

IV SEMINÁRIO DE PESQUISA EM TURISMO DO MERCOSUL

Responsabilidade social na Gastronomia

Flávia La Villa (1)

Lygia Amadi Pinto (2)

Resumo

Os trabalhos interdisciplinares têm como foco o desenvolvimento do aluno agregando valores de todas as disciplinas do curso de Tecnologia em Gastronomia, ao proporcionar uma visão ampla e sistêmica dos conhecimentos adquiridos por período, em um mesmo locus de aprendizagem em que se encontram a Faculdade e o Hotel, integrando teoria à prática. Tais valores são distribuídos conforme o período em que se encontram, e finalizam com o Trabalho de Análise Interdisciplinar, realizado semestralmente. Para cada disciplina há um objetivo principal a ser atendido dentro do respectivo plano de ensino, que se integra à pesquisa e propicia o desenvolvimento dos projetos. Envolveram-se nesta atividade as seguintes disciplinas: Fundamentos de Administração de Empresas, Gestão de Equipamentos, Utensílios e Matéria Prima, Gestão de Pessoas, Princípios de Nutrição, Filosofia, Metodologia da Pesquisa, e também as disciplinas práticas: Cozinha Fria, Cozinha Clássica e Confeitaria Básica. O projeto teve a finalidade de possibilitar aos alunos uma ampliação das interfaces que compõem a viabilidade dinâmica do setor, uma reflexão que envolva a responsabilidade social, relações interpessoais e comunicação, e o fazer gastronômico.

Palavras-chave

Interdisciplinar. Teoria à prática. Responsabilidade Social.

Corpo do trabalho

Introdução

O presente trabalho foi desenvolvido por meio de projeto interdisciplinar realizado no Centro Universitário Senac Campus Campos do Jordão, curso Tecnólogo em Gastronomia.

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

(1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.

(2) Docente dos cursos de Tecnologia em Gastronomia com Fundamentos de Administração de Empresas e de Tecnologia em Hotelaria com Matemática Financeira.

Teve a finalidade de possibilitar aos alunos uma ampliação das interfaces que compõem a viabilidade dinâmica do setor, uma reflexão que envolva a responsabilidade social, relações interpessoais e comunicação, e o fazer gastronômico.

O envolvimento dos alunos em atividades sociais, durante a sua formação acadêmica, tem contribuído ao trazer para si, além da formação profissional exigida hoje pelo mercado de trabalho, o desenvolvimento do espírito crítico, da capacidade de gerar novos conhecimentos e de agir com criatividade na resolução de problemas, possibilidades de criação de uma consciência das diferentes realidades sociais como também da prática gastronômica, contribuindo na busca de soluções para a melhoria da qualidade de vida da população e da desigualdade social.

A proposta inicial sugeriu a escolha de um nicho social na cidade de Campos do Jordão que envolveu escolas, creches, hospitais e casas de repouso. Os grupos selecionados pela coordenação dos projetos desenvolveram ações de responsabilidade social em uma creche situada no bairro de Jaguaribe, e em uma casa de repouso no bairro da Vila Albertina, entre outras instituições.

Esses projetos fazem parte do planejamento técnico-administrativo, de forma que a instituição responda às mudanças de expectativas sociais, de maneira efetiva e positiva, através de um diagnóstico das reais necessidades da comunidade, buscando caminhos metodológicos alternativos e/ ou complementares que garantam um olhar sobre as faces qualitativas da realidade.

Metodologia

Foram selecionados dois nichos sociais dentre todos os trabalhos apresentados nesse projeto os quais se desenvolveram da seguinte maneira:

- Para o evento realizado na creche, caracterizado como evento de responsabilidade social, os alunos proporcionaram um dia de muita diversão e descontração para as crianças. Elas participaram de várias brincadeiras de cunho educativo: jogo de tabuleiro humano, estafeta da bexiga, estafeta de calçar o tênis, estatua, dança da cadeira, passar o bastão, vôlei, futebol, pular corda, batata quente e bambolê, e

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

(1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.

