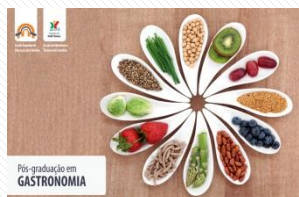


“VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS ENDÓGENOS –
AGROALIMENTAR E GASTRONOMIA:
DESAFIOS & OPORTUNIDADES 2014 – 2020”

25 de novembro de 2015 | Villa Moraes, Ponte de Lima



Prof.^a Adília Cabral | adilia@esec.pt



A GASTRONOMIA

Um olhar transversal e um conhecimento multidisciplinar



ERA GASTRONÓMICA



DO SIGNIFICADO ETIMOLÓGICO:

“GASTROS”

ESTÔMAGO

+

“GNOMOS”

CONHECIMENTO

PASSÁMOS HOJE A UM CONCEITO:

- MUITO MAIS ALARGADO
- MUITO MAIS RICO
- MAIS AMPLO NO SENTIDO EPISTEMOLÓGICO



HOJE A GASTRONOMIA, MANTENDO-SE ASSOCIADA À SUA RAIZ , “DERRAPOU” PARA OUTROS HORIZONTES, COMO:

- ARTE.....EM SENTIDO LATO

- ARTE DE **CRIAR** PRATOS / MENUS QUE PERMITAM SABOREAR RICAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS

- ARTE DE **REFORÇAR** E **MELHORAR** O SENTIDO DO GOSTO

- ARTE DE **APRIMORAR** O SENTIDO DA VISTA E DO OLFATO

- ARTE DE **BEM DECORAR** PRATOS

- ARTE DE **APRECIAR** E **COMPARAR** OS PRATOS DE DIFERENTES GEOGRAFIAS DO GLOBO

- ARTE DE **CONHECER** AS SUAS ORIGENS

- ARTE DE **IDENTIFICAR** OS APORTES NUTRITIVOS DOS DIFERENTES INGREDIENTES

- ARTE DE **SALIENTAR** INÚMERAS E SAUDÁVEIS POSSIBILIDADES DE COMBINAÇÃO

- ARTE DE **DIGNIFICAR** E **DIFUNDIR** O NOSSO PATRIMÓNIO CULTURAL – A NOSSA **IDENTIDADE**



