

INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA

MARCIO LUCENA ISHIZAKA

**A INFLUÊNCIA DA MEMÓRIA GUSTATIVA NA FORMAÇÃO DO
COZINHEIRO PROFISSIONAL**

**Florianópolis
Dezembro, 2019**

MARCIO LUCENA ISHIZAKA

**A INFLUÊNCIA DA MEMÓRIA GUSTATIVA NA FORMAÇÃO DO
COZINHEIRO PROFISSIONAL**

Artigo apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina para obtenção do diploma de Tecnólogo em Gastronomia.

Orientadora: Silvana Graudenz Müller, Dra.

Florianópolis
Dezembro, 2019

RESUMO

Memória gustativa já foi definida como as lembranças no presente de prazeres gastronômicos do passado e prazeres gastronômicos do presente que remetem a lembranças do passado, em suma, lembranças de comidas e bebidas e comidas e bebidas que evocam lembranças. Este trabalho tem como objetivo geral confirmar ou refutar a hipótese de que a memória gustativa influencia na escolha da profissão de cozinheiro. Para isto pretende-se fundamentar memória gustativa e apontar quais são critérios necessários para a formação do cozinheiro profissional, bem como fazer uma pesquisa de campo com quarenta e cinco entrevistados. A metodologia utilizada na coleta dos dados primários esta calçada em entrevistas semi estruturadas com sujeitos de pesquisa, no qual os critérios de seleção foram: estarem atuantes no mercado de restauração em geral por mais de 5 anos e estáveis em suas carreiras. E a coleta dos dados secundários deu-se a partir da pesquisa bibliográfica. Os resultados alcançados foram a confirmação da hipótese acerca da relação direta entre memória gustativa e a escolha da profissão de cozinheiro.

Palavras-chave: Memória. Gustativa. Cozinheiro. Profissão.

ABSTRACT

Gustative Memory has already been set to reminder of past gastronomic pleasures at the present moment and present gastronomic pleasures that refer to the past, by the way, reminder of foods and drinks or foods and drinks that refer to reminder. This article has the general objective to confirm or refute the hypothesis of gustative memory influences the choice of cook profession. In this case it intend to substantiate gustative memory and to point what are the criteria necessary for professional cook training, as well to do a field research with forty five interviewed. The methodology used to collect primary data is based on semi-structured interviews with research subjects, the set criteria was: they should be working in professional kitchen in any function for at least five years and been stable in their careers. Secondary data were collected through bibliographic research. The results achieved were confirmation of the hypothesis about the direct relationship between gustative memory and the choice of cook profession.

keywords: gustative, memory, cook, occupation

SUMÁRIO

1. Introdução.....	5
2. Fundamentação Teórica.....	8
2.1. Memória Gustativa.....	8
2.2. A Formação do Cozinheiro Profissional.....	9
3. Metodologia.....	13
4. Resultados e Discussões.....	14
4.1. Interpretação Dos Dados à Luz Das Categorias.....	20
5. Referências.....	23
Apêndice 1.....	25

“De onde me teria vindo aquela poderosa alegria? Senti que estava ligado ao gosto do chá e do bolo, mas que o ultrapassava infinitamente e não devia ser da mesma natureza. De onde vinha? Que significava? Onde aprendê-la?”
Marcel Proust

1. INTRODUÇÃO

Ao iniciar o caminho de estudo e pesquisa para elaboração deste trabalho, é imprescindível citarmos Marcel Proust quando falamos de Memória Gustativa, em seu livro “A Caminho de Swann”, o personagem relata uma experiência que o levou a uma felicidade inexplicável, que se perdia no tempo, não sabia de onde vinha e como chamá-la, o efeito de uma *madeleine* e um gole de chá que o levou para uma experiência passada e trazendo a tona sentimentos que ele definiu como “prazer delicioso” ou “poderosa alegria”.