(2) Docente dos cursos de Tecnologia em Gastronomia com Fundamentos de Administração de Empresas e de Tecnologia em Hotelaria com Matemática Financeira.

receberam um lanche e um almoço preparado pelos alunos do Tecnólogo em Gastronomia, tendo a participação de outros voluntários da unidade.

- No outro evento realizado em uma casa de repouso, dividiram-se em três etapas ,sendo a primeira uma confraternização entre os idosos através da realização de um piquenique no parque da instituição, que teve como objetivo tirar os internos da rotina e oferecer-lhes um cardápio diferenciado. A segunda etapa foi uma palestra com os colaboradores da casa, elaborada e ministrada pela professora Renata Meneghini, que teve como objetivo melhorar a integração com o grupo, dando-lhes um momento de reflexão e construção de identidade. E a terceira proposta será implantar um *stand* dentro das festas organizadas pela casa (como as Festas da Cerejeira em Flor e da Hortênciã), onde será utilizada a estrutura da festa para angariar fundos em prol da entidade. A proposta do stand é vender artigos como bolos, doces, artesanato, entre outros.

O desenvolvimento destes eventos possibilitou criar um espaço de discussão que permitiu a formação de uma consciência maior de realidade pessoal e profissional do futuro gastrólogo, possibilitando a partir dos conteúdos das disciplinas – inclusive as práticas – que os alunos vivenciassem uma reflexão construtiva, respaldados em uma visão sistêmica das interfaces intrínsecas que estruturaram o fazer gastronômico.

Discussão/ Conclusão

Um novo olhar sobre as práticas pedagógicas de qualificação profissional e pessoal permite a construção do conhecimento, numa perspectiva reflexiva e crítica, na qual o universitário se envolve numa relação de parceria, como agente de mudança e transformação social.

Permitir aos alunos uma estruturação e ampliação do processo de aprendizagem, a partir de uma visão mais geral, estudada no projeto do primeiro período, e instrumentalizar os alunos para que organizem os conhecimentos e informações na formatação científica reconhecida pela academia.

Desta forma os grupos foram direcionados a iniciar seu projeto, buscando fazer uma avaliação diagnóstica das reais necessidades de cada instituição, e em seguida planejar o desenvolvimento das ações sociais e/ou de capacitação, bem como a captação de Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

(1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.

(2) Docente dos cursos de Tecnologia em Gastronomia com Fundamentos de Administração de Empresas e de Tecnologia em Hotelaria com Matemática Financeira.

recursos e o cronograma das atividades. Preparar as novas gerações para conviver, partilhar e cooperar no seio das sociedades democráticas e solidárias obriga a planejar e desenvolver propostas que contribuam para reforçar esse modelo de sociedade. Para tanto se observou no andamento dos projetos a integração teórico-prática. Isto implica em converter as salas de aula em espaços nos quais os conteúdos culturais, habilidades, procedimentos e valores imprescindíveis para construir e aperfeiçoar esses modelos sociais é submetido à análise e reflexão sistemática, e são praticados.

Entre as disciplinas analisadas se pôde observar que o planejamento, a organização, a liderança e o controle na administração são bem desenvolvidos nas instituições analisadas. Valendo-se destes conceitos, no conteúdo de gestão de equipamentos e utensílios, referente às compras e estocagem de mercadorias, observou-se que a relação teórico-prática nem sempre é acatada, pela falta de informação e de treinamento de funcionários embora tenham um conhecimento prático do administrador.

Em um dos projetos, o retorno dos conceitos aplicados obteve um bom aproveitamento por parte da instituição. Um dos tópicos levantados foi a administração e a organização do estoque, no qual os alunos descreveram como a instituição trabalha com as questões prático-administrativas de equipamentos, utensílios, matérias-primas e estoque de mercadorias e sugeriram melhorias para cada setor.

