que isso se torne um hábito. Que se concretize (Prof. 1).

Quando se fala que é preciso que isso se concretize, referindo-se à sustentabilidade ambiental nos processos ligados à alimentação, é necessário pensar por onde começar. Quem deve dar os primeiros passos rumo à implementação de uma gastronomia sustentável? Para Barber (2015, p. 30),

Sua realização vai depender, pelo menos em parte, dos *chefs*. Eles desempenharão um papel de liderança, semelhante à de um maestro. O *chef*, como maestro, é uma comparação fácil: nós nos postamos na frente da cozinha, regendo a orquestra, persuadindo e negociando, reunindo elementos díspares para formar algo completo. Eu não sou o primeiro a fazer essa associação. No entanto, há um nível mais profundo, mais interessante, de trabalho relacionado à regência, que pode dar pistas do papel do *chef* para o futuro. Esse trabalho por trás dos bastidores, o estudo prévio ao concerto, que investiga a história da composição, seu significado e contexto. Uma vez que ele tenha sido determinado, uma narrativa assume o comando, e o trabalho do maestro é interpretar aquela história por meio da música. Poderíamos dizer que uma cozinha típica é para um *chef* o que uma partitura é para um maestro. Ela oferece orientação para a criação de algo imediato – um concerto, uma refeição – que também será uma análise urdida no tecido da memória.

Ao longo da entrevista, ainda sobre o mesmo tema da importância da sustentabilidade na gastronomia, surgiram outras indagações. Por exemplo: “Por que um *chef* de cozinha deveria se preocupar com a forma como são produzidos os seus insumos?” A princípio, pode-se acreditar que seriam apenas por preocupações com o meio ambiente, entretanto, essa visão só seria alcançada se o gastrônomo já se interessasse pelo assunto. Mais uma vez, recorre-se aqui a Barber (2015, p. 77):

Por que deveria um *chef* se importar com como produtores controlam suas plantas invasoras e pragas? Acabar com o problema usando agrotóxicos tem consequências ambientais nocivas, e esta é claramente uma das razões. E, uma vez que preparamos comida, nós *chefs* estamos mais próximos dos produtores do que, digamos, advogados e contadores. Mas todo mundo come, o que significa que *chefs* presumivelmente não deveriam se sentir mais ultrajados com o mau gerenciamento de solos do que advogados e contadores. A saúde deteriorada do solo, com seus problemas resultantes de uma infestação por plantas invasoras e pragas, bem como os produtos químicos necessários para solucioná-los, não afeta mais os *chefs* do que afeta todas as outras pessoas.

[...]

Frutas, hortaliças, animais e grãos cultivados em solos ruins são mais difíceis de serem transformados por um *chef* em pratos saborosos, realmente saborosos. [...] Se o solo está comprometido, não pode produzir algo que se assemelhe a uma comida maravilhosa (BARBER, 2015, p. 77).

Ou seja, a preocupação com a sustentabilidade ambiental, desde o plantio até a colheita, e esse olhar atento para o ciclo da alimentação, não podem ser compreendidos e aplicados como uma preocupação estritamente ambiental, já que a má gestão dos solos no campo compromete o resultado da comida no prato.

c) O que pensa o coordenador do curso

Apresenta-se agora o trecho da entrevista com o professor coordenador do curso de Gastronomia ao qual o projeto de extensão LEIA Gastronomia era vinculado, com vistas a compreender um pouco mais sobre sua percepção a respeito do projeto de extensão e da sustentabilidade ambiental no curso como um todo.

Ao ser indagado se são lecionados os temas relacionados à sustentabilidade ambiental nas aulas do curso de Gastronomia, o coordenador deixou clara a existência de práticas sustentáveis nas aulas, como indica o depoimento a seguir:

Isso é até passado no projeto pedagógico do curso. A sustentabilidade ambiental é para ser trabalhada de uma forma interdisciplinar no curso, ou seja, a gente estimula os professores a passar dentro das possibilidades, no que tange aos conteúdos que estão sendo abordados, e aí vai variar um pouco, por exemplo, quando você está trabalhando com cozinha local, cozinha regional, a abordagem é mais intensa, no caso de cozinha brasileira, cozinha fria, que muitas vezes utilizam insumos locais. Mas na cozinha internacional, na étnica, que são disciplinas que dependem de insumos importados, fica mais difícil, não que seja tão incisiva em se trabalhar com ingredientes locais. Entretanto, no que se refere ao aproveitamento integral dos insumos, isso é geral. Isso é algo que eu defendo muito e tento passar para os professores, mas acho que ainda há muito o que se fazer. O LEIA, quando começou, trabalhava de forma intensiva tudo isso, entretanto, a gente percebe que o engajamento foi perene, todos amavam sair nas fotos e nos jornais, mas na hora de trabalhar de verdade, por ser algo trabalhoso, poucos realmente ajudavam (Coordenador).