“E logo, maquinalmente, acabrunhado pelo dia tristonho e a perspectiva de um dia seguinte igualmente sombrio como o primeiro, levei a boca uma colherada de chá onde deixara amolecer um pedaço de *madeleine*. Mas no mesmo instante em que esse gole, misturado com os farelos do biscoito, tocou o meu paladar, estremei, atento ao que se passava de extraordinário em mim. Invadira-me um prazer delicioso, isolado, sem noção da sua causa. Rapidamente se me tornaram indiferentes as vicissitudes da minha vida, inofensivos os seus desastres, ilusória a sua brevidade, da mesma forma como opera o amor, enchendo-me de uma essência preciosa: ou antes, essa essência não estava em mim, ela era eu. Já não me sentia medíocre, contingente, mortal.” (PROUST, 2012, p. 55)

Proust foi o primeiro escritor a relatar tal experiência sensorial, a qual a definimos como Memória Gustativa.

Memória, pela definição do dicionário Aurélio, é a faculdade de reter ideias, impressões e conhecimentos adquiridos. Abrange diversas áreas do conhecimento, neste trabalho fundamenta-se a explorar o lado social em relação a algo inerente a todos seres humanos, a alimentação associadas as impressões e sensações que ficaram marcadas ao longo da vida de cozinheiros profissionais e as relações com seu trabalho

Para Azambuja (2018), em seu trabalho intitulado “Qual a Sua Melhor Lembrança Gastronômica”, as memórias gustativas relevantes, recorrentemente estão associadas às memórias de infância, adolescência e as subjacentes relações familiares, afetivas e identitárias. Ele desenvolveu seu estudo com 26 estudantes do Curso Superior de Gastronomia, baseado em fragmentos do filme *Ratatouille* (2007, apud Azambuja, 2018, p. 202) e Marcel Proust: Uma Vida de Escritor (2012, apud Azambuja, 2018, p.

202). Os estudantes escreveram sobre suas melhores lembranças gastronômicas, apontando historicamente as questões sobre suas experiências e vivências, trazendo lembranças da infância e adolescência. Nesse contexto do trabalho ter sido desenvolvido no tema referindo-se a melhor lembrança gastronômica, podemos observar que Azambuja (2018) aplicou a questão observando um lado reconfortante, nostálgico, positivos e afetivo da memória gustativa de seus alunos, como mostra as situações dos fragmentos dos filmes utilizados.

Por outro lado, há de se levar em consideração que a memória gustativa pode apresentar um lado negativo e pouco reconfortante. Memórias gustativas positivas caracterizam por experiências boas, remetendo o indivíduo a nostalgia, saudade como a sensação descrita por Proust. Na Memória Gustativa negativa, da mesma forma pode marcar o indivíduo com a sensação de desprezo, algo ruim, ojeriza por determinado alimento ou situação, como por exemplo o fato de passar mal com um alimento causando-lhe náuseas ou dor de estômago, nesse caso, é comum a pessoa passar anos ou nunca mais querer provar o alimento que lhe fez mal ou ainda, rejeitar todo tipo de sabor que remeta a esse alimento, da mesma forma pessoas que passaram por tratamentos a base de remédios e xaropes, rejeitar todo tipo de sabor que remeta a situação de estar doente como os sabores de xaropes e remédios.

Conforme Breslin (2000, p. n.p. apud Blake, 2001, p. 44), no Monell Chemical Senses Center em São Francisco, Califórnia, o Dr. Paul Breslin apresentou como que nossos sentidos de paladar e olfato estão conectados em nosso cérebro, ele utilizou pequenas quantidades concentradas de Benzaldeído (o aroma presente em amêndoas amargas e também em cerejas e ameixas) juntamente com uma pequena concentração de sacarose para um indivíduo provar. Quando o Benzaldeído foi inalado sozinho, não houve percepção significativa do aroma, porém juntamente com uma gota de sacarose na língua e a inalação do Benzaldeído, os voluntários sentiram sabores que remetiam a cerejas e ameixas. Dessa forma, o Dr. Breslin comprovou como nosso cérebro associa sabores, aromas e também o fato dessas associações terem início na infância.

Em uma outra experiência, observou-se que a essência de “Wintergreen” (*Gaultheria Procumbens*), nos Estados Unidos é utilizada em bebidas, gomas de mascar e uma variedade de balas e é muito apreciada e aceita pela população americana em geral. Já na Europa essa mesma essência tem uma grande rejeição pois seu sabor e

aroma são relacionados a remédios e pomadas. Dessa forma, os americanos aprenderam a relacionar “wintergreen” a comidas e os europeus a remédios Blake(2001, p. 46). Entretanto, é verificado que a memória gustativa, pode ser positiva para uns e negativa para outros, isso dependerá de que maneira sabores e aromas são apresentados as pessoas.

