

SUSTENTABILIDADE E GASTRONOMIA: UM CICLO QUE SE AUTOALIMENTA



SOBRE O EVENTO

Em 2016, através de uma resolução da Assembleia Geral, a Organização das Nações Unidas (ONU), instituiu o dia 18 de Junho como dia da Gastronomia Sustentável. A data passou a ser celebrada em todo o mundo, por meio de diversas iniciativas a partir de 2017.

De acordo com o site da Instituição, por meio dessa resolução, países concordam que modos sustentáveis de preparação dos alimentos podem ajudar a comunidade internacional a cumprir a Agenda 2030 da ONU. A deliberação da Assembleia, indica que a gastronomia ambientalmente responsável pode promover o desenvolvimento agrícola e a produção consciente de alimentos, além de fortalecer a conservação da biodiversidade e a segurança alimentar das comunidades.

E para lembrar a data e reforçar a importância da gastronomia sustentável como uma prática que contribui com a valorização da produção local, da agroecologia e com a conservação da biodiversidade, o Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Florianópolis-Continente, promove o evento: Gastronomia e Sustentabilidade: um ciclo que se autoalimenta.

O evento será composto por duas atividades:

- 1) II Seminário: Gastronomia e Sustentabilidade: Perspectivas e desafios da utilização de alimentos agroecológicos e da biodiversidade brasileira na gastronomia. Durante este evento, temas ligados a Gastronomia Sustentável serão apresentados e discutidos por especialistas (estudiosos, chefs de cozinha, professores e empresários).
- 2) Mostra de pesquisas realizadas por docentes, discentes e colaboradores externos e degustação de produtos oriundos de atividades desenvolvidas pelo NEG (Núcleo de Estudos da Gastronomia do IFSC).



FLORIANÓPOLIS, 18 DE JUNHO DE 2019



SUSTENTABILIDADE E GASTRONOMIA: UM CICLO QUE SE AUTOALIMENTA



O QUE É GASTRONOMIA SUSTENTÁVEL?

Não é possível estabelecer uma única definição para a gastronomia sustentável, uma vez que este conceito perpassa uma série de iniciativas que envolvem toda a cadeia produtiva dos alimentos: do plantio a chegada a mesa dos consumidores. No entanto, ela está baseada em três diretrizes:

Abastecimento (com ênfase na relação com os fornecedores, no sazonal e no local)

Sociedade (estabelecer relações justas e respeitadas no ambiente de trabalho)

Meio Ambiente (gestão eficiente de resíduos, aproveitamento dos alimentos, eficiência energética e de recursos hídricos).

O Núcleo de Estudos da Gastronomia do IFSC – NEG

Criado a cerca de quatro anos, o NEG é um lugar de encontro, de troca de informações e de incentivo à pesquisa e a inovação que reúne professores, estudantes e colaboradores externos, cujas ações estão voltadas, principalmente, à Gastronomia Sustentável. O seu projeto mais recente está vinculado ao desenvolvimento de produtos e inovação gastronômica a partir do uso frutas nativas da Mesorregião Serrana e do litoral de Santa Catarina.

Através de frutos e plantas da serra e do litoral catarinenses já foram criados uma série de produtos e testadas algumas preparações.

Com a goiaba serrana foram produzidos: compota, pães, chutney, cerveja, molho de pimenta e pó da casca (utilizado como especiaria).

Com a uvaia: geleia, molho apimentado de uvaia tipo mostarda (com mel de bracinga).

Com o araçá: geleia e catchup.

Com o butiá: maionese, geleia e pães.

Com o pinhão: farinha e molho pesto.

Com a erva mate – suspiro e sorvete.



FLORIANÓPOLIS, 18 DE JUNHO DE 2019

SUSTENTABILIDADE E GASTRONOMIA: UM CICLO QUE SE AUTOALIMENTA



OBJETIVOS DO EVENTO

Através desta iniciativa pretendemos contribuir com o debate sobre temas que envolvem a gastronomia e a sustentabilidade, despertar o interesse dos nossos docentes, discentes, do mercado de alimentação fora do lar e do público em geral para as questões que compreendem a aplicação da sociobiodiversidade na gastronomia e do seu papel na promoção da preservação da biodiversidade Brasileira.

Além disso, o evento também tem o intuito de aproximar e disseminar o conhecimento aos membros da cadeia produtiva (agricultores, profissionais do setor de gastronomia, empresários e consumidores) a fim de fomentar e fortalecer uma cadeia de comércio mais curta, justa, ética e sustentável.