A obrigatoriedade de se pensar a sustentabilidade ambiental na gastronomia pode residir no fato de que a agricultura e a ecologia são praticamente inseparáveis e encontram na gastronomia a possibilidade de reflexão sobre a existência da harmonia ambiental associada à complexidade do sistema alimentar (ALENCAR; SÁ, 2017). E a importância de se pensar na realidade da agricultura local e de valorizar os saberes regionais está amplamente ligada ao fato de que a agroecologia é um campo muito influenciado pela ciência camponesa tradicional (PETRINI, 2009).

Entretanto, tal depoimento difere da opinião dos demais participantes da entrevista, já que tanto os discentes quanto a coordenadora do curso afirmaram que a temática só era abordada nas aulas do projeto de extensão e de cozinha brasileira

Quando questionado sobre a sustentabilidade no mercado de trabalho, o coordenador deu o seguinte depoimento:

Em termos nacionais, estamos muito atrasados, eu vejo pessoas preocupadas com isso, mas com trabalhos pontuais, que de um modo geral são muito significativos, mesmo sendo poucos, esses trabalhos fazem diferença, mas precisamos avançar muito. Mas isso é uma tendência fortíssima para os próximos anos em todos os segmentos da alimentação. Porque é preciso pensar nos Ob-

jetivos Sustentáveis da Unesco [Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura]. Mas, internacionalmente, tem muitos países fazendo coisas incríveis, uns por necessidade, outros por estarem à frente do seu tempo. Restaurantes que investem em pesquisa entre alimentação e os ecossistemas, trabalhando muito sobre o alimento do campo à mesa. No Brasil tem alguns restaurantes fazendo trabalhos legais, mas ainda estamos atrasadíssimos (Coordenador).

A percepção do coordenador corrobora o pensamento dos demais entrevistados de que ainda se faz pouco no Brasil, mas que há avanços e que esse assunto se torna uma tendência fortíssima para o mercado gastronômico nos próximos anos.

Em dado momento, o entrevistado expôs seu ponto de vista referente às percepções sobre as dificuldades enfrentadas para a implementação de uma gastronomia sustentável:

Não só na gastronomia, mas na vida, eu digo que isso precisa estar ligado à cultura, precisa começar em casa, nas famílias, nas escolas, nos primeiros anos de formação do indivíduo. Precisa-se também de campanhas informativas realmente impactantes, escancarando a realidade, realidade do desperdício, dos métodos produtivos insustentáveis. Precisa ter incentivos públicos, fiscalização (Coordenador).

A opinião do coordenador reforça também o pensamento da docente coordenadora do projeto de que o assunto tem que ser abordado desde a infância, e não só na universidade:

Esse assunto precisa ser tratado de forma cultural, precisa começar nos anos iniciais, na família, no ensino infantil. Não só na faculdade, porque mudar os hábitos de um aluno em dois anos de curso é muito difícil. Essas questões de aproveitamento integral dos alimentos, consumo local, reciclagem, precisa começar antes, na infância, passando pela adolescência, para que, quando o estudante chegar à faculdade, nós consigamos alavancar projetos que de fato tragam mudanças para a sociedade. Porque os estudantes chegam no ensino superior sem nenhum tipo de conhecimento para a sustentabilidade, por isso é difícil mudar a mentalidade em dois anos de graduação. Não basta ver uma aula, estudar os impactos só na universidade (Coordenador).

Na mesma perspectiva do pensamento expressado pelo coordenador, Ferreira (2019) acredita que esse aprendizado e essa conscientização devem ser abordados na infância, na fase da educação infantil, do ensino fundamental e médio, pois os adultos já desenvolveram hábitos difíceis de mudar. A escola é o espaço mais eficaz para formar e preparar esses indivíduos para viver em sociedade e em seu ambiente físico.