Nesse experimento, os cientistas observaram que, se em uma determinada cultura, essências, aromas e sabores são utilizados aos alimentos ou guloseimas, em suas memórias armazenaram essas experiências de maneira a relacionar positivamente esses sabores tornando-se referências para outros sabores. Porém, se essas mesmas essências, aromatizantes e sabores são utilizados em remédios, por exemplo, em tratamento de doenças que são fisicamente, psicologicamente estressante, desgastante, remetendo-nos a desconfortos e de certo modo até situações traumáticas, suas memórias gustativas irão armazenar esses mesmos sabores e aromas de forma a rejeitar suas presenças em alimentos ou situações de sua vivência.

“O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (Santos, 2010, pg. 12-13)

A hipótese do trabalho a ser corroborada na pesquisa parte do pressuposto de que a memória gustativa influencia na escolha da profissão de cozinheiro. O pressuposto para este trabalho veio da análise empírica construída ao longo da carreira de cozinheiro do aluno, relacionando as histórias de outros cozinheiros ao comentarem sobre comidas, aromas e sabores compartilhados por seus antepassados, bem como a participação no trabalho da disciplina de História da Gastronomia, cuja experiência foi marcante para o aluno e de onde o interesse acerca da memória gustativa foi despertado.

Para alcançar essa finalidade, buscando elucidar as idéias apresentadas e confirmar ou refutar a hipótese, temos como objetivos específicos: fundamentar memória gustativa, apresentar os critérios relevantes para a formação do cozinheiro profissional e pesquisar a relação de memória gustativa e escolha da profissão com 45 cozinheiros profissionais.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 Memória Gustativa

Azambuja (2018, p. 208), definiu Memória Gustativa como sendo as lembranças no presente de prazeres gastronômicos do passado e prazeres gastronômicos do presente que remetem a lembranças do passado, em suma, lembranças de comidas e bebidas e comidas e bebidas que evocam lembranças.

Anthony Blake (2001, pg.39), no livro *Food and the Memory “The Language of Flavour: Learning and Memory”* relata que o ser humano é o único animal evoluído a tal ponto de ter a capacidade de misturar, cozinhar, combinar, processar os alimentos de modo a desenvolver a gastronomia. Essa capacidade de desenvolver a memória para aromas, sabores e texturas estão pré-dispostas em nós desde que nascemos, mas é preciso que haja estímulos do máximo possível de aromas e sabores antes de um ano de idade para mais tarde haver uma melhor aceitação da diversidade de alimentos, a formação da memória gustativa é melhor desenvolvida de uma maneira associativa com o paladar, ocasiões sociais e na primeira idade. Ele cita um exemplo de que se uma criança não sente o sabor de um espinafre no primeiro ano de idade, será bem mais difícil aceitar seu sabor mais tarde, conclui que nossas primeiras experiências com a comida e como nosso cérebro processa nossos sentidos (visão, odor e sabor) criará nosso padrão de memória gustativa e mais tarde será decisória para quais alimentos serão aceitáveis ou não.

A alimentação tem o poder de imprimir marcas na memória, na identidade do indivíduo e em sua própria história de vida. Segundo Bogado (2016), essas marcas têm seu início na infância, onde iniciam as interações das crianças ao presenciar a preparação dos alimentos pelos adultos, o início da socialização a mesa e a transmissão de valores socioculturais às famílias.

“Dessa época, guardam-se (ou não) saberes, sabores, aromas, afetos e, também, valores vinculados às práticas alimentares vivenciadas”. (Bogado, 2016, pg. 686)

Todavia, nossos estímulos aos sentidos não são estáticos, eles são contínuos e podem mudar ou aprimorar com o passar dos anos devido as ações hormonais, fisiológicas, vivências e experiências, podemos tomar como referência as mudanças que

ocorrem com a mulher desde sua infância, puberdade, gravidez e menopausa, no decorrer da vida, ainda que guarde referências de suas memórias gustativas, podem ocorrer mudanças na escolha de alimentos mais doces em certas fases e alimentos salgados, por exemplo, em outras.