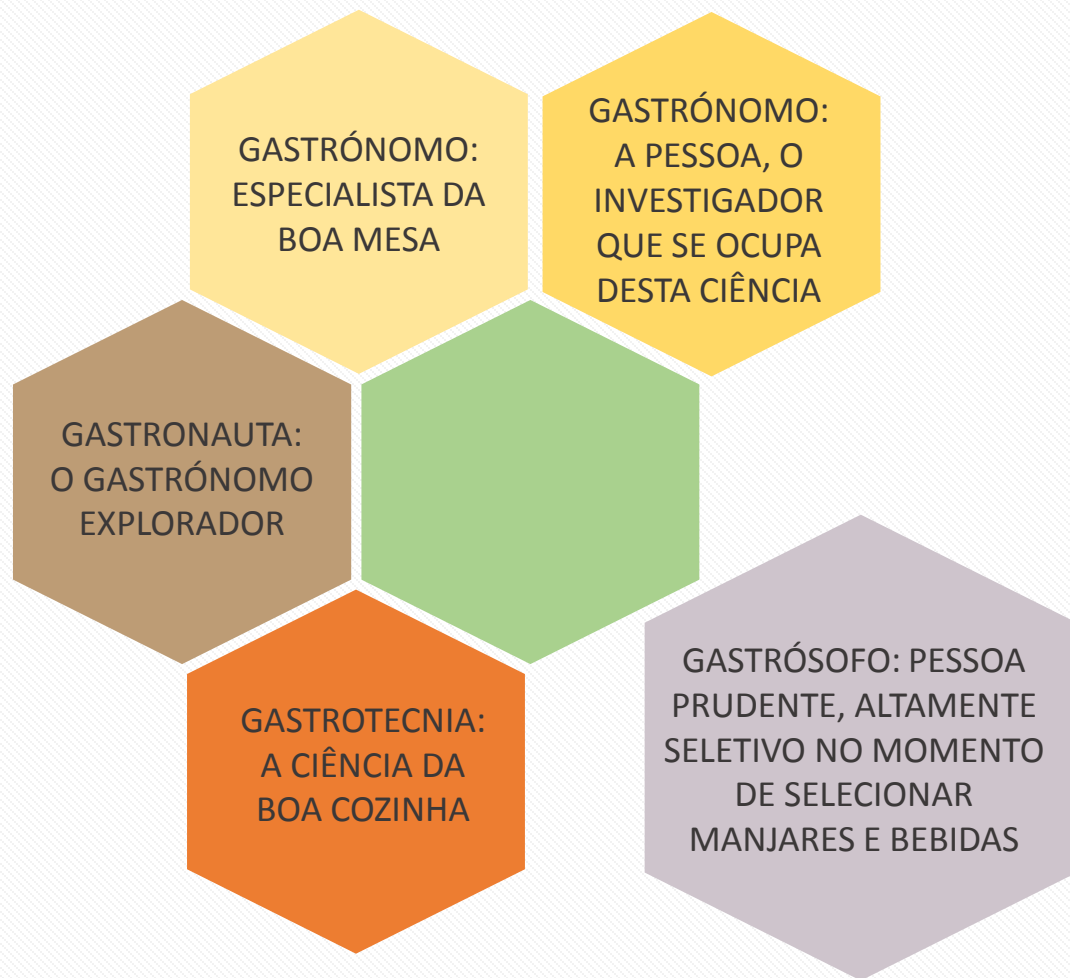
Caros colegas, caros amigos, podemos pois concluir que hoje, falar de ...

GASTRONOMIA é falar de ARTE, DE MUITA ARTE E MUITO CONHECIMENTO



VIVEMOS POIS NUM NOVO REGISTO DE (RE)DESCOBERTA E DE VALORIZAÇÃO DOS NOSSOS RECURSOS.

PORÉM, HOJE, NÃO SE CONFINA AO MERO ATO HEDONÍSTICO DE RECONFORTAR O ESTÔMAGO, COMO FOI ENTENDIDO DURANTE SÉCULOS.



É HOJE CLARO PARA TODOS NÓS, QUE O **SÉCULO XX** FOI, ESPECIALMENTE, PRÓDIGO EM **PROFUNDAS MUDANÇAS**, TANTO NA ORGANIZAÇÃO DA CIÊNCIA COMO EM TODA A ATIVIDADE E ORIENTAÇÃO ACADÉMICA.

MUITOS DOS PARADIGMAS DO CONHECIMENTO CIENTÍFICO VIGENTES ATÉ ENTÃO, VIRAM-SE CONFRONTADOS COM PROCESSOS COMO:

- A GLOBALIZAÇÃO;
- UMA CONTÍNUA EVOLUÇÃO DA SOCIEDADE DO CONHECIMENTO.



ENQUADRA-SE AQUI O **NOVO CONCEITO DE SAÚDE** PRECONIZADO PELA OMS E PELA OPS

DO VELHO CONCEITO DE **AUSÊNCIA DE DOENÇA**



“ESTADO COMPLETO DE BEM-ESTAR BIOLÓGICO, PSÍQUICO, SOCIAL E AMBIENTAL DE MODO A PERMITIR UMA VERDADEIRA QUALIDADE DE VIDA”

ASSIM ENTENDIDO ESTE **NOVO CONCEITO DE SAÚDE** TORNOU-SE PORTANTO:

- MUITO MAIS **ABRANGENTE**
- MUITO MAIS **COMPLEXO**
- **MULTIDISCIPLINAR**, passando a englobar:



NESTE CONTEXTO, É DA COMPETÊNCIA DO GASTRÓNOMO:

NARRAR

CONTEXTUALIZAR

DEGUSTAR

VINCULAR

HISTORIANAR

TRANSFORMAR

CONHECER

INVESTIGAR

DESCOBRIR

ENTENDER

EXPERIMENTAR



ESTAMOS POIS, PERANTE:

- UM NOVO RAMO DE CONHECIMENTO;
- UMA ATIVIDADE INTER E MULTIDISCIPLINAR;
- UMA ÁREA DE NOVOS SABERES E NOVAS DESCOBERTAS;

Assim entendida, são vários os autores que entendem hoje a **GASTRONOMIA** como conhecimento transversal e transdisciplinar. Entre eles permitimo-nos destacar: STOLLER (1989), MARTÍNEZ ET AL (1999), SOLAR & VILLALBA (2000), BAUR & BRAVO DE NAVAS (2002), HALL & SHARPLES (2003), LÉVI-STRAUSS (2003), ZIEGLER (2003), KIVELA & CROTTS (2006), SCHERER (2013), TIM HARLAN (2014), SHANKER (2015) E SANTOS, J.B. (2005, 2008, 2010, 2011).



ASSM ENTENDIDA, A **GASTRONOMIA DO SÉCULO XXI** CONSTITUI UM EIXO TRANSVERSAL DO CONHECIMENTO E IMPLICA A ARTICULAÇÃO DE DIFERENTES SABERES:

- ➔ **CIÊNCIAS DA SAÚDE** (MEDICINA, ODONTOLOGIA, FARMÁCIA, ENFERMAGEM, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, PSICOLOGIA, TECNOLOGIAS DA SAÚDE);
- ➔ **CIÊNCIAS AGROALIMENTARES**, TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS, BIOTECNOLOGIA E CIÊNCIAS GENÓMICAS;
- ➔ **CIÊNCIAS NATURAIS**, NANOTECNOLOGIA E NOVOS MATERIAIS;
- ➔ **CIÊNCIAS SOCIAIS E HUMANIDADES**;
- ➔ **ENGENHARIAS, ARQUITETURA E URBANISMO**;
- ➔ **CIÊNCIAS DA TERRA**.

Fazer da Saúde o equilíbrio qualitativo do ser humano



The future of medicine is food

(...) “The program, developed with culinary school Johnson & Wales, helps doctors give real health advice to their patients, says Harlan, who’s both *a chef and a doctor*. “*We’re not talking about nutrition, we’re talking about food.*” “The fact that doctors are now learning to cook is like a revolution,” said Sam Kass, a former White House chef and senior nutrition policy advisor.

Harlan expects a sea change to take place in the way doctors treat chronic illness—and the way insurance charges for it. At the conference, Kass described a future where doctors write recipes as prescriptions and insurance companies treat food as a reimbursable expense. (There is, of course, a strong economic argument in favor of a prevention-based approach to health) (...)

By: Deena ShanKer (2015, November) – Tulane University School of Medicine in Louisiana




CONCLUIREI NESTA BREVE E SIMPLES APRESENTAÇÃO, QUE AQUI VOS TROUXE, QUE:

COM A FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA PRETENDE-SE ACIMA DE TUDO QUE OS ESTUDANTES DESTA ÁREA FIQUEM PLENAMENTE CONSCIENTES DE QUE A COMIDA/ALIMENTOS NÃO SÃO UMA MERA NINHARIA OU PORMENOR MAS CONSTITUEM HOJE, E CADA VEZ MAIS, **UM ELEMENTO CENTRAL DA VIDA**, UM PONTO DE PARTIDA PARA A COMPREENSÃO DE MÚLTIPLOS ASPETOS DA SOCIEDADE E DO MUNDO.

**ASSIM, É URGENTE, NECESSÁRIO E INEVITÁVEL APOSTAR NA
FORMAÇÃO SUPERIOR EM GASTRONOMIA!**





*“A Gastronomia, é algo que nos entra na alma
e se transforma numa emoção”*

MUITO OBRIGADA

Prof.^a Adília Cabral | adilia@esec.pt