Educação problematizadora

O caráter pedagógico do projeto de extensão

a) O que pensam os discentes

Com o propósito de compreender as possíveis contribuições do caráter pedagógico de um projeto de extensão dessa natureza, sobretudo na formação de gastrônomos, a entrevista norteou-se por questões relacionadas à efetividade de relacionar a realidade dos alunos como ferramenta para a viabilização da construção do conhecimento. Nesse sentido, foram feitas perguntas sobre os tipos de insumos produzidos na horta experimental, com unanimidade nas respostas. Todos afirmaram a grande presença de insumos regionais e, sobretudo, plantas alimentícias não convencionais, as chamadas PANCs, conforme elucida o trecho a seguir.

Eu aprendi muito, mesmo não cultivando todos no projeto, mas passei a conhecer por ele. Por exemplo, castanha de baru, peixinho da horta, inhame mangarito, beldroega, azedinha. E me chamou muita atenção também aprender sobre os *terroir* mineiros. Para mim, antes do LEIA, *terroir* era coisa só de países europeus. Coisa de gente chique. O LEIA me mostrou que Minas também é chique demais (E7).

A existência de insumos regionais tem forte caráter pedagógico no sentido de conscientização sobre a relevância do uso deles e a relação com a sustentabilidade ambiental: “A utilização de plantas não convencionais na alimentação, além de fornecer fontes alternativas de nutrientes preservando a biodiversidade, possui um importante valor como promotora de conscientização ambiental” (OLIVEIRA *et al.*, 2018).

Considera-se, assim, a valorização de ingredientes regionais, peça-chave para o incentivo aos pequenos produtores, diminuindo a distância entre o campo e a mesa e o percurso do transporte. Além de impulsionar as cozinhas típicas, dando a elas lugar de destaque no cenário gastronômico.

Ao serem questionados a respeito da importância do contato com extensionistas de outras áreas do conhecimento no mesmo projeto, a resposta foi unânime. Todos avaliaram como muito importante e salientaram a abordagem dos mesmos problemas a partir de olhares diferentes como uma ferramenta profícua.

Porque gastronomia é cultura, e esse contato possibilita uma troca de conhecimentos muito rica para quem tenta compreender a cultura da alimentação, visto que é preciso conhecer os hábitos alimentares das pessoas para entender todos os aspectos culturais que as cercam (E3).

Aqui se subentende que o processo de construção do conhecimento alicerçado na sustentabilidade ambiental é possível de se tornar efetivo ao promover uma aproximação da realidade do indivíduo, no caso em foco, e dos docentes. Essa aproximação constitui-se em uma ferramenta de suma importância, partindo do princípio de uma educação problematizadora, em contraponto a uma educação bancária

(FREIRE, 1996; 1998). Isso porque, ao falar de uma realidade alheia à vida do estudante, criam-se obstáculos para o processo educativo, já que torna o discurso vazio ou sem significado diante do distanciamento da experiência existencial (FREIRE, 1998).

Com base nos depoimentos nessa parte da entrevista, é possível notar que a realidade dos discentes, incorporada às aulas, é significativa e viabilizadora da aprendizagem, corroborando as ideias de Paulo Freire (1998). Esse autor pressupõe o uso da realidade como mecanismo para a criticidade dos processos e a assimilação do conteúdo. Reforça-se aqui essa valorização da realidade a partir do uso de insumos e preparações regionais, ao lado da perspectiva e da prática interdisciplinar desse projeto de extensão, incentivando a participação de alunos de áreas do conhecimento diversas, bem como de profissionais extrauniversitários e extensionistas. Esses aspectos foram reconhecidos e valorizados pelos discentes, como mostram os depoimentos citados.

O projeto escutava os discentes e proporcionava um espaço em que seus conhecimentos incorporados na intimidade de sua trajetória de vida fossem compartilhados e aprimorados a partir de trocas de saberes com os demais extensionistas. Estes, que vinham do interior do estado, podiam introduzir nos canteiros da horta espécies nativas de suas regiões, bem como ensinar sobre melhores formas de cultivo e preparações diversas do mesmo insumo. Em outros momentos, espaços de conversa eram formados para que extensionistas compartilhassem suas experiências de vida, seus saberes e ensinamentos, que na grande maioria das vezes advinham de saberes absorvidos em família, que não eram documentados de forma escrita, mas de forma oral, e que dependiam da historicidade e da memória do aluno para serem compartilhados.

O processo de valorização da regionalidade como ferramenta para a promoção da sustentabilidade, diante do incentivo ao uso de insumos produzidos próximos dos locais de consumo, do incentivo à produção agroecológica e, sobretudo, do pensamento crítico acerca dos processos produtivos e da realidade do sujeito, fomentou mudanças na postura profissional dos alunos. Isso pode ser observado nos depoimentos:

Entre todas as contribuições, se eu puder elencar uma única, seria a conscientização sobre minha identidade local. Sou uma cozinheira regional, me reconheço assim graças ao projeto. Hoje valorizo os insumos locais e a cultura alimentar mineira, conheci muito mais sobre minha realidade a partir do projeto (E3).

O projeto contribuiu para que essa valorização do insumo, essa conscientização sobre sustentabilidade, extrapolasse os muros da universidade, e hoje até meu marido me cobra sobre isso aqui em casa, ou seja, foi passado até para meu marido, que nem frequentava a universidade (E4).

Outro aspecto que surgiu e se destacou ao longo da conversa foi sobre a importância da postura dos professores diante da proposta de alicerçar a formação dos discentes em temas relacionados à sustentabilidade ambiental. Novamente os entrevistados foram unânimes em mencionar os professores como peça-chave para tal.

Se os alunos não forem apresentados a estes temas ainda nas aulas, como a sustentabilidade ambiental na gastronomia, dificilmente os gastrônomos depois de formados se preocuparão com isso. E o professor precisa levar até as aulas essas reflexões, porque é ele quem conduz o início das aulas, e nós vamos costurando o decorrer das aulas com as nossas discussões (E6).

Logo, há a confirmação de que a mediação do professor é fundamental no processo de construção do conhecimento, como vê-se em Freire (1998), citado por Saviani (2008, p. 8):

O professor agiria como um estimulador e orientador da aprendizagem, cuja iniciativa principal caberia aos próprios alunos. Tal aprendizagem seria uma decorrência espontânea do ambiente estimulante e da relação viva que se estabeleceria entre os alunos e entre estes e o professor.

Ao longo desse trecho da entrevista, compreendeu-se que o caráter pedagógico dos projetos de extensão pode se tornar uma ferramenta promissora para a inserção da sustentabilidade nos cursos de gastronomia, com a aproximação da realidade do aluno nas aulas dentro dos projetos, o que possibilita a construção de espaços que valorizem a historicidade dos estudantes. Essa historicidade pode ser compreendida como seu capital cultural incorporado.

As aulas no projeto eram mais livres, podíamos nos expressar mais, falávamos e éramos ouvidos. Contávamos casos, escutávamos experiências dos outros participantes, e isso deixava a aula mais interessante (E3).

No projeto eu podia relatar experiências da minha vida, e elas eram ouvidas e discutidas nas aulas. Falar de algo que eu conheço torna mais fácil quando preciso associar as disciplinas (E5).

A flexibilidade do projeto de extensão, conforme esses depoimentos, mostrou-se uma característica promissora no projeto, ao lado da interdisciplinaridade:

Além das aulas serem mais leves, por serem mais flexíveis, já que acontecem fora da sala de aula, podendo relatar minhas experiências e ouvir as experiências dos outros, o fato de ter junto alunos e professores de outros cursos é fantástico. Porque eles dão pontos de vista diferentes, com olhares mais voltados para suas áreas de atuação, e a gente acaba aprendendo junto (E2).

O que eu mais gostava era de poder ser ouvido, poder mostrar um pouco mais do que eu sei, coisas que muitas vezes nem sabia que podiam ser úteis, e ter pessoas de outras áreas junto comigo, ouvindo e dando opinião, buscando o melhor caminho, é uma experiência sensacional (E6).

É possível que a flexibilidade metodológica, hierárquica e normativa do projeto de extensão, e também o debate contínuo acerca da realidade dos discentes, somados à valorização da identidade regional, tenham constituído as ferramentas e os

pressupostos que promoveram uma mudança na postura profissional dos discentes diante da sustentabilidade ambiental na gastronomia.

b) O que pensa a docente coordenadora do projeto

Neste trecho da entrevista, buscou-se compreender como a professora avalia e compreende o caráter pedagógico do projeto de extensão e suas possíveis contribuições para a formação dos estudantes. Seu pressuposto é de que, a partir do uso da realidade regional em que os alunos estão inseridos, mediados pela atividade de extensão, haveria uma possibilidade de reconfigurar a forma de os discentes se relacionarem com os alimentos e então modificar suas práticas pessoais e profissionais, conforme ilustra o depoimento a seguir:

Posso seguramente afirmar que todos os alunos que fizeram parte do projeto de extensão, eles não só se imbuíram desses conceitos, dessa ideia, dessa consciência mesmo, do ter que fazer algo, do ter que mudar, como levaram isso para as suas vidas e praticam. Praticam onde trabalham, estão praticando em casa, na vida, com os filhos. Quantas oficinas nós ministramos: oficinas envolvendo a moda, a arquitetura, as engenharias, a agronomia, a nutrição... entre tantas outras (Prof. 1).

Questionou-se ainda a respeito da importância que ela atribuía às relações interdisciplinares que se constituíram no projeto estudado. E apurou-se certa satisfação quanto a isso:

Avalio de uma forma muito positiva, muito produtiva. Cada área defendeu ali sua bandeira, às vezes surgia um conflito, mas aprende-se muito com os conflitos. O contato dos extensionistas gera também uma troca de conhecimentos entre todos, um sabe mais sobre plantio, outro sobre irrigação, outro sobre tipos de fertilização, outros sobre métodos de preparo. E com o decorrer do tempo, um ensina e aprende com o outro, constroem juntos seus conhecimentos, mediados pelo projeto, pelo professor e pelo ambiente (Prof. 1).

Esse depoimento reforça a ideia da importância do papel do professor como mediador no processo de construção do conhecimento, como defendido por Freire (1996; 1998), e não tendo um papel central, controlador, centralizador. O professor divide com os estudantes a troca de experiências e saberes. Essa ideia é reforçada por Moura (2004, p. 188) da seguinte forma:

Freire defende essa posição porque para ele a mediação entre aluno e objeto a ser aprendido se dá pelas situações de “codificação” e “descodificação”, em que cabe ao educador o papel de oferecer estas mediações e coordenar os debates e descobertas em torno dela.

A pesquisa apurou que, apesar de algumas dificuldades, o projeto de extensão LEIA propôs e realizou algumas de suas práticas em uma perspectiva interdisciplinar.

c) O que pensa o coordenador do curso

Buscou-se compreender como o coordenador do curso percebe o caráter pedagógico do projeto de extensão e suas possíveis contribuições para a formação dos discentes. Quando perguntado se acreditava que ao vivenciar o processo produtivo os discentes entendiam os percalços da produção e despertavam o cuidado para evitar/minimizar o desperdício de ingredientes, respondeu:

O aluno precisa ter este contato, ele deve conhecer as origens do alimento que prepara, senão se formam gastrônomos sem o menor entendimento do que é a comida, seriam apenas cozinheiros que sabem executar receitas, mas não compreendem a comida que preparam (Coordenador).

Mas não só os gastrônomos precisam conhecer essa realidade, todos os cidadãos devem estar implicados e comprometidos, visto que:

Há necessidade de que os consumidores estejam bem informados sobre o que chega às suas mesas, conhecendo todo o ciclo de produção do alimento, valorizando ingredientes artesanais de qualidade, tornando-se, assim, coprodutores ou parceiros no todo do processo. Todos têm o direito fundamental ao prazer de comer bem e, conseqüentemente, têm a responsabilidade de defender a herança culinária, as tradições e culturas que tornam possível esse prazer (RUBIM, 2013, p. 282)

A *priori*, a formação de gastrônomos necessita de mais atenção, pois são peças-chave como agentes conscientizadores dos comensais. Nesse cenário, é preciso pensar em formas de conduzir o processo de construção do seu conhecimento com base em conceitos da sustentabilidade. O projeto de extensão, por seu caráter pedagógico, aproximando a realidade do território à realidade dos discentes, viabiliza esse processo, formando-os dotados de criticidade. A ideia é aproximar o local e refletir sobre ele em conjunto, pensar o entorno vivendo nele, mediados pela realidade, corroborando o ideal freiriano de uma educação libertadora (FREIRE, 1998). Mas tal processo necessita de um educador, para que faça a mediação entre os discentes e o conhecimento e torne a aula profícua.