“O alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto. (Cascudo, 1967)

Conforme Cascudo (1967, p. 41), a comida ou a bebida é capaz de despertar emoções, sentimentos e conseqüentemente, memórias. Sabores e aromas podem ficar registrados em nossas memórias juntamente com os momentos e pessoas as quais compartilhamos essas experiências. Essas associações que nosso cérebro faz do sabor, aroma de determinadas preparações às pessoas que as prepararam, compartilhando momentos cuja comida foi muitas vezes o “pivô” do que muitos consideram “a hora sagrada”, é o que torna a essência da comunhão, divisão, generosidade e juntamente com tudo isso, uma forma de expressar afeto e intimidade.

Um exemplo disso pode ser observado no filme “Entre Laços” de Naoko Oigami (2017), uma produção japonesa que conta a história de uma menina que vivia com a mãe que a alimentava com comida industrializada e a abandonou, ao ir viver com o tio e sua esposa, passou a alimentar-se com a comida caseira e de acordo com a cultura japonesa o “obentou” para as crianças devem ser montados de maneira a proporcionar estímulos visuais relacionados a animais, miniaturas e cores vibrantes, desse modo a cultura japonesa demonstra suas relações de afeto e de vivência em família, no decorrer da história, a menina quando comia um alimento industrializado, sua memória gustativa a remetia aos períodos de abandono e desleixo de quando vivia com sua mãe, passava mal, era traumatizante e ao comer a comida feita por seus tios, se sentia acalentada e reconfortada.

2.2 A Formação do Cozinheiro Profissional

Para Goes e Pillati (2012), a capacitação está ligada a educação profissional, as competências ligadas a educação básica e os saberes são construídos das relações interpessoais, os autores trazem uma reflexão sobre a formação profissional e competências, visando preencher os GAP's (lacunas) na formação do indivíduo para a vida profissional e com base acerca do mundo atual em relação as demandas de trabalho

e empregabilidade, nesse estudo os autores relacionaram os GAP's como sendo a falta de conhecimentos, habilidades e atitudes específicos no desempenho de suas funções, afirmou-se que quanto menos GAP's o indivíduo possui, maior será a sua empregabilidade e maior chances de sucesso em sua profissão. É importante que seja colocado em prática todo o conjunto de conhecimentos utilizando as aptidões e experiências de vida nas mais variadas tarefas, demonstrando sua polivalência e responsabilidade em seu trabalho, como cita Arruda (2000, p. n.p. , apud Goes e Pillati, 2012, p. 20).

Observa-se a importância da aquisição de competências como um dos pilares na formação de habilidades, conhecimento e atitudes, tanto no ambiente profissional quanto no âmbito educativo, baseando-se nos estudos de Coelho Junior (2011, p.n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 21) e Silva (2010, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 21), o trabalho visto como um processo educativo e o mundo do trabalho visto como uma educação não formal, sendo a aprendizagem algo constante, dinâmica e sem fim, sobre a importância dos processos educativos não formais, citam ERBS (2010, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 19).

Para definirmos competência foi estudado Manfredi(1998, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 21) que a define como um conceito impreciso, surgiu da necessidade de avaliar e classificar novos conhecimentos e novas habilidades oriundas das novas exigências de situações de trabalho, modelos de produção e gerenciamento. Ainda, para Aguiar (2012, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 22) as competências é o conjunto de conhecimentos, habilidades e atitudes que influenciam os resultados apresentados por um indivíduo. Nesses estudos, fica claro o significado e a importância do CHA (conhecimento, habilidade e Atitude).

O Conhecimento “C” significando saber, saber o que fazer e por que fazer, é de competência técnica, é um tipo de aprendizagem que pode ocorrer na escola, na universidade, livros, trabalho e na escola da vida, são as informações recebidas e é a maneira como o indivíduo entende o mundo, tendo como a chave da aprendizagem a cabeça, trazendo em seu desempenho os resultados.

A Habilidade “H”, saber como fazer, tendo como a chave da aprendizagem, as mãos, o psicomotor, são os saberes que o indivíduo utiliza no dia a dia, está relacionado à destreza, a prática do trabalho, a sua técnica aplicada, indo além da simples ação motora, podendo ser de caráter técnico, gerencial ou estratégico.

