

CARTA DO II CONGRESSO INTERNACIONAL DE ESCOLAS DE GASTRONOMIA

O II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia teve como temática: Gastronomia, Saúde e Hospitalidade: O Papel da Gastronomia na Sociedade, e foi realizado de 1º. a 4 de agosto de 2012 no Centro de Convenções Ulysses Guimarães em Brasília- DF. O II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia contou com 201 inscritos e 27 palestrantes. Foram aceitos 63 resumos para serem apresentados na forma de pôsteres, sendo que 53 foram expostos.

A Comissão técnica premiou os três melhores trabalhos como destaque da Apresentação de Poster, a saber:

1. Elaboração de um prato salgado a partir de diferentes partes da jaca (*Artocarpus integrifolia* L.): escondidinho de carne seca (purê de sementes e miolo da fruta) Carla Milena de Souza Silva, Marcela Melo da Conceição Vasconcelos, Antonia Izamara Araújo de Paula, Patrícia Sobreira Holanda Costa, Ana Cristina da Silva Morais

2. Avaliação da aceitação da aparência e geral de cascas de mamão (*Carica papaya* L.) desidratadas osmoticamente Roberta Kelvia Lopes de Oliveira, Francisco Macêdo Moraes da Silva, Elisandra Nunes da Silva, Ana Cristina da Silva Morais

3. Aceitabilidade de bolo salgado de anchoita com molho de tomate (Bianca Barbieri Corrêa da Silva, Marina dos Santos Correa, Fernando Yukio Fulucho, Milton Espírito Santo, Fabiana Torma Botelho)

Segue abaixo a programação do Segundo Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia:

Dia 01/08/12 (quarta-feira)

Abertura do evento com as seguintes participações: Reitor do IFB, Prof. Wilson Conciane que também representou o Conselho dos dirigentes das Instituições de Educação Profissional, Científica e Tecnológica (CONIF), o Vice-Reitor da Universidade Federal de Pelotas, Prof. Dr. Manoel Luiz Brenner de Moraes, o representante da Universidade de Brasília, Neio Campus, Diretor do Centro de Excelência em Turismo, a Sra. Lucy Delgado da La Salle Colleges, da Colômbia, o Secretário Adjunto de Agricultura de Brasília, Milton Guimarães e o Secretário Adjunto de Turismo de Brasília, Geraldo Bentes e a Presidente da Comissão Organizadora, Profa. Janete Otte, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, IFSul, além de outras autoridades como Diretores de Campus e Faculdades, professores e alunos da área de gastronomia, chefs, enólogos e outros profissionais dessas especialidades também prestigiaram a abertura do evento.

Conferência de Abertura: Chef David Jobert – França e Chef Francisco Ansiliero – Brasil

Dia 02/08/2012 (quinta-feira)

Mesa Redonda: Gastronomia em Eventos Internacionais

Tema 1: Experiência em Grandes Eventos Internacionais no México – Prof. José Narciso Iturriaga de la Fuente – Vice-presidente do Conservatório da Cultura Gastronômica do México

Tema 2: Expectativa da Construção da Copa Orgânica no Brasil – Eng. Agrônomo, Joe Valle – Brasília

Palestra: Harmonização de Sabores Brasileiros: Tainá Zanetti – Gastrônoma e Edegar Scortegagna – Enólogo

Exposição de pôsteres

Palestra: Inovações Tecnológicas – Sr. Celso Moretti -Embrapa – Brasil

Mesa Redonda: Educação em Gastronomia

Tema 1: Identidade Formativa de Cursos de Formação Técnica e Tecnológica em Gastronomia – Prof. Paulo Wollinger – Diretor de Desenvolvimento de Ensino – IFSC – Brasil

Tema 2: Concepção de Currículos em Cursos de Formação Profissional em Gastronomia – Profa. Maria Teresinha Antunes – UFCSPA – Brasil

Tema 3: Práticas de Ensino e Avaliação em Aulas Práticas e Teóricas em Gastronomia – Prof^a. MSc. Nicole Pelaez – Gastronomia IFSC e Prof^a Gabriela Guglielmoni – UNIVALI

Palestra: Enogastronomia e o Vinho Brasileiro – Enólogo Edegar Scortegagna – Vinícola Luiz Argenta

Lançamento do Livro: Chocolate com Frutas Brasileiras – Tainá Zaneti, Léa Lagaris e Xavier Odermatt

Criação de uma Rede de Escolas de Gastronomia – Lucy Delgado – Diretora de Relações Internacionais da La Salle Colleges, da Colômbia – Reunião com Representantes das Escolas de Gastronomia (Coordenadores de Cursos e Diretores de Faculdade e/ou Campus para formação de Rede de Escolas de Gastronomia)

Dia 03/08/2012 (sexta-feira)