Deste modo, o educador problematizador refaz, constantemente, seu ato cognoscente, na cognoscitividade dos educandos. Estes, em lugar de serem recipientes dóceis de depósitos, são agora investigadores críticos, em diálogo com o educador, investigador crítico, também (FREIRE, 1998, p. 64).

Quando questionado sobre o que faria diferente se pudesse trazer o projeto de volta, resposta da coordenadora e de alguns discentes foi a mesma. Abordando principalmente o engajamento falho do projeto e a necessidade de uma participação ativa dos demais professores: “Precisa haver mais engajamento, os demais professores e coordenadores precisam abraçar a causa. É preciso que o projeto se institucionalize, tornar-se uma responsabilidade coletiva” (Coordenador).

Caráter pedagógico da extensão universitária

Contribuições e limites

a) O que pensam os discentes

Além das críticas, foi dada a oportunidade aos entrevistados de se expressarem a respeito do que melhorariam no projeto de extensão e mais algum aspecto que acreditavam não ter sido abordado ao longo da entrevista. Em um primeiro momento, buscou-se compreender qual era a maior crítica que os extensionistas fariam ao projeto.

É a falta de participação do restante do curso, porque o projeto tinha muito potencial, e era muito importante para nós, mas não tinha apoio. Eu não sei como era por fora do projeto, se os professores conversavam entre si. Mas na nossa frente não (E4).

Esse pouco engajamento do próprio curso com o projeto, pois acabou tornando o projeto um núcleo muito fechado [...]. E isso gerou o enfraquecimento do projeto, já que dificultava sua manutenção (E6).

Tais críticas levaram os alunos a expressarem o que fariam de diferente caso pudessem trazer de volta o projeto para a instituição. E as respostas, em sua maioria, voltaram-se para a necessidade de engajamento e apoio, de acolhimento dos demais discentes e docentes da instituição:

Eu cobraria que a instituição participasse mais ativamente, para que fosse um projeto maior, porque tinha muito potencial. Mas como os demais professores não colaboravam muito, acabou ficando difícil (E3).

Eu abordaria o projeto com mais importância em outras disciplinas. Envolvendo mais professores, expandindo o LEIA. (E6).

Ao concluírem a entrevista, todos os participantes eram convidados a fazer algum comentário que julgassem pertinente. Um dos entrevistados quis contar o que aconteceu com o projeto depois que encerraram as atividades na instituição.

Gostaria de abordar o que foi feito do projeto depois que ele se encerrou no centro universitário. O LEIA Gastronomia, quando terminou, por dificuldades de manejo e falta de apoio, deu origem ao LEIA Florescer. Minha filha, quando descobriu que o projeto iria se encerrar, ficou indignada, já que amava participar e não se conformava com a ideia, logo, decidiu fazer algo. E nesse mesmo ano ela se mudou de uma escola privada para uma estadual, com um espaço livre bem grande, eis que surge então a ideia de levar o projeto para a Escola Estadual Tancredo Neves. A escola amou a ideia e surgiu assim o LEIA Florescer. As crianças e adolescentes lá amam participar, conhecer mais sobre alimentos regionais, aprender sobre plantas medicinais, aprender sobre a cultura alimentar da nossa região. Além de começar a trabalhar a sustentabilidade desde os primeiros anos escolares. O projeto LEIA não morreu! (E7).

Os depoimentos coletados nesse último trecho da entrevista parecem indicar que uma das dificuldades do projeto e a possível causa do encerramento de suas atividades foi o frágil acolhimento da instituição. O projeto funcionou de forma coerente com seus objetivos como extensão universitária, mesmo sem o devido apoio, promovendo trocas e socializando o conhecimento entre extensionistas e comunidade em atividades que surgiram como um desdobramento do LEIA Gastronomia.

b) O que pensa a docente coordenadora do projeto

O parecer da professora coordenadora se assemelha muito ao pensamento dos discentes no que se refere às críticas sobre o projeto de extensão.