O terceiro, dentre as ferramentas de gestão por habilidades e competência temos a Atitude “A”, o querer fazer, é de competência comportamental em seu desempenho, a chave da aprendizagem é o coração, o afetivo, o interesse a exercitar a habilidade de um determinado conhecimento, colocando em prática seu conjunto de valores, crenças e comportamento. É a forma mais abstrata de mensuração. Entende-se que nessa categoria de atitude a memória gustativa se insere, por se tratar de afeto, valores crenças e comportamento, a atitude vem das relações interpessoais e da educação informal, do aprendizado diário e contínuo.

Colaborando com esse pensamento, Tardif (2006, p. 109-111, apud Gonçalves, 2015, p. 53-54) desenvolveu estudos relacionados à pedagogia e suas teorias são aplicadas na Formação Profissional da docência. No caso, buscando compreender os critérios para a formação da profissão de cozinheiro profissional, as teorias de Tardif podem ser comparadas ao aplicar-se na formação do profissional de gastronomia. Ao buscar os saberes na formação profissional.

Tardif (2006, p. 109-111, apud Gonçalves, 2015, p. 53-54) divide os saberes em três tipos: os saberes disciplinares, os saberes curriculares e os saberes experienciais. Os saberes disciplinares são os que compõem os diversos campos do conhecimento em nossa sociedade dividido em disciplinas em cursos específicos. Os saberes curriculares determinam a formação da cultura erudita, os discursos, objetivos, conteúdos e métodos para difundir os saberes sociais que formam e selecionam os modelos de cultura erudita. Em terceiro temos os saberes experienciais que são saberes específicos, de fundamental importância para esta pesquisa, saberes que advém da prática profissional e da vivência, relacionado as atividades do dia a dia, sincrético e plural, heterogêneo, cheios de normatividade e afetividade, incorporam do individual para o coletivo tornando-se habilidades, nesse terceiro saber, entende-se a inserção da memória gustativa.

Conforme Toledo (2010, p.34), citando o Prof. Fernando Carvalho de Almeida, da Universidade do Sagrado Coração de Bauru, gerenciar pessoas com qualidade são

habilidades que podem ser desenvolvidas, porém liderar é algo nato e alguns possuem e outros não, essa é uma característica inerente para quem almeja uma posição de “Chefe de Cozinha” Toledo (2010). Podemos ainda citar outros traços de personalidade inerentes, aqueles que estão além da parte técnica ou no treinamento para a profissão a saber, a sensibilidade, a flexibilidade em diferenciar e combinar aromas e sabores e despertar em seus comensais as suas memórias gustativas.

Rocha (2015), em seu artigo intitulado “ Gastronomia: Ciência e Profissão”, desenvolve um estudo epistemológico da Gastronomia e analisa seu desenvolvimento buscando as bases científicas para sua expansão no país como uma ciência, da mesma forma analisa os aspectos sociais e culturais ligados aos estudos da alimentação humana e do profissional de gastronomia de maneira a contribuir para o ensino e da pesquisa da Gastronomia no Brasil. Além disso, Rocha (2015, p. 12) cita sobre as longas jornadas de trabalho, baixa remuneração na profissão e ainda, em sua grande maioria, a baixo grau de escolaridade e capacitação profissional.

“para os que entendem a Gastronomia para além de um saber estritamente prático, não é difícil perceber que se trata de uma área interdisciplinar de estudos sobre a alimentação humana que apresenta, em detrimento dos métodos e técnicas das demais ciências, uma maneira particular de aprendê-la. A percepção e análise da alimentação humana pelo gastrônomo, apesar da influência que recebe de outras áreas científicas, são particulares porque está baseada em uma leitura sociotécnica sobre os aspectos envolvidos na seleção, preparo e modo de servir os alimentos. Por uma leitura sociotécnica entende-se a análise da alimentação sobre a perspectiva técnica relacionada às condições econômicas, culturais, históricas e geográficas que incidem em uma diferenciação na maneira de preparar os alimentos verificados socialmente.” (Rocha, 2015, pg. 7)