Organização do Evento

Data: 18 de junho de 2019

Local: Mini Auditório IFSC – Campus Florianópolis-Continente

Endereço: Rua 14 de Julho, 150 – Coqueiros (ao lado do Parque)

Horário: das 8h30min às 13h

Promoção e Organização: Turma da 5ª fase do Curso de Gastronomia do IFSC e NEG (Núcleo de Estudos da Gastronomia).

PROGRAMAÇÃO:

- 8H30MIN - RECEPÇÃO AOS CONVIDADOS – CAFÉ DE BOAS-VINDAS COM PRODUTOS CONFECCIONADOS
- 9H – INÍCIO DO SEMINÁRIO: GASTRONOMIA E SUSTENTABILIDADE: PERSPECTIVAS E DESAFIOS DA UTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS AGROECOLÓGICOS E DA BIODIVERSIDADE BRASILEIRA NA GASTRONOMIA.
- 11H30MIN – MOSTRA DAS PESQUISAS E DEGUSTAÇÃO DE PRODUTOS CONFECCIONADOS PELO NEG.
- 13H – ENCERRAMENTO DO EVENTO

FLORIANÓPOLIS, 18 DE JUNHO DE 2019



SUSTENTABILIDADE E GASTRONOMIA: UM CICLO QUE SE AUTOALIMENTA



SOBRE O SEMINÁRIO

CONVIDADOS/DEBATEDORES:

FABIANO GREGÓRIO



COZINHEIRO, GASTRÔNOMO E ATIVISTA MOVIMENTO SLOW FOOD DESDE 2008. ESPECIALISTA EM COZINHA DO MAR, VEGETARIANA, BRASILEIRA E ITALIANA. EM 2011 FUNDOU A EMPRESA DE BIJAJICA ECOGASTRONOMIA, NA QUAL ALÉM DE SE DEDICAR A EVENTOS ECOGASTRONOMICOS, OFERECE PALESTRAS A JOVENS COZINHEIROS E INCENTIVA O USO DA AGROECOLOGIA NO DIA A DIA DOS RESTAURANTES

RENATO HERARDT FARIAS



TÉCNICO EM AGROPECUÁRIA E EMPREENDEDOR. ATUA NO QUE DENOMINA DE "UM PEQUENO PROJETO FAMILIAR" CHAMADO "QUINTAL DI CATARINA", SITUADO EM URUBICI. NO EMPREENDIMENTO, PROCESSA ALGUNS ALIMENTOS DA REGIÃO E OS COMERCIALIZA EM UM PEQUENO ARMAZÉM NA SITUADO DENTRO DA SUA PROPRIEDADE.

PROFESSOR ROBERTO AKITOSHI KOMATSU



ENGENHEIRO AGRÔNOMO, FORMADO PELA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ. PROFESSOR DOS CURSOS TÉCNICO EM AGROECOLOGIA E SUPERIOR EM GESTÃO DO AGRONEGÓCIO DO INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA, CAMPUS LAGES. REALIZA PESQUISAS NAS ÁREAS DE FRUTAS NATIVAS, UVAS E SEMENTES CRIOULAS.

JOANA WOSGRAU CAMARA



GEOGRAFA DE FORMAÇÃO E, SEGUNDO ELA, EMPREENDEDORA DE CORAÇÃO, É PROPRIETÁRIA E FUNDADORA DA PRIMEIRA REDE DE RESTAURANTES LIXO ZERO DO BRASIL – O ORIGEM NATURAL. TAMBÉM TRABALHA CRIANDO OPORTUNIDADES DE IMPACTO SOCIAL.

MEDIADORA: PROFA. PATRÍCIA MATTOS SCHEUER – IFSC - CAMPUS FLORIANÓPOLIS CONTINENTE

REPRESENTANTE DISCENTE/BOLSISTA – VITOR MILEIB – ESTUDANTE DA QUINTA FASE DO CURSO DE GASTRONOMIA DO IFSC – CÂMPUS FLORIANÓPOLIS-CONTINENTE

ORGANIZAÇÃO: NEG/IFSC E QUINTA FASE DO CURSO DE FASE GASTRONOMIA

CONTATOS: JANE PETRY DA ROSA – PROFESSORA DE EVENTOS

JANE.PETRY@IFSC.EDU.BR

FLAVIA BARATIERI LOSSO – PROFESSORA DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE

FLAVIA@IFSC.EDU.BR

FLORIANÓPOLIS, 18 DE JUNHO DE 2019