A falta de engajamento dos participantes, a minha maior crítica é essa. A falta de participação permanente. Às vezes as pessoas ficavam engajadas no primeiro momento, mas depois iam se distanciando. E um dos principais motivos para isso era a falta de participação e aplicação dos temas pelos demais docentes em suas disciplinas. Porque o projeto se tornou só meu, em vez de ser o projeto do centro universitário, do curso de Gastronomia. Se a minha disciplina sozinha conseguiu fazer tudo isso sozinha, imagina se houvesse a participação de todos? (Prof. 1).

Esse depoimento reafirma a percepção dos estudantes, elucidando que a falta de acolhimento e engajamento e a falta de colaboração tornou-o um projeto de difícil manutenção, levando-o ao encerramento de suas atividades.

c) O que pensa o coordenador do curso

As opiniões do coordenador do curso neste último tema da entrevista corroboram a percepção tanto dos discentes quanto da coordenadora do projeto sobre os pontos fracos. Quando questionado sobre isso, a principal fraqueza identificada por ele foi a falta de envolvimento e compromisso mais coletivos:

Faltava engajamento, o projeto tornou-se individual, o que dificultava, pois as tarefas se concentravam e sobrecarregavam quem participava. Era preciso um maior suporte do corpo docente, além disso, um suporte financeiro da instituição, para remunerar alguém que se comprometesse a cuidar das hortas quando não havia mais ninguém (Coordenador).

Ao final, pediu-se para que fosse apresentada uma sugestão para trazer o projeto de volta e o que ele faria diferente:

Primeiramente, seria tornar o projeto algo coletivo, distribuir as responsabilidades com todos os docentes, não só um ou dois. Depois, buscar por este auxílio financeiro da instituição para manter um funcionário remunerado. E, por último, institucionalizar o projeto, torná-lo parte fundamental da carga horária dos estudantes (Coordenador).

Conclui-se que as opiniões de todos os entrevistados coincidem nas críticas, nas percepções sobre sustentabilidade e nas limitações do projeto de extensão. Os depoimentos foram semelhantes não só nas críticas, mas em todos os temas abordados, não havendo contradição entre as falas de discentes e docentes.

Considerações finais

Este artigo buscou relatar os resultados de uma pesquisa empírica que teve como propósito colher dados que revelassem as contribuições para a formação de gastrônomos pautada na sustentabilidade ambiental, advinda da participação dos alunos em um projeto de extensão universitária.

O projeto, que teve início em novembro de 2016, apesar de ter permanecido na instituição apenas até 2018, colheu frutos, como elucidaram os depoimentos presentes neste artigo. Apesar de não ter sido acolhido por todos os professores, o que pode ter dificultado sua institucionalização, o LEIA Gastronomia foi lembrado como um momento importante na trajetória de formação dos discentes que participaram como extensionistas, bem como pelos professores que nele se empenharam.

Pretendeu-se, assim, compreender um pouco sobre a efetividade do projeto de extensão. Pôde-se constatar que houve mudança significativa na postura profissional dos extensionistas do projeto. Todos os entrevistados deixaram claro que o projeto LEIA Gastronomia auxiliou em suas formações como gastrônomos comprometidos com a sustentabilidade ambiental no exercício de sua profissão. Isso porque, por meio de suas participações, passaram a compreender os percalços da produção de insumos e deixaram de desperdiçar os ingredientes, passaram a conhecer melhor os alimentos, a respeitar a sazonalidade da produção, a incluir no planejamento de seus *menus* plantas que antes eram desprezadas na hierarquia alimentar, como é o caso das PANCs.

Além disso, notou-se que os discentes passaram a compreender que, para que haja sustentabilidade ambiental, é preciso também a valorização dos ingredientes regionais, priorizando as parcerias intersetoriais e os conhecimentos interdisciplinares desenvolvidos com os diversos integrantes do ciclo da alimentação, voltando sua atenção não apenas para os cozinheiros, mas para todos os profissionais que trabalham com a gastronomia, ressaltando a ideia de que a alimentação começa no campo, e não na cozinha. Que um bom *mise en place* começa na horta.

Outro aspecto que se sobressaiu foi a valorização da realidade local de cada sujeito como processo-chave para a construção do conhecimento e para a mudança profissional de gastrônomos, por meio da valorização de seus saberes regionais e do acolhimento de suas experiências.

Entretanto, constatou-se que a maior dificuldade para a continuidade do projeto dentro da instituição foi a falta de engajamento e apoio dos demais docentes e discentes.

