

Modalidade do trabalho: Ensaio teórico

Evento: XXI Jornada de Pesquisa

DESENVOLVIMENTO, GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE¹

Aline Prestes Roque², Camila Nemitz De Oliveira Saraiva³, Laiane Flores⁴, Lurdes Marlene Seide Froemming⁵.

¹ Trabalho realizado na disciplina de Sustentabilidade, do mestrado de desenvolvimento.

² Aluna do mestrado da unijuí.

³ Ex aluno do mestrado de desenvolvimento da unijuí.

⁴ Não possui vínculo com a unijuí.

⁵ Professora do mestrado em desenvolvimento da unijuí.

Introdução

O termo desenvolvimento é muito amplo e apresenta diferentes significados, dependendo do ponto de vista e do tema de estudo. Na sua essência, se configura como um processo carregado de relatividade e que está em constante transformação (SIEDENBERG, 2012).

Os processos de desenvolvimento das sociedades, sejam elas mundiais, regionais ou locais, estão calcadas nas modificações que acontecem nas estruturas da vida das pessoas com o ambiente em que vivem ou frequentam, mas estas relações devem ser analisadas como um todo e não em partes. Sendo assim, o desenvolvimento se dá em rede ou por uma séries de eventos ou em teia, que se tece de um conjunto de variáveis intervenientes entre si e que determinam a estrutura do todo (CAPRA, 2006).

O tema está sendo amplamente discutido, atualmente, em todas as esferas do poder público e privado e nas diferentes escalas global, regional e local. Conforme Siedenberg (2012), uma das abordagens contemporâneas muito estudada no contexto do desenvolvimento é o desenvolvimento sustentável, onde traz uma preocupação ambiental, social, política e econômica.

A alimentação e as suas formas de produção e consumo, estão amplamente sendo discutida no contexto do desenvolvimento sustentável, pois, além de se constituir como uma necessidade fisiológica básica para a sobrevivência do ser humano, também pode ser entendida, compreendida e discutida como fonte econômica, cultural, social e política. O fenômeno que estuda os processos relativos à alimentação, à cultura alimentar e todos os fatos ligados à estes pode ser chamado de gastronomia.

A gastronomia é um tema que está em voga, no momento. A comida e todos os seus aspectos nunca foram tão discutidos como estão atualmente. É um assunto que está tomando conta dos meios de comunicação em massa e das preferências pessoais de cada indivíduo, isto tudo porque a comida é cultura e faz parte do dia a dia das pessoas (LORENTE, 2014). O que não é visto e mostrado são os dados alarmantes da falta desta alimentação, do desperdício de alimentos, dos efeitos sobre os recursos naturais do planeta e quais causam graves impactos negativos para a vida humana atual e futura.

Este estudo busca colaborar com a pesquisa científica e aumentar o debate sobre desenvolvimento, gastronomia e sustentabilidade. Tem como seu principal objetivo discutir os dados alarmantes sobre o desperdício de alimentos e ações implantadas nos âmbito global, que obtiveram sucesso na sua implantação e que ajuda o planeta no desenvolvimento sustentável.

Modalidade do trabalho: Ensaio teórico

Evento: XXI Jornada de Pesquisa

Esta pesquisa caracteriza-se por ter um caráter qualitativo, pois objetivou-se trabalhar com a interpretação livre dos dados, histórias, significados, opiniões, valores e atitudes dos sujeitos pesquisados, que apresentam-se como o ponto central da investigação. Estas características subjetivas da realidade social apresentam-se como um conjunto de fenômenos humanos difíceis de serem quantificados (MINAYO; DESLANDES; GOMES, 2012). O procedimento utilizado para realizar o estudo foi o bibliográfico, efetivado através da pesquisa em livros e artigos científicos relacionados ao tema, para melhor compreensão dos objetos de estudo e área de trabalho, pois Dencker (1998, p. 68) alerta que, “nenhuma pesquisa se inicia do nada”.

A primeira problemática abordada foi os conceitos e definições sobre desenvolvimento, gastronomia e sustentabilidade. Logo após, foi discorrido sobre o desperdício de alimentos e os impactos ambientais gerados pela problemática. Seguindo a leitura, encontra-se as ações gastronômicas no âmbito global, regional e local que foram implantadas como forma de minimizar os impactos negativos do desperdício de alimentos e fome no mundo, para então se chegar a conclusão final do estudo.

Desenvolvimento e desenvolvimento sustentável

O desenvolvimento é um termo muito amplo e complexo que apresenta diferentes significados. Siedenber (2012), ressalta que na sua essência, o desenvolvimento se configura como um processo carregado de relatividade e que está em constante transformação.

O desenvolvimento deve ser analisado o todo e não as partes, Basso (2012) ressalta que ele pode ser compreendido como parte de um processo “aberto e evolutivo”, em que as diferentes sociedades e sistemas socioprodutivos se caracterizam por serem sistemas complexos que apresentam bifurcações e propriedades emergentes, sendo assim, sua total compreensão só é possível se for utilizada uma abordagem histórica para poder se entender o contexto em que estão inseridos, e, consequentemente, entender-se o todo.

O desenvolvimento deve ser pensado através de um novo paradigma, focado nas características essenciais e diferenciadas de cada região, município, comunidade ou grupo social para que as necessidades, que fazem parte da realidade local, sejam melhor identificadas e trabalhadas para a geração do desenvolvimento das mesmas (BRUM, 2012). Uma destas abordagens é o estudo do desenvolvimento sustentável e das suas diferentes dimensões nos seus aspectos ambientais, sociais e econômicos.

O desenvolvimento sustentável, conforme descrito no Relatório de Brundtland, de 1987 (BURSZTYN; BURSZTYN, 2012), pode ser entendido como o uso dos recursos naturais, pela interação do ser humano, satisfazendo as suas necessidades atuais, preservando a sua capacidade para que as gerações futuras possam usufruí-los. Diferente do que muitas pessoas pensam, a sustentabilidade não envolve apenas fatores ambientais, mas também compreende os fatores energéticos, políticos, econômicos, culturais, sociais, entre outros.

Gastronomia e sustentabilidade

Além de ter a função de nutrição, a alimentação também tem uma função simbólica e é considerada como uma fonte econômica, social, política e cultural de vários povos. É um diferenciador de classes e grupos sociais, contribuinte na construção da identidade cultural de diferentes populações, alimentando o corpo e promovendo certa forma de se viver, contemplando todas as suas especificidades e evolução através dos tempos (SOUZA, 2012).

Modalidade do trabalho: Ensaio teórico

Evento: XXI Jornada de Pesquisa

Para Cascudo (2004, p. 17), a existência humana decorre do binômio “Estômago e Sexo” ou “Fome e Amor”, e que estes governam o mundo, o primeiro alimentando o corpo e o segundo garantindo a reprodução. Que estas são duas necessidades primordiais para a manutenção da vida, porém afirma que, por mais que os dois podem se traduzir em momentos de prazer, as vontades sexuais podem ser adiadas, mas a fome não, ela deve ser saciada.

Dependendo do ponto de vista e da área de estudo de cada pesquisador, a alimentação pode representar uma importante fonte ou objeto de pesquisas, como por exemplo, para a antropologia e para a sociologia a alimentação apresenta-se como uma forma de se estudar as relações entre grupos, classes e fenômenos sociais.

Esta exposição remete ao fenômeno que estuda a alimentação, a cultura alimentar e todos os fatos ligados a estes, que é chamado de gastronomia. A gastronomia pode ser definida como o estudo de todos os processos relacionados à alimentação, da arte culinária que é composta dos métodos, das técnicas e dos procedimentos destinados a transformar os alimentos da sua forma bruta e hostil, como a natureza os apresenta.

Estuda a arte de cozinhar, sua história e evolução através dos tempos e visa a apreciação da boa comida que é capaz de proporcionar prazeres e mobilizar todos os sentidos (CÂNDIDO e VIERA, 2000). A gastronomia também tem o papel de estudar a falta desta alimentação, as causas desta e os efeitos que ela causa nas pessoas e no meio ambiente, o que pode-se ser chamado de gastronomia sustentável.

Diversas ações podem se constituir em importantes e diferenciadas formas de se implantar a gastronomia sustentável no local de trabalho, na sua região, micro ou macro e no mundo em geral, sempre lembrando das premissas que permeiam o conceito de sustentabilidade, que é o de usufruir dos recursos atuais preservando para que as gerações futuras também tenham este privilégio.

Muitos estabelecimentos gastronômicos estão implantando ações para colaborar com a sustentabilidade do planeta. Podem ser citados muitos exemplos destas ações, como, a reciclagem do óleo de cozinha, valorização dos produtores e produtos locais e orgânicos, separação do lixo orgânico e seco para ser reciclado, gerenciamento do uso da água, criação de movimentos para conscientização da população, como o Slow Food, aproveitamento integral dos alimentos evitando o desperdício dos mesmos, entre outras. Porém são ações tímidas e que com o passar do tempo estão sendo implantadas aos poucos.

As principais causas do desperdício de alimentos nos países desenvolvidos são o comportamento do consumidor (compras em excesso), a falta de comunicação ao longo da cadeia de abastecimento de alimentos e os controles excessivos de qualidade dos produtos. Já nos países em desenvolvimento, as principais causas, de acordo com o estudo da FAO, são as grandes perdas na pós-colheita, limitações financeiras e falta de infraestrutura de armazenagem e transporte adequadas e das condições climáticas que favorecem a deterioração dos alimentos.

Na opinião de Belik (2014), as metodologias utilizadas para medir a porcentagem de alimentos desperdiçados não são compatíveis com a realidade, pois não medem quais os alimentos ou sobras dos mesmos e as propriedades nutricionais que estão sendo desperdiçadas, não podendo devem traçar as suas próprias estratégias para fazer a transição para uma economia verde, que respeitem suas peculiaridades, prioridades, perspectivas e necessidades, lembrando que não há receita única para isso.

Modalidade do trabalho: Ensaio teórico

Evento: XXI Jornada de Pesquisa

Muitas iniciativas e ações estão sendo tomadas para diminuir o desperdício de alimentos, os seus impactos ambientais, econômicos e sociais, visando a transformação da gastronomia para a gastronomia sustentável. Algumas delas em escala global, outras em escala regional e outras em escala local.

Um exemplo de ação global, é a do movimento Slow Food, que leva como slogan a busca de um “alimento bom, limpo e justo” e tem o objetivo de promover a cultura da alimentação, defendendo a necessidade de informação do consumidor, protegendo identidades culturais ligadas a tradições alimentares e gastronômicas, e defendendo a biodiversidade alimentar e agrícola no mundo inteiro (CRUZ, 2011).

Conforme Cruz (2011), o movimento preza a qualidade dos alimentos e o seu slogan justifica que o alimento bom é entendido como aquele que nos seus processos de produção e de processamento tem o objetivo de preservar ao máximo a naturalidade dos alimentos, entendendo que o reconhecimento dos produtores pelo seu trabalho é ponto importante neste processo. O alimento limpo caracteriza-se por ser aquele que é produzido por meio de práticas agrícolas, manejo animal e processamento que visam obter um menor impacto ambiental para a biodiversidade e que não ofereçam riscos a saúde do consumidor.

Quando fala-se em alimento justo, ressalta que é aquele que durante o processo de produção oferece aos produtores condições justas de trabalho, em termos de geração de renda e respeito a diversidade cultural e modos de vida. Este movimento se enquadra perfeitamente nos conceitos de sustentabilidade, está presente em mais de 100 países ao redor do globo e ganha cada vez mais adeptos pela sua proposta de gastronomia sustentável.

Considerações finais

O termo sustentabilidade é permeado por fatores decorrentes de ações políticas, econômicas, históricas, culturais, sociais, entre outras, fatores estes que fazem parte do meio ambiente e da vida de qualquer ser humano. As pessoas devem perceber que a sustentabilidade é um dever, uma obrigação de cada um, para que todos possam desfrutar de um meio ambiente mais saudável e consequentemente melhorar a sua qualidade de vida, dos que o cercam e dos que, ainda, estão por vir.

Pode-se observar, que no mundo da gastronomia muitos proprietários de restaurantes, chefs de cozinha, escolas de gastronomia têm uma visão um pouco limitada do que é e o que representa a sustentabilidade no setor de alimentos. Isto comprova-se no momento em que encontra-se pouco material acadêmico científico relacionado a estes temas. Estão disponíveis materiais relatando que a sustentabilidade na gastronomia pode ser efetivada através de reciclagem do lixo e do óleo de cozinha, economia de água, uso de produtos biodegradáveis, a utilização de produtos orgânicos e outras poucas ações. Mas, realmente, o que a gastronomia pode colaborar com a sustentabilidade e o que o desperdício de alimentos acarreta na questão dos impactos ambientais, sociais e políticos não é pesquisado.

Não pode-se pensar apenas no que vai se colocar na mesa, mas sim no que se coloca na mesa, de onde vem, para onde vai, como vem e como é consumido ou descartado. Como bem escreve Lerrer (2012), há pessoas que fazem a roda do mundo girar pensando e criando ganhos positivos para todos e para o planeta e outras que tiram da sociedade e do planeta para criar ganhos apenas para si próprias.

Modalidade do trabalho: Ensaio teórico

Evento: XXI Jornada de Pesquisa

As ações sustentáveis que estão sendo trabalhadas nas suas diferentes escalas são um caminho para se valorizar os alimentos, os produtores, os consumidores, enfim, toda a cadeia, aproximando as fases iniciais e finais desta.

Referências

- BASSO, David. Fundamentos teóricos e procedimentos metodológicos para a análise de processos reais de desenvolvimento. In: SIEDENBERG, Dieter Rugard (organizador). Desenvolvimento sob múltiplos olhares. Ijuí: Unijuí, 2012. Cap. 2, p. 101 – 137.
- BELIK, Walter. O desperdício de alimentos no Brasil. 2014. Disponível em: www.ihu.unisinos.br/noticias. Acesso em: junho de 2014.
- BRUM, Argemiro Luís. Mercado e cadeias produtivas. SIEDENBERG, Dieter Rugard (organizador). Desenvolvimento sob múltiplos olhares. Ijuí: Unijuí, 2012. Cap. 4, p. 187 – 206.
- BURSZTYN, Marcel; BURSZTYN, Maria Augusta. Fundamentos de política e gestão ambiental: os caminhos do desenvolvimento sustentável. Rio de Janeiro: Garamond, 2012.
- CÂNDIDO, Indio; VIERA, Elenara Viera de. Glossário técnico: gastronômico, hoteleiro e turístico. Caxias do Sul: Educs, 2003.
- CAPRA, Frijot. Teoria do ponto de mutação. São Paulo: Cultrix, 2006.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo, 1983.
- CRUZ, Fabiana Thomé da. O Slow Food e o alimento bom, limpo e justo. 2011. Disponível em: www.ihu.unisinos.br/entrevistas. Acesso em: junho de 2014.
- DENCKER, Ada de Freitas Maneti. Métodos e técnicas de pesquisa em turismo. São Paulo: Futura, 1998.
- FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Desperdício de alimentos tem consequências no clima, na água, na terra e na biodiversidade. 2013. Disponível em: www.fao.org.br. Acesso em: junho de 2014.
- LERRER, Sergio. Gastronomia Sustentável. Portal Gastronomia Sustentável. 2012.
- LORENTE, Mariane. Cozinha pop. São Paulo: Panda Books, 2014.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; GOMES, Romeu. Pesquisa Social: teoria método e criatividade. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.
- NUNES, Paulo Henrique Faria. Mineração, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - Aspectos Jurídicos e Sócio-Econômicos. Disponível em: <<http://www.buscalegis.ufsc.br>>. Acesso em: 15 out. 2010.
- SIEDENBERG, Dieter Rugard. Desenvolvimento sob múltiplos olhares. Ijuí: Unijuí, 2012. Cap. 1, p. 19 – 100.
- SOUZA, Elaine Cristina de Melo Pereira. Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano. Trabalho de conclusão do Curso de Pós-graduação em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos, USP, São Paulo: CELACC/ECA, 2012.