Mesa Redonda: O papel da Gastronomia na Saúde e Hospitalidade

Tema 1: Gastronomia e saúde com ênfase na Saúde Pública - Profa. MSc Consuelo Pardo Escallón – LCI Bogotá – Colômbia

Tema 2: Gastronomia aliada à nutrição – Chef Fred França – Hospital Sociedade Beneficente de Caridade de Lajeado – Brasil

Mesa Redonda: Tendências em Gastronomia

Tema 1: Gastronomia molecular – MSc. Isabel C. Kasper Machado – UFCSPA – Brasil

Tema 2: Slow Food – Chef Alexandre Baggio – UNISINOS – Brasil

Tema 3: Personal Chef – Chef Lionel Ortega

Exposição de pôsteres

Palestra: Cultura Alimentar indígena – Chef Ofir Nobre de Oliveira – Sabor Selvagem – Belém do Pará – Brasil

Mesa Redonda: Gastronomia Sustentável

Tema 1: Gestão de Recursos Hídricos: Água, um bem a ser cuidado na Prática Gastronômica – Prof^a. Dra. Renata Zambon Monteiro – SENAC/São Paulo – Brasil

Tema 2: A Gastronomia como um Vetor de Sustentabilidade Social– Prof^a. Msc. Ana Rosa D. Santos – UNB – Brasil e Leonardo Hamu – Emater -DF

Palestra: Alimentos Funcionais na Moderna Gastronomia – Juliana K. Bueno – Nutricionista

Dia 04/08/2012 (sábado)

Palestra: Experiência do Projeto de Cooperação Internacional Brasil – França entre Escolas de Gastronomia – Prof^a. Dr^a. Fabiana Mortimer Amaral – IFSC – Brasil

Palestra: Finger food – Chef Luana Budel – FAMESP – Brasil

Mesa Redonda: Qualificação Profissional e Mercado de Trabalho em Gastronomia

Tema 1: Qualificação Profissional e Mercado de Trabalho em Alimentação Fora do Lar – Prof. Dr. Fernando Goulart Rocha – IFSC- Brasil

Tema 2: Panorama Atual e Tendências do Mercado de trabalho em Gastronomia – Prof. Alcides Gomes Neto – UFPel – Brasil

Tema 3: Valorização do profissional gastrônomo no mercado de trabalho – Prof^a. Mariane Lindemann – UFPel – Brasil

Premiação de pôsteres e eleição da sede da próxima edição do evento

Leitura da carta de encerramento do evento

Durante o II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia ocorreram dois encontros para divulgação e expansão da Rede Internacional de Escolas de Gastronomia. No primeiro encontro no dia 02/08/12 a Dra. Lucy Delgado, Diretora de Relações Internacionais do LCI Bogotá – Colômbia apresentou os antecedentes da Rede Internacional de Escolas de Gastronomia para os coordenadores ou representantes de Curso de Gastronomia presentes durante o II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia. Também foram apresentados os objetivos e ações da Rede. Foi enviado para os participantes o documento de formação da Rede Internacional para ser avaliado pelas escolas.

No dia 03/08/12 ocorreu um novo encontro entre os coordenadores ou representantes de Curso de Gastronomia para uma nova rodada de discussões sobre a participação dos mesmos na Rede Internacional. Foram esclarecidas as

dúvidas e foram recebidas sugestões. Os representantes receberam uma ficha de inscrição para a Rede Internacional para ser levada as suas instituições e ser avaliada pelo seus pares. Nessa reunião contamos com a presença de 32 participantes representando 23 Instituições de Ensino.

Nesse mesmo ocorreram discussões a respeito da regulamentação da profissão no Brasil e da necessidade de se ter as diretrizes curriculares para os Cursos de Gastronomia neste país. Também foi lançado o I Fórum de Gastronomia e Ciência a ser realizado de 22 a 24 de agosto de 2013 em Penambuco.

As cidades de Joinville, através da UNIVILLE e Florianópolis, através do IFSC, Campus Continente trouxeram propostas formais à organização para sediar um próximo evento. O México também se candidatou.

Assim sendo, a organização entende que para sediar o evento, precisa primeiro fazer parte da Rede Internacional, onde somente a Instituição representada pelo Sr. José Narciso Itturriaga de La Fonte atende esse requisito, opta por fazer a terceira edição no México. Já encaminhando a próxima edição novamente para o Brasil e indica como sugestão que a quinta edição seja em Montreal e a sétima no Marrocos, onde a La Salle College tem escolas de Gastronomia.

Os participantes do II Congresso de Escolas de Gastronomia apoiam a organização de fóruns de discussão para que se efetive com a maior brevidade a regulamentação da profissão de gastrônomo.

Brasília, 04 de Agosto de 2012.



Janete Otte

Presidente da Comissão Organizadora e
Pró-reitora de Desenvolvimento Institucional do IFSul
Janete@ifsul.edu.br – fone: 55-53-30267210 ou 55- 53-81179699