



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

Culinária da Terra: Proposta metodológica para implementação do serviço de alimentação em unidades do Armazém do Campo pelo Brasil

**Aline Gomes Costa, Universidade Federal do Rio de Janeiro,
aline.gcosta8@gmail.com**

**Giovanna Costa Rollemberg, Universidade Federal do Rio de Janeiro,
g.rollemberg@ufrj.br**

**Maria Eliza Assis dos Passos, Universidade Federal do Rio de Janeiro,
mariaelizapassos@hotmail.com**

Ivan Bursztyn, Universidade Federal do Rio de Janeiro, ivan@gastronomia.ufrj.br

ARTIGO TÉCNICO-CIENTÍFICO

EIXO TEMÁTICO: <TECNOLOGIA SOCIAL E INOVAÇÃO SOCIAL>

RESUMO

O atual sistema alimentar invisibiliza a cadeia produtiva, na qual informações sobre como foi produzido o alimento e quem o produziu não são respondidas. Na gestão de serviços gastronômicos, abre-se caminho para criação de um instrumento que estreite a relação entre produtor e consumidor. Em 2021, a partir do projeto de extensão “Convivium”, foi criada a ação de extensão “Culinária da Terra”, oferecendo almoço no espaço do Armazém do Campo RJ com insumos do Armazém e de assentamentos da reforma agrária do estado. O objetivo é criar uma metodologia para aplicação deste projeto em outras unidades do Armazém do Campo pelo Brasil, absorvendo-o como uma tecnologia social de conscientização sobre a forma de produção e consumo alimentar. O método utilizado foi de análise e mapeamento do serviço implementado. Como resultado, foi apresentada uma metodologia aplicável não somente para outras unidades, mas também como modelo para empreendimentos que visam inserir a sustentabilidade em sua rotina.

PALAVRAS-CHAVE: Gastronomia. Metodologia. Tecnologia social. Culinária da Terra. Armazém do Campo.

INTRODUÇÃO

Um sistema alimentar compreende todos os elementos e atividades relacionadas à produção, transformação, distribuição, preparação e consumo de alimentos que irão influenciar o estado nutricional e de saúde das populações e



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

produzirão impactos socioeconômicos e ambientais na sociedade como um todo (HLPE, 2014).

A evolução dos sistemas alimentares trouxe aumentos sem precedentes da produção e da riqueza, mas emergiram muitas preocupações relativas às externalidades, suscitando questões sobre a sustentabilidade a longo prazo do modelo atual de agricultura e produção de alimentos (Caron et al, 2020). O atual sistema em que estamos inseridos, denominado hegemônico, é caracterizado pela produção em larga escala de *commodities*, voltadas para o mercado externo, regidos por leis mercadológicas globais, priorizando a monocultura e uso de agrotóxicos, causando danos ao meio ambiente e à população (Borsatto, 2022).

No entendimento de um atual cenário improcedente a longo prazo, de acordo com Baumgarten (2006), “O conceito de tecnologia social compreende, assim, produtos, técnicas ou metodologias reaplicáveis, desenvolvidas na interação com uma coletividade e que representem efetivas soluções de transformação social.”

Criar uma ferramenta em busca de solucionar problemáticas da área de alimentação, educação, saúde e meio ambiente aliadas aos saberes populares, à organização social e ao conhecimento técnico-científico são imprescindíveis para esta mudança (Baumgarten, 2006).

Ao reconhecer a gastronomia como uma expressão cultural relacionada com a diversidade natural e cultural do mundo, a Organização das Nações Unidas (ONU) designou internacionalmente o dia 18 de junho como o Dia da Gastronomia Sustentável, termo definido como “uma cozinha que leva em conta a origem dos ingredientes, como os alimentos são cultivados e como chegam aos nossos mercados e, eventualmente, aos nossos pratos” (FAO, 2020). Assim, a Organização para a Alimentação e Agricultura (FAO) da ONU reconhece que a gastronomia apresenta potencial de promover o Desenvolvimento Sustentável, foco da Agenda 2030, a partir de seus três pilares, ambiental, econômico e social.