Deste modo, verifica-se que as contribuições dos cozinheiros profissionais relacionando suas memórias em relação aos alimentos podem revelar muito sobre seus saberes experienciais, suas lembranças históricas familiares, condições econômicas, geográficas e culturais, podendo assim contribuir para o crescimento da gastronomia brasileira. Para Gonçalves (2015), para o estudante poder atuar, nesse universo, precisa ter bases e rigor técnico, primar por qualidade do ingrediente e pela higiene, entender de custos, ter disciplina rigorosa, ter liderança, ser criativo, estar sempre atualizado e valorizar a cozinha regional. Ao buscar compreender as representações sociais sobre os saberes que fundamentam a formação profissional, Moscovici (2013, p. 105, apud Gonçalves, 2015, p. 63) e seus conceitos de “cognição”, “motivação” e “comportamento”.

“(...) toda “cognição”, toda “motivação” e todo “comportamento” somente existem e têm repercussões uma vez que eles signifiquem algo e significar implica, por definição, que pelo menos duas pessoas compartilhem uma linguagem comum, valores comuns e memórias comuns” (Moscovici, 2013)

Nessa perspectiva, buscamos investigar as memórias gustativas dos cozinheiros profissionais e suas significâncias em sua formação profissional.

Guterman (2017, p. n.p.), afirma que os pratos com aparências provocativas e variações harmônicas de texturas, cores e alturas possuem maior aceitação e demonstram habilidades técnicas do cozinheiro, o processo criativo é algo complexo e de grande importância na diferenciação do mercado e na vida do cozinheiro profissional.

“um dos maiores triunfos que um cozinheiro profissional pode desenvolver e usufruir para seu processo de criação é justamente sua memória gustativa. Lembrar dos sabores é como uma paleta de cores”. (Guterman, 2017, p. n.p)

Para Guterman (2017), a memória gustativa pode despertar a imaginação nas combinações de uma criação ou ao experimentar um ingrediente novo, instintivamente, lembrar de todas as possibilidades de harmonização já experimentadas anteriormente.

Relacionando saberes experienciais de Tardif (2006, p. 109-111, apud Gonçalves, 2015, p. 53-54), estudos da formação de competência da Atitude de Aguiar (2012, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 22), contextualizando a memória gustativa como uma fonte inicial desses saberes desde os estímulos sensoriais da infância marcando e contribuindo para a história de vida dos cozinheiros e que contribuem para a construção deste trabalho, deu-se início o trabalho de pesquisa de análise a fim de contribuir com o crescimento da gastronomia no âmbito acadêmico, como uma área de constante aprendizado e ilimitada.

3. METODOLOGIA

O estudo possui abordagem qualitativa de natureza aplicada, possibilitando a análise, compreensão e classificação realizado em duas etapas: num primeiro momento efetuou-se um levantamento bibliográfico em livros, artigos e dissertação acerca do referido tema, do qual obteve-se subsídios para a segunda etapa, que consistiu em uma coleta de dados por meio de entrevistas realizada com questionário composto por

perguntas abertas e fechadas (apêndice 1) com cozinheiros profissionais, de forma escrita.

Os Critérios para desenhar o perfil dos indivíduos para a colaboração do conteúdo a ser analisado para este trabalho, foram selecionadas pessoas sem considerar sexo, religião, ideologias ou idade e sim apenas o fato de atuarem a mais de cinco anos como cozinheiros, havendo ou não uma formação acadêmica e estarem ainda em atividade.

A importância desses profissionais de estarem em atividade e com uma experiência de cinco anos na área deve-se ao fato da estabilidade na profissão, devido ao grande número de profissionais que inicialmente optam pelos cursos de gastronomia que possuem qualificação profissional acadêmica ou entram na área por oportunidades de alavancar uma ascensão em uma carreira e acabam por abandonarem a profissão, devido muitas vezes, aos ambientes insalubres das cozinhas ou pelas remunerações que não condizem com as longas jornadas que o mercado oferece, onde os profissionais com baixa capacitação recebem baixa remuneração e os profissionais com alta capacitação acabam por não se adaptarem as condições que o mercado oferece, como aponta Rocha (2015, p. 12) . Dessa forma, o profissional que está em atividade por cinco anos já vivenciou todos os desafios que o mercado da gastronomia apresenta e conseguