

## **Experiência de elaboração de um material técnico gastronômico voltado ao uso sustentável de espécies nativas brasileiras**

### ***Experience of elaboration of a gastronomic technical material focused on the sustainable use of native Brazilian species***

Ana Carolina Almada Colucci Paternez<sup>1</sup>

Camila de Meirelles Landi<sup>2</sup>

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano e abrange a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, conservação da biodiversidade e utilização sustentável destes recursos. As áreas do conhecimento voltadas para a alimentação, nutrição e gastronomia desempenham papel relevante na valorização e preservação da biodiversidade nativa e na discussão sobre sistemas agroalimentares sustentáveis, com vistas à ampliação do acesso e consumo de alimentos, promoção da economia local e preservação do patrimônio cultural. O presente trabalho apresenta o relato de experiência pedagógica de elaboração de material técnico gastronômico, de natureza interdisciplinar, sobre preservação da biodiversidade brasileira, voltado ao uso sustentável de espécies nativas. A elaboração da pesquisa envolveu docentes e estudantes de graduação dos cursos de Nutrição e Tecnologia em Gastronomia de uma universidade privada de São Paulo. As atividades deste trabalho representam uma ramificação das ações do Projeto *Biodiversity for Food and Nutrition*, coordenado pelo Bioversity International com as agências implementadoras: Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. Foram executadas receitas com espécies vegetais nativas da região Sudeste do Brasil, selecionadas no projeto “Plantas para o futuro” do Ministério do Meio Ambiente, com objetivo de compilação e publicação em livro representativo de todas regiões geopolíticas e biomas do Brasil. A etapa de seleção das receitas compreendeu a realização de oficinas de degustação e preparo das receitas propostas para avaliação da viabilidade de execução. Foram realizadas de 3 a 5 preparações para cada espécie, aprovadas na etapa denominada “avaliação sensorial de bancada”. As receitas aprovadas foram organizadas em formato de fichas técnicas, com a realização de análise nutricional utilizando os valores apresentados no Banco de dados do Projeto BFN e a Tabela de Composição Química de Alimentos TACO (2004), pelos alunos da Nutrição. Foram realizados os registros fotográficos das espécies *in natura* e das produções culinárias, com emprego de enxoval gastronômico, equipamentos e técnicas específicas. O trabalho com os estudantes de Nutrição e Gastronomia promoveu a integração dos cursos e aplicação de conhecimentos, como o incentivo ao trabalho de pesquisa e investigação científica. Conclui-se que as instituições de ensino superior (IES), por serem espaços de reflexão, geração de conhecimentos, formação de estudantes para as futuras práticas profissionais e desenvolvimento de pesquisas e tecnologias, são importantes campos reflexivos e propositores de soluções para valorização do patrimônio cultural e promoção da segurança alimentar e nutricional humana.

**Palavras-chave:** biodiversidade; educação; espécies nativas; segurança alimentar; nutrição.

**Keywords:** biodiversity; education; native species; food security; nutrition.

<sup>1</sup> Doutora em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo, docente da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

<sup>2</sup> Doutoranda em Educação, Arte e História da Cultura na Universidade Presbiteriana Mackenzie, docente da Universidade Presbiteriana Mackenzie.