A instituição possuía caixas e estantes de madeira pintadas com tinta lavável e várias caixas de papelão empilhadas, fora das recomendações especificadas na legislação.

A orientação sugerida pelos alunos foi que houvesse a troca das caixas de papelão por plástico e das estantes pintadas por aço inox, que foi acatada pela nutricionista da instituição visando uma melhoria deste setor. **(vide ANEXO 1 para depoimento da nutricionista).**

Desta forma, atingiu-se algum dos objetivos deste projeto, que foram discutir a utilização legal e humana da informação, bem como dos vínculos profissionais, de compras e armazenamento de alimentos e utensílios. E possibilitar um espaço de compreensão, a partir da realidade externa, respaldado num referencial que embasa atitude ética, compromisso profissional, compromisso com o conhecimento, responsabilidade ambiental, responsabilidade preventiva e o quanto as disciplinas Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

(1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.

(2) Docente dos cursos de Tecnologia em Gastronomia com Fundamentos de Administração de Empresas e de Tecnologia em Hotelaria com Matemática Financeira.

componentes do período contribuem para que tais propostas se formem, subjetivamente, em cada futuro profissional.

Conclusões:

Os trabalhos conseguiram atingir um padrão de comprometimento por meio dos alunos tornando a proposta inicial de “possibilitar aos alunos uma ampliação das interfaces que compõe a viabilidade dinâmica do setor, uma reflexão que envolva a responsabilidade social, relações interpessoais e comunicação, e o fazer gastronômico”, segundo informações cedidas pelos alunos que realizaram o projeto, como uma tarefa literalmente gratificante ao relacionar o conteúdo das disciplinas trabalhadas no segundo período com a responsabilidade social, de forma inovadora e comprometida com o conhecimento profissional.

Ao relacionar as disciplinas teóricas e práticas com a realidade, o aluno pôde observar na visão sistêmica o fazer gastronômico, possibilitando a compreensão da realidade de forma a ser inserido na comunidade do projeto como formador e gerador de conhecimento profissional, através da responsabilidade social, ambiental e preventiva, formando um profissional mais capacitado para o futuro.

Os projetos trouxeram resultados efetivos, na mudança de comportamento do aluno diante da realidade social. Os depoimentos destes representaram experiências positivas em relação ao crescimento profissional, a ampliação do processo de aprendizagem e a sua participação ativa na sociedade. De igual modo, a comunidade avaliou positivamente as intervenções recebidas, tanto nas ações de cunho social quanto educativo.

As atividades desenvolvidas possibilitaram uma maior integração das equipes de trabalho, maiores identificação e comprometimento com as questões sociais, e ao mesmo tempo, o desenvolvimento de novas habilidades e competências. É importante ressaltar que a responsabilidade social é questão de postura e valores. O objetivo é “fazer acontecer” e o nosso desafio é dar continuidade aos trabalhos já desenvolvidos, e programar outros, de forma pró-ativa, exercendo uma contribuição relevante para a sociedade.

Referências bibliográficas:

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

(1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.

(2) Docente dos cursos de Tecnologia em Gastronomia com Fundamentos de Administração de Empresas e de Tecnologia em Hotelaria com Matemática Financeira.

GADOTTI, Moacir. **A educação contra a educação**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992, p.70.

Trabalho apresentado ao GT 03: Gastronomia y desarrollo local do IV Seminário de Pesquisa em turismo do MERCOSUL – Caxias do Sul, 7 e 8 de Julho de 2006.

(1) Docente dos cursos de Tecnologia em Hotelaria e Tecnologia em Gastronomia, Técnicas Básicas em Gastronomia, Cozinheiro e Garçon Básicos; Consultora na área de Segurança Alimentar desde 1998.

(2) Docente dos cursos de Tecnologia em Gastronomia com Fundamentos de Administração de Empresas e de Tecnologia em Hotelaria com Matemática Financeira.