Por fim, acredita-se que o projeto fomentou mudanças no que diz respeito a aliar a formação de gastrônomos aos conceitos de sustentabilidade ambiental, com a inserção dos alunos nos meios produtivos, majoritariamente agroecológicos, e da valorização da realidade tanto regional quanto pessoal, para viabilizar essa construção do conhecimento e incentivar o exercício da profissão atrelada a tais conceitos, experiências de vida e realidades.

Referências

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (Brasil). **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF: Anvisa, 16 set. 2004.

ÁGORA FIOCRUZ. **Isenções e reduções fiscais na comercialização, industrialização e uso de agrotóxicos no Brasil**. 12 set. 2019. Disponível em: <https://agora.fiocruz.br/2019/09/12/isencoes-e-reducoes-fiscais-na-comercializacao-industrializacao-e-uso-de-agrotoxicos-no-brasil/>. Acesso em: 2 set. 2020.

ALENCAR, Gabriel Aaquino; SÁ, Jonivan Martins de. Sustentabilidade e educação ambiental: incentivo social e a relação com a gastronomia. **Missões: Revista de Ciências Humanas e Sociais**, v. 2, n. 1, 2017.

BARBER, Dan. **O terceiro prato**. Rio de Janeiro: Bicicleta Amarela, 2015.

BOFF, Leonardo. **Saber cuidar: ética do humano-compaixão pela terra**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2017.

EHLERS, Eduardo. **Agricultura sustentável: origens e perspectivas de um novo paradigma**. São Paulo: Livros da Terra, 1996.

EMBRAPA. **Marco referencial em Agroecologia**. Brasília, DF: Embrapa, 2006.

FAO. **Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe**. [S. l.]: ONU, 2017.

FERREIRA, Leidryana da Conceição. **Educação ambiental e sustentabilidade na prática escolar**. Revista Brasileira de Educação Ambiental, v. 14, n. 2, p. 201–214, 2019.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 25. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

MARTINS, Ana Paula Bartoletto et al. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira (1987-2009). **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 47, p. 656-665, 2013.

MEDEIROS, Aurélia Barbosa de et al. A importância da educação ambiental nas escolas nas séries iniciais. **Revista da Faculdade Montes Belos**, v. 4, n. 1, p. 1-17, set. 2011.

MOURA, Tania Maria de Melo. **A prática pedagógica dos alfabetizadores de jovens e adultos**: contribuições de Freire, Ferreiro e Vygotsky. 2. ed. Maceió: Edufal, 2004.

OLIVEIRA, Bruna de et al. **Operação taioba**: o uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC) e da agricultura urbana na construção do senso agroecológico de escolares da rede pública de São Leopoldo, RS. **Cadernos de Agroecologia**, [s. l.], v. 13, n. 1, 2018.

ONU. **Word Population Prospects 2019**. Disponível em: <https://population.un.org/wpp/>. Acesso em: 3 out. 2020.

PEIXOTO, Marcus; PINTO, Henrique Salles. Desperdício de alimentos: questões socioambientais, econômicas e regulatórias. **Boletim Legislativo**, Brasília, DF, v. 1, n. 41, p. 1-14, 2016.

PETRINI, C. **Slow food**: princípios da nova gastronomia. São Paulo: Senac, 2009.

PINTO, Nathalia Lima. **Apetite por mudança**: gastronomia e sustentabilidade em diálogo. 2018. Tese (Doutorado em Gastronomia) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2018.

RIBEIRO, Helena; JAIME, Patricia Constante; VENTURA, Deisy. Alimentação e sustentabilidade. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 31, n. 89, jan-abr., 2017.

RUBIM, Rebeca Elster, A ecogastronomia nos cursos superiores de gastronomia do estado de São Paulo: conceitos, aplicações e cenário observado. **Rosa dos Ventos - Turismo e Hospitalidade**, São Paulo, v. 5, n. 2, 2013.

SAVIANI, D. **A pedagogia no Brasil: história e teoria**. Campinas, SP: Autores Associados, 2008. (Coleção Memória da Educação).

VIEITES, Renato Guedes. Agricultura sustentável: uma alternativa ao modelo convencional. **Revista Geografar**, Curitiba, v. 5, n. 2, p. 1-12, jul-dez., 2010.