Os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (Nações Unidas Brasil, 2022) 11 e 12 desenvolvidos pela Organização das Nações Unidas visam, respectivamente, tornar as



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

idades e comunidades sustentáveis e garantir padrões de consumo e produção responsáveis. Um dos papéis possíveis para a Gastronomia neste meio está na gestão de serviços, desde a valorização de modelos sustentáveis de produção até a conscientização de seus comensais sobre o paradigma da sustentabilidade, contribuindo para a transição deste sistema alimentar.

Nessa perspectiva, o projeto de extensão “Convivium - ampliando o diálogo entre produtores e consumidores”, vinculado ao Departamento de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), desenvolve desde novembro de 2021 a ação “Culinária da Terra”, em parceria com o Armazém do Campo. O serviço de almoço oferecido aos sábados na sede do Armazém, no centro do Rio de Janeiro, oferece cardápios com insumos que valorizam a rede de pequenos produtores e das cooperativas vinculadas ao Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) de todo o Brasil, em especial dos assentamentos no Rio de Janeiro (RJ).

Projetos com esse aspecto movimentam grupos sociais, não somente extensionistas universitários e funcionários do Armazém, mas também clientes e consumidores. É no momento de adquirir produtos da loja e nas refeições que esses são incentivados a refletir sobre seu próprio consumo, o modo de produção do alimento, quem o produziu, qual sua origem e todo o caminho que percorre até se tornar uma preparação culinária.

Para o desenvolvimento do projeto, é necessário que o processo seja exposto ao consumidor de forma transparente, desde a colheita até a mesa, introduzindo a noção dos circuitos curtos de comercialização (Gazolla; Schneider, 2017) na gestão de compras. Esse conceito considera a redução ou eliminação dos intermediários nas relações entre produtores e consumidores, assim como na diminuição dos locais de passagem interna, encurtando o percurso do alimento dentro do sistema agroalimentar e promovendo o estreitamento das relações.



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade
12 a 14 de novembro de 2024
Salvador - BA, Brasil

Utilizar alimentos provenientes de pequenos agricultores é essencial, por reduzir o uso e consumo de alimentos de alto impacto ambiental, valorizar os alimentos regionais, respeitar a sazonalidade, além de aproximar produtores e consumidores.

Como forma de facilitar a comunicação desses fatores, foi desenvolvido um indicador por Bursztyn e Passos (2024) o Índice de Proximidade da Preparação (IPP), que permite de forma simples comunicar aos consumidores sobre a origem dos insumos que compõem a preparação que estão ingerindo.

O IPP tem como base o valor em moeda local como método numérico. Este pode variar de 0% (não há valor gasto em um item de insumo alimentício em mercados de proximidade) a 100% (o valor total gasto em itens de insumo alimentício é de mercados de proximidade) (Bursztyn; Passos, 2024).

Figura 1 - Cálculo do Índice de Proximidade da Preparação

$$\text{IPP \%} = \frac{\text{X Reais em insumos adquiridos em mercados de proximidade} \times 100}{\text{X Reais em insumos adquiridos no total}}$$

Fonte: Bursztyn; Passos, 2024.

Um mercado de proximidade é caracterizado pelo fortalecimento dos pequenos agricultores e nos princípios da economia solidária. Os sentidos de proximidade, elaborados por Levidow, Sansolo e Schiavinatto (2021), buscam impulsionar a aproximação entre produtores e consumidores e se dividem em proximidade de objetivos, organizacional, cultural, geográfica e institucional. Sendo assim, é possível alcançar o “resgate da procedência e da identidade dos produtos, assentada não apenas em critérios de preço, mas também em valores sociais, princípios e significados simbólicos, culturais, éticos e ambientais” (Levidow; Sansolo; Schiavinatto, 2021).

Quanto maior a porcentagem do IPP (Bursztyn; Passos, 2024) de uma preparação, maior a satisfação com o trabalho realizado, visto que incentiva a sustentabilidade ambiental e social na Gastronomia a partir da alimentação saudável e digna, provida por um pequeno agricultor. Essa ferramenta auxilia também na criação dos cardápios,



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

apontando quais preparações melhor aproveitam os alimentos oferecidos pelos agricultores.

O objetivo do presente artigo é criar uma metodologia para aplicação deste projeto em outras unidades do Armazém do Campo pelo Brasil, absorvendo-o como uma tecnologia social de conscientização sobre a forma de produção e consumo alimentar. Assim sendo, a justificativa do trabalho se mostra na possibilidade de repensar os empreendimentos gastronômicos, a partir da inovação social, como um espaço de transformação e resoluções políticas.

METODOLOGIA

Para uma sistematização nacional foi realizada uma análise de todos os pontos do serviço implementado no Armazém do Campo RJ, desde a concepção até a mesa do cliente.

As etapas foram elencadas entre concepção e viabilidade (I a III), logística de funcionamento e operação do serviço (IV e V). Em cada etapa foi realizada a ordenação das tarefas e destaque dos tópicos sustentáveis.

DESENVOLVIMENTO (RESULTADOS E DISCUSSÕES)

Cada etapa técnica para o processo de implementação e operação será relatada e desenvolvida abaixo:

- I. Contato com unidades do Armazém do Campo pelo Brasil com interesse na proposta do Culinária da Terra;

Neste primeiro contato, a proposta será apresentada de acordo com todo o processo descrito e apresentado a seguir e os resultados adquiridos no Armazém do Campo RJ.



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

- II. Verificação da estrutura do espaço para uma cozinha que atenda às necessidades do serviço, junto de uma equipe à disposição para executar as funções destinadas ao Armazém;

O espaço físico da cozinha deve seguir as normas estabelecidas pela Anvisa, que podem ser consultadas na Resolução nº216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (Brasil, 2004), com enfoque na etapa 4.1 sobre a estrutura apropriada para edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios. Para adequação do espaço, o mesmo deve ser projetado de modo a possibilitar um fluxo ordenado em todas as etapas, que facilite o serviço, a manutenção e a limpeza, usado somente para serviços de alimentação.

A equipe do Armazém do Campo deve estabelecer a periodicidade do serviço, principalmente no caso de já houver serviços de alimentação presentes no espaço. No caso do Rio de Janeiro, já existia a oferta de petiscos e bebidas às quintas e sextas e o serviço Culinária da Terra foi estabelecido para funcionar somente aos sábados.

As instalações devem conter meios eficazes que evitem a contaminação cruzada. Piso, parede, teto, móveis e utensílios com revestimento liso, impermeável, lavável e íntegro. Sistema de ventilação e exaustão com telas removíveis para limpeza, abastecimento de água, rede de esgoto adequada ao volume de produção e de resíduos, escoamento, iluminação e instalação elétrica para eletrodomésticos são imprescindíveis, todos protegidos, com manutenção e limpeza em dia.

As lixeiras devem ter tampa e acionadas sem contato manual, além de lavatórios exclusivos para higiene de mãos na área de manipulação dos alimentos. A área de preparo e armazenamento deve ter portas com fechamento automático, desconectadas do vestiário e de instalações sanitárias, a qual deve estar suprida com produtos de higiene pessoal. Os demais detalhes estão descritos na RDC 216, fonte essencial de consulta para qualquer estabelecimento gastronômico.

- III. Mapeamento de fornecedores de proximidade nos arredores do Armazém;



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

Como citado anteriormente, o fortalecimento dos produtores locais é a base para um mercado de proximidade. Para esta etapa, devem ser seguidos alguns critérios de avaliação a fim de que sejam mapeados os que melhor se enquadram em escolhas sustentáveis no modo de produção:

1. Priorizar produções advindas de assentamentos;
2. Priorizar produções localizadas próximo ao Armazém do Campo, para que o tempo de transporte e gasto com combustível seja reduzido;
3. Ter uma produção de base agroecológica que respeita a sazonalidade;
4. Priorizar o uso de métodos naturais de cultivo, com nenhum ou o mínimo uso de agrotóxicos e fertilizantes;
5. Garantia de transparência e qualidade dos produtos;
6. Frequência ao menos semanal para entrega de hortifruti.

Além desses critérios, um modelo organizacional vinculado a associações, cooperativas ou coletivos garantem maior regularidade no fornecimento, visto que na falta ou ausência de determinados insumos em uma única produção local, outras produções podem contribuir para o abastecimento. Algumas unidades, como é o caso da localizada no Rio de Janeiro, já possuem vínculo com assentamentos para fornecer aos seus clientes, semanalmente, produtos de hortifruti orgânicos e agroecológicos.

A produção estar atrelada a movimentos sociais como o MST e o Movimento dos Pequenos Agricultores (MPA), fortalece e visibiliza a luta vigente. A variedade dos cultivos, capacidade de produção, participação em programas governamentais de alimentação, certificação relacionada à sustentabilidade são tópicos interessantes à análise e que podem ajudar na escolha de fornecedores alinhados às necessidades do serviço, a depender de quantas vezes na semana o mesmo será ofertado.

Após o sucesso dessas três primeiras etapas, a proposta do serviço Culinária da Terra pode ser estruturada.

IV. Definição de uma equipe de trabalho do Armazém do Campo;



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

Para estabelecer o serviço em alguma unidade do Armazém do Campo deve-se considerar a estrutura de trabalho operante em cada espaço. É inegável que a inserção de um serviço de alimentação em áreas onde já são exercidas diversas atividades afeta a configuração do estabelecimento. Nesse sentido, se torna fundamental designar cargos em função dessa ação para que as demais práticas não sejam impactadas.

Após o diagnóstico dos Armazéns e consoante a suas especificidades, a organização local deverá instituir postos de gerência, gestão administrativa e financeira direcionados para o funcionamento do Culinária da Terra. Para além da necessidade de coordenar o espaço e realizar o controle monetário, faz-se necessário a existência de alguém que coordene os colaboradores, que devem realizar as seguintes funções:

1. Salão - atendimento de clientes aplicando os princípios da hospitalidade, organização e limpeza das mesas, entrega de pedidos e fechamento de conta;
2. Cozinha - produção e serviço das preparações, bem como limpeza do ambiente (deve possuir o mínimo de experiência prévia);
3. Gestão de compras e definição de cardápio - verificação dos insumos disponíveis, definição do cardápio, elaborar a lista de compras e comprar os produtos alimentícios;
4. Gestão financeira - listar os insumos e valores, gerir custos, receita e lucro, além de calcular o preço de venda dos pratos;
5. Fichas técnicas - produzir e fazer a manutenção das fichas técnicas de cada preparação, especificar os insumos adquiridos por meio do mercado de proximidade, do mercado convencional e realizar o cálculo do Índice de Proximidade da Preparação (Bursztyn; Passos, 2024);
6. Comunicação - gerir, planejar e executar ações de *marketing* nas redes sociais, na universidade, nos Armazéns e demais meios pertinentes;
7. Fornecedores - buscar fornecedores de alimentos orgânicos ou agroecológicos de acordo com os parâmetros previamente elencados.



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

Com a equipe formada, cabe à gerência do Armazém estabelecer uma escala de trabalho estipulando as atribuições e a rotina dos funcionários. Seguindo o plano da unidade do Rio de Janeiro, propõe-se a contratação de indivíduos provenientes de assentamentos de reforma agrária. A criação de vagas exclusivas para assentados (priorizando aqueles que já possuem vínculo com o Armazém) gera oportunidades e acesso ao mercado de trabalho, algo primordial para esse grupo em expressiva vulnerabilidade socioeconômica, ao mesmo tempo que é consoante com sua luta e princípios.

V. Definição da logística de compra de insumos e operação do serviço:

São necessárias sete etapas principais descritas abaixo para definir a logística de compras e a operação do serviço de maneira mais sustentável, principalmente no que tange a gestão de compras. Estas devem ser adaptadas de acordo com as particularidades do local a ser implementado.

1. Verificação da disponibilidade de insumos junto aos fornecedores:

Esta etapa ocorre antes da elaboração do cardápio para que haja escoamento dos insumos disponibilizados em maior quantidade pelos fornecedores. A exemplo do Rio de Janeiro, quando o fornecedor disponibiliza uma grande quantidade de aipim, o cardápio é pensado para que este tubérculo seja aproveitado naquela semana, frito na entrada, ou compondo um bobó no prato principal ou como bolo na sobremesa, sempre pensando na harmonização com as demais preparações para que seu uso não seja excessivo e cansativo ao paladar.

No Armazém do Campo, são vendidos uma grande variedade de produtos secos, como farinhas, açúcar e grãos. Doces em compotas, conservas, sucos, melados também são facilmente encontrados. Na gestão de compras, também são analisados quais insumos estão nas prateleiras, principalmente os próximos a data de validade, para serem aproveitados no cardápio.



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

2. Elaboração do cardápio:

No projeto piloto este serviço ocorre uma vez por semana, com a oferta de uma entrada, um prato principal com uma opção vegetariana estrita e uma sobremesa. As três opções podem ser pedidas separadamente, com desconto ao pedir o menu completo.

Depois da construção do cardápio usando ao máximo os insumos dos fornecedores locais, são definidos os produtos a serem comprados em mercados convencionais. A exemplo do serviço realizado atualmente, a maioria dos insumos encontrados em fornecedores locais são secos (como farinhas, grãos, açúcar), ovos, laticínios e hortifruti. Óleo, azeite, sal e cárneos têm raro fornecimento em mercados de proximidade.

Inverter a ordem nessas duas primeiras etapas, diferente dos serviços de alimentação convencionais, nos quais o cardápio costuma ser estabelecido antes da análise do que está disponível com os produtores, garante que os alimentos regionais, a sazonalidade e o aproveitamento integral dos alimentos sejam respeitados.

3. Produção das fichas técnicas:

Essa etapa é essencial para a padronização dos pratos servidos e documentação das receitas utilizadas, de modo a evitar o desperdício ou a falta de matéria-prima, servir a quantidade ideal e reduzir as sobras. Mesmo com uma produção regular de fichas técnicas, o movimento de clientes em um empreendimento gastronômico é variável. As sobras podem ser pesadas, etiquetadas e congeladas para próximos serviços, como usar o arroz restante para servir bolinhos fritos na entrada em outra oportunidade.

4. Produção de listas de compras para os mercados de proximidade e convencionais:

Cada fornecedor possui sua particularidade, no modo de distribuição (retirada ou entrega no local), dia e horário de entrega, método de pagamento, entre outras



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade
12 a 14 de novembro de 2024
Salvador - BA, Brasil

questões. Assim, essa etapa requer um olhar meticuloso e uma pessoa responsável por cuidar de cada detalhe da gestão de compras.

5. Cálculo do Índice de Proximidade da Preparação (IPP):

O IPP é calculado e disponibilizado para os consumidores na operação do serviço junto a informações sobre quem produz, como forma de conscientizá-los sobre o tema e sobre a existência de pessoas por trás de cada insumo produzido. A relação entre produtor e consumidor é estreitada e o processo produtivo ganha transparência.

6. Operação do serviço:

A execução pode ser realizada de diferentes maneiras. No Armazém do Campo RJ, a forma mais adequada foi estabelecer pessoas fixas na etapa de gestão de compras, sendo entre uma e três pessoas que se distribuem ao longo do mês, intercalando. Dois auxiliares de cozinha são definidos por uma escala semanal. Os colaboradores colocam sua disponibilidade de participação em uma planilha de escala semanal a partir do grupo de *Whatsapp*, com o mínimo de dez pessoas; Uma pessoa responsável por anotar os pedidos no salão e encaminhar os clientes para as mesas; Uma pessoa para contabilizar as vendas e as sobras de insumos, encaminhar informações para o setor financeiro e lidar com possíveis intempéries do serviço; Uma equipe de quatro garçons para servir os pratos e as bebidas.

7. Descarte apropriado dos resíduos:

Separação e lavagem dos recicláveis para coleta seletiva da Prefeitura ou empresas que destinam corretamente este material. Separação do resíduo orgânico para compostagem, que pode ser feita em uma composteira próxima ao empreendimento ou entregue a empresas que realizam este processo. Parceria para descarte de óleo usado, que destina para produção de sabão, biodiesel, tintas, entre outros produtos. Os demais resíduos que não entram nestas categorias, passam por análise para



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

encontrar alternativas ao uso. O que não tiver solução, é descartado normalmente para aterros sanitários.

Além de todo o processo vinculado à operação do serviço, existem outras funções operacionais importantes realizadas antes e após. Para exemplificar, será utilizado o exemplo da organização do serviço aplicado no RJ.

Na quarta-feira o recebimento da lista de insumos disponíveis pelos fornecedores. Na quinta-feira, elaboração do cardápio, gestão de compras e divulgação do cardápio. Na sexta-feira, produção das fichas técnicas, cálculo do IPP (Bursztyn; Passos, 2024) e pré-produção do serviço quando necessário. No sábado, operação do serviço e descarte apropriado dos resíduos. Na segunda, gestão financeira do almoço servido no sábado.

A busca por novos fornecedores a depender das demandas do serviço e a comunicação sobre o processo no espaço físico do Armazém do Campo e nas redes sociais ocorrem em dias variáveis, de acordo com a distribuição de tarefas da equipe.

Na experiência do Armazém do Campo RJ em parceria com o projeto de extensão “Convivium - ampliando o diálogo entre produtores e consumidores”, as responsabilidades do serviço são divididas entre funcionários da loja e extensionistas do projeto. A parceria com um curso de Gastronomia não é trivial ao serviço e à metodologia, visto que esta pode ser aplicada em qualquer empreendimento gastronômico, desde que seja garantida uma equipe capacitada. Entretanto, é incentivada a colaboração via extensão universitária.

De acordo com o Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras (FORPROEX),

A Extensão Universitária é o processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre universidade e sociedade. A Extensão é uma via de mão dupla, com trânsito assegurado à comunidade acadêmica, que encontrará, na sociedade, a oportunidade de elaboração da práxis de um conhecimento acadêmico (Forproex, 1987).



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

O serviço Culinária da Terra é uma grande oportunidade dos alunos colocarem em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, concomitante à contribuição para o Armazém do Campo, uma vez que a Gastronomia é uma área interdisciplinar, a qual abarca temáticas como turismo, sustentabilidade, administração/gestão, empreendedorismo, comunicação, entre outras, com uma base curricular estruturada para toda a gestão de um empreendimento, não somente a cozinha.

É essencial que na extensão universitária os saberes sejam não somente passados para a sociedade, mas também devolvidos ao ambiente acadêmico e aos extensionistas, como aprendizado e concretização da aplicabilidade desta tecnologia social.

A partir do mapeamento de cursos de bacharelado e tecnólogo em Gastronomia na cidade, uma proposta de parceria pode ser estabelecida, levando em conta as individualidades e limitações de cada grupo, disponibilidade semanal do curso de Gastronomia, tamanho das duas equipes e remuneração adequada aos funcionários do Armazém do Campo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A construção e execução de um serviço gastronômico sustentável é uma proposta desafiadora. O Armazém do Campo RJ foi mapeado e analisado para a discussão dos melhores meios para tornar-se viável. Em quase três anos de existência, o serviço Culinária da Terra preparou milhares de pratos. Até julho de 2024 foram 127 semanas de dedicação em busca do aperfeiçoamento até chegar ao modelo atual que ainda enfrenta intempéries.

A partir da metodologia desenvolvida neste artigo, é possível concluir que o serviço é uma ferramenta aplicável não somente em outras unidades do Armazém do Campo pelo Brasil, mas também como um modelo para empreendimentos gastronômicos que queiram implementar a temática de sustentabilidade em sua narrativa e execução. O modo convencional de gestão de serviços fortalece um sistema alimentar insustentável e sem soberania alimentar. De acordo com Franzoni (2015),



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

A inovação social pode ser entendida como uma solução aos problemas crônicos que não podem ser resolvidos através da lógica atual que vigora em nossa sociedade, tais como a escassez de recursos e os problemas socioambientais, sendo necessária a ruptura de paradigma (Franzoni, 2015).

Um estudo realizado por Tardif e Harrison (2005 *apud* Kumasaka et al., 2019) pelo *Centre de Recherche sur les Innovations Sociales* (CRISES), centro de pesquisa de destaque em inovação social, propõe um modelo de avaliação das características de projetos nessa esfera. Na segunda dimensão de análise, denominada “Caráter Inovador”, os pesquisadores apontam que a inovação se dá por meio da criação de modelos de trabalho e de desenvolvimento produtivo distintos, sejam para organizações institucionais ou sociais. A partir desse princípio, as novas formas de atividade, estruturação e operação têm como atributo a experimentação e validação, com propensão a propagação de seu arquétipo para outros ambientes.

É nítido como esta proposta pode ser compreendida como um projeto de inovação social que, por meio da tecnologia social, visa valorizar as narrativas sobre os alimentos e quem os produz. Dessa maneira, promove uma remuneração digna e uma refeição de qualidade com valores abaixo do mercado, quebrando a crença de que uma refeição orgânica ou agroecológica necessariamente possui maior custo em comparação à convencional.

Por fim, no compromisso de impulsionar a sociobiodiversidade, o comércio local, a diminuição do êxodo rural e a redução dos impactos ecossistêmicos, a concepção metodológica busca expor sua exequibilidade para os sucessivos Armazéns brasileiros. A partir da Gastronomia a alimentação ambientalmente sustentável e socialmente justa pode se tornar verossímil.

REFERÊNCIAS

BAUMGARTEN, M. Tecnologias sociais e inovação social. In: Cattani AD, Holzmann L, organizadores. **Dicionário de trabalho e tecnologia**. Porto Alegre: Editora da UFRGS; 2006.



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

BORSATTO, R. S. Agroecologia e a construção de um sistema alimentar contra-hegemônico In: CARVALHO, J. G. et al. **Caderno Comunica Vol.1**. ISBN 978-65-5360-144-4. São Carlos : EdUFSCar, 2022

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html.

Acesso em: 10 jul. 2024.

BURSZTYN, I.; PASSOS, M. E. A. **Proximity Index for Menu: the case of Culinária da Terra food service**. Experiencing and Envisioning Food: Designing for Change, Inglaterra, p. 34-38, 2024.

CARON, P. et al. Sistemas alimentares para o desenvolvimento sustentável: propostas para uma profunda transformação em quatro partes In: PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (orgs.) **Sistemas alimentares no século 21: debates contemporâneos** [recurso eletrônico]. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020

FAO. **Calling all foodies: this one's for you!** 2020. Disponível em: <https://www.fao.org/newsroom/story/Calling-all-foodies-this-one-s-for-you!/e>. Acesso em: 05 jul. 2024.

FORPROEX. I ENCONTRO DE PRÓ-REITORES DE EXTENSÃO DAS UNIVERSIDADES PÚBLICAS BRASILEIRAS, 1987, Brasília. **Conceito de extensão, institucionalização e financiamento**. Disponível em: <http://www.renex.org.br/documentos/Encontro-Nacional/1987-I-Encontro-Nacional-doFORPROEX.pdf>. Acesso em: 05 jul. 2024.

FRANZONI, G. B. **Inovação social e tecnologia social: o caso da cadeia curta de agricultores familiares e a alimentação escolar em Porto Alegre/RS**. UFRGS. Porto Alegre, 2015. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/117414>. Acesso em: 04 jul. 2024.

GAZOLLA, M.; SCHNEIDER, S. **Cadeias curtas e redes agroalimentares alternativas: Negócios e mercados da agricultura familiar**. 1. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2017.

HIGH LEVEL PANEL OF EXPERTS ON FOOD SECURITY AND NUTRITION OF THE COMMITTEE ON WORLD FOOD SECURITY (HLPE). **Food losses and waste in the context of sustainable food systems**. Rome: HLPE, 2014.

LEVIDOW, L.; SANZOLO, D.; SCHIAVINATTO, M. **Agroecology's Societal Benefits Depend on Solidaristic Relationships: Some Experiences from Brazil**. Agroecology Europe, Month of Agroecology Article, 2021.



XIX ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Futuros reinventados: Construindo o amanhã com a linha da ancestralidade

12 a 14 de novembro de 2024

Salvador - BA, Brasil

NAÇÕES UNIDAS BRASIL. **Objetivos do Desenvolvimento Sustentável**, 2023. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 30 jun. 2024.

TARDIF, C.; HARRISON, D. Complémentarité, convergence et transversalité: La conceptualization de l'innovation sociale au CRISES. In: CRISES. Centre de Recherche Sur Les Innovation Sociales. **Cahiers du CRISES**. Québec, p. 1-81, 2005, *apud* KUMASAKA et al., Análise das dimensões da inovação social em associações do Ceará. In: XXII SEMINÁRIOS EM ADMINISTRAÇÃO, 2019, São Paulo. **Anais...** São Paulo: SEMEAD, 2019.