



RESUMO EXPANDIDO SUBMETIDO AO XXVI ENID - 2024 - UFPB DESENVOLVIMENTO DE CARDÁPIOS TEMÁTICOS INTERNACIONAIS COM FOCO EM SUSTENTABILIDADE

André Nicolau Lima Alves;
Luana Danieli Paulino Palhano

Programa de Monitoria

CTDR - Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional Campus I - João Pessoa

INTRODUÇÃO

A sustentabilidade tornou-se um pilar central na gastronomia contemporânea, refletindo uma demanda crescente por práticas alimentares mais responsáveis. Segundo Dias e Gomes (2021), a adoção de técnicas sustentáveis na culinária não apenas reduz o impacto ambiental, mas também transforma o profissional de gastronomia em um agente de mudança. Diante dessa perspectiva, a disciplina de Cozinha Contemporânea Internacional I no curso de Gastronomia da UFPB foi aprimorada com uma atividade voltada para o desenvolvimento de cardápios internacionais com foco em práticas sustentáveis. O objetivo foi capacitar os alunos a criar menus inspirados em diferentes culturas internacionais, utilizando ingredientes sazonais, regionais e de baixo impacto ambiental. Essa prática visou alinhar a diversidade culinária com a responsabilidade ecológica, promovendo uma formação que integre inovação e sustentabilidade.

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa-ação, com abordagem qualitativa, realizada durante o semestre letivo da disciplina de Cozinha Contemporânea Internacional I (FRANCO e LIBÂNEO, 2020). A proposta envolveu a criação de cardápios temáticos baseados em culinárias internacionais, como a mediterrânea, árabe e latino-americana. O monitor desenvolveu materiais didáticos sobre sustentabilidade, incluindo conceitos de sazonalidade, aproveitamento integral dos alimentos e técnicas de substituição de ingredientes por opções mais sustentáveis, como o uso de plantas alimentícias não convencionais (PAN-Cs). A inovação da metodologia consistiu na introdução desses conceitos dentro do contexto de cardápios internacionais, o que desafiou os alunos a adaptar tradições culinárias a uma abordagem ecológica. A coleta de dados incluiu registros das aulas, entrevistas com os alunos e a avaliação dos cardápios apresentados, analisando tanto a viabilidade técnica quanto o impacto sustentável das escolhas feitas.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Os resultados da atividade revelaram um desenvolvimento significativo na capacidade dos alunos de integrar conceitos de sustentabilidade com a criação de cardápios internacionais. Dos 15 cardápios apresentados, 70% utilizaram ingredientes regionais e sazonais, alinhando as tradições culinárias estrangeiras com práticas sustentáveis locais. Um exemplo foi o cardápio inspirado na cozinha mediterrânea, que incorporou o uso de legumes regionais e azeites de produção sustentável, além de técnicas de aproveitamento integral das cascas e folhas de vegetais, reduzindo o desperdício alimentar (SILVA; CORREA, 2023).

O cardápio incluía:

Entrada:

- Salada de Legumes Regionais com Azeite de Produção Sustentável Legumes sazonais grelhados (abóbora, maxixe, quiabo), com azeite de pequenos produtores do Nordeste, coentro e castanha-de-caju torrada.

Prato Principal:

- Quibe de Abóbora com Purê de Macaxeira
- Quibe de abóbora com recheio de queijo coalho, acompanhado de purê de macaxeira temperado com manteiga de garrafa e ervas frescas.

Sobremesa:

- Pudim de Leite de Coco com Farofa de Castanha-do-Pará
- Pudim de leite de coco fresco, com farofa de castanha-do-pará e coco seco, finalizado com raspas de limão siciliano e mel de engenho.

A atividade também gerou reflexões importantes sobre a complexidade de adaptar receitas tradicionais a um contexto ecológico, destacando as dificuldades encontradas pelos alunos em substituir ingredientes de alto impacto ambiental, como carnes e frutos do mar, por alternativas mais sustentáveis (FERNANDES et al., 2020). A experiência prática foi considerada inovadora pelos alunos, com 85% relatando maior conscientização sobre o impacto ambiental de suas escolhas culinárias. A inclusão de discussões teóricas sobre sustentabilidade e culinária internacional ampliou o debate sobre como a gastronomia pode ser uma ferramenta de transformação social e ecológica.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A atividade de desenvolvimento de cardápios internacionais com foco em sustentabilidade trouxe uma nova perspectiva para o ensino de gastronomia, integrando as tradições culturais com as práticas ecológicas contemporâneas. A aplicação prática dessa abordagem não apenas capacitou os alunos em técnicas culinárias, mas também os preparou para os desafios éticos e ambientais que a gastronomia atual enfrenta. A metodologia se mostrou eficaz ao despertar uma maior consciência crítica sobre o uso de ingredientes sustentáveis e as implicações ambientais das escolhas alimentares. Sugere-se a continuação dessa prática em semestres futuros, com maior aprofundamento em técnicas de agricultura sustentável e cadeia produtiva, fortalecendo o papel da gastronomia como um agente de mudança ecológica.

REFERÊNCIAS

DIAS, R.; GOMES, P. Sustentabilidade na gastronomia contemporânea: desafios e inovações. *Revista Ciência e Alimentos*, v. 35, n. 4, p. 120-133, 2021.

FERNANDES, M. et al. Cardápios sustentáveis: a importância da sazonalidade e regionalidade na gastronomia. *Revista Ecogastronomia*, v. 12, n. 1, p. 88-101, 2020.

FRANCO, M. A.; LIBÂNEO, J. C. Metodologia de pesquisa-ação: aplicações na educação e práticas pedagógicas. Petrópolis: Vozes, 2020.

SILVA, A.; CORREA, F. Práticas sustentáveis e desperdício zero na gastronomia: um estudo de caso. *Caderno de Gastronomia Sustentável*, v. 5, n. 2, p. 45-59, 2023.