

A TERRA E A COZINHA: O ENSINO DA GASTRONOMIA

GUILHERME RODRIGUES DE RODRIGUES¹; ANA PAULA FERREIRA DA ROSA²; VICTOR AUGUSTO OLIVEIRA CASTILLO³; JAMILE WAYNE FERREIRA⁴; RAFAELA GONÇALVES RIBEIRO⁵; HELAYNE APARECIDA MAIEVES⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – guilhermerdr.rodrigues@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – anapaula_ferreira@live.com

³Universidade Federal de Pelotas – victorcastillo_16@yahoo.com.br

⁴Universidade Federal de Pelotas – milewayne.gastronomia@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas – rafaellagoncalvesribeiro@gmail.com

⁶Universidade Federal de Pelotas – helaynemaieves@gmail.com

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, criado num momento de expansão das universidades públicas do Brasil, já ultrapassa a marca dos dez anos de existência. Estruturando-se ao longo desse tempo, tanto com a qualificação de seus professores quanto com a implementação de trabalhos e projetos voltados para a área, o Curso hoje também apresenta discentes cada vez mais qualificados e empenhados com sua graduação, consequente das altas notas de corte para o ingresso, através do Sistema de Seleção Unificado (SISU). Com esse cenário, durante o corrente ano, um grupo de estudantes deram início a um projeto que envolvesse as dimensões de ensino, pesquisa e extensão para a Gastronomia: a criação de uma horta em fase de implementação no *Campus Anglo*.

O projeto de ensino registrado na Universidade Federal de Pelotas intitulado “Da terra à cozinha: implantação de horta para a Gastronomia”, apresenta como objetivo principal, servir como atividade complementar às disciplinas do Curso, integrar outros cursos de graduação, tais como: Nutrição, Enfermagem, Agronomia, Arquitetura, Geografia, entre outros. E, como fruto do trabalho prático e de pesquisa, obter insumos frescos. Pois, de fato, conduzir o ingrediente da terra até seu preparo final na cozinha.

2. MÉTODO

O grupo de alunos e alunas que deram origem ao projeto se mantém unidos em rotinas de reuniões semanais, trabalhando na implementação da horta. Inicialmente, planejou-se a posição do cercamento da horta no pátio do *Campus Anglo* (próxima a horta do Curso de Enfermagem), realizando uma arrecadação de materiais com apoiadores do projeto. Nessa etapa, já se apresenta à frente interdisciplinar do projeto: um dos integrantes, do curso de Arquitetura, contribuiu para a planta de delimitação da área, bem como a projeção da horta.

Para a sequência de trabalho, contamos com o apoio do Projeto Hortas Urbanas, coordenado pela professora Giovana Oliveira (do Curso de Geografia). O Grupo atuará especialmente na montagem dos canteiros e composteira, contribuindo com sua experiência de trabalho de três anos. E, na dimensão do ensino de graduação da Gastronomia, a forma de manutenção ao projeto é incentivada na sala de aula, tanto dentro das disciplinas práticas, quanto nas teóricas (como Nutrição e Química de Alimentos e Merceologia de Alimentos). Como o curso conta com uma rápida passagem dos alunos (dois anos e meio de

graduação), estima-se o envolvimento das turmas de primeiro e segundo semestre, logo em seus ingressos, mantendo o trabalho na horta por um ano, até o momento de novos ingressantes. Assim, o projeto se mantém ativo, sendo o Curso beneficiado por seus frutos e os discentes por sua formação complementar.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados desse projeto ainda estão em fase de desenvolvimento, visto que ele se encontra ainda em um momento burocrático para implementação da horta. Contudo, o grupo organiza seu cronograma de trabalho para o restante do ano. Neste roteiro inclui estudos sobre sazonalidade de frutas, hortaliças e ervas aromáticas, bem como outros assuntos de interesse dos membros, já evidenciados em sala de aula, como o cultivo orgânico de alimentos e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs).

O terreno é consideravelmente extenso. Bem dividido, os canteiros, será possível o cultivo de inúmeras espécies. Planeja-se o plantio de abóbora, cebolas, alho, batata, cítricos (laranja, bergamota e limão siciliano), couve, mostarda, repolho, brócolis, rúcula, alface, alecrim, sálvia, manjerição, cebolinha, salsa, tomilho, entre outros. Tudo servirá também como pesquisa sobre o cultivo desses alimentos, analisando a possibilidade, custo e benefício de manter as espécies.

A forma orgânica de produção é outra expectativa do projeto. Há no planejamento a existência de uma composteira, a qual receberá materiais do Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade de Nutrição. Diariamente, durante as aulas práticas, cascas de frutas e outros descartes de hortaliças são desprezados. Esses, quando coletados, servirão de matéria-prima para a compostagem da horta.

Estima-se também o investimento nas PANCs, em busca de questões nutricionais, regionais e sazonais da cozinha. Plantas que estão praticamente esquecidas, não cultivadas e não comercializadas, poderão receber uma apresentação diferente à mesa. As histórias de pessoas idosas, quando lembram de espécies que não conhecemos, tanto os chás quanto saladas e outros preparos, adquirem protagonismo nas pesquisas desse projeto.

Todos esses assuntos perpassam as aulas teóricas da Gastronomia, especialmente as dos dois primeiros semestres. Assim, trabalhos iniciados em sala de aula adquirem espaço para seu seguimento no âmbito do projeto. E, recebendo essa sequência, o gastrônomo em formação, complementam qualitativamente seu currículo, experiência e saber. Redes interdisciplinares de trabalho também se desenvolvem a partir desse projeto, envolvendo outras graduações da UFPel. O Curso de Enfermagem, por exemplo, possui sua horta de ervas medicinais, com a qual virão a contribuir com sua experiência e pesquisa voltadas para esses cultivos. A Arquitetura, como já mencionado no início do resumo, tem forte contribuição nas questões de estrutura e formato da horta. A Nutrição está intimamente conectada, estudando junto às questões nutricionais dos alimentos produzidos. A Geografia, através de seu projeto interdisciplinar (Hortas Urbanas), o qual conta com alunos de outros cursos, como a Agronomia, Enfermagem e Terapia Ocupacional, traz sua experiência de três anos de implementação de hortas em bairros da cidade de Pelotas.

Interdisciplinaridade é uma das marcas, assim como a vinculação íntima com as disciplinas teóricas da Gastronomia. Se, disciplinas práticas propõem por a mão em utensílios, panelas, fogo e ingredientes, as teóricas podem também propor uma prática: cozinheiros e cozinheiras na terra, produzindo seu ingrediente, estabelecendo uma nova relação com o alimento, buscando tanto por

propriedades mais saudáveis e nutricionais quanto por sabores próprios da terra em que cultivou.

O projeto propõe uma nova dinâmica interna no Curso de Gastronomia, já que, como mostra Castelo (2011) quando fala dos benefícios da implementação de hortas urbanas no que se refere a relação da comunidade a organização que uma horta propõe é positiva para as relações dos indivíduos. Segundo a autora, “[...] merecem destaque o aumento das relações pessoais na comunidade, a melhoria da organização da sociedade local e a melhoria da paisagem urbana pela eliminação de terrenos abandonados, o que reduz a incidência de doenças” (CASTELO, 2011, p.426). Assim, a aproximação com a terra prevê um avanço do curso através do fortalecimento das relações que a atividade da horta demandará.

4. CONCLUSÕES

O projeto apresenta um início de incentivo à pesquisa em um curso que possui como sua principal característica a prática e a técnica da cozinha voltadas ao mercado de trabalho. Todas essas uniões e parcerias com outros cursos de graduação da Universidade Federal de Pelotas, resultam num projeto que só tende à solidificação de suas ideias, garantindo sua longevidade.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CASTELO BRANCO, M.; ALCÂNTARA, F. A. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira? **Horticultura Brasileira**, v. 29, n. 3, p. 421-428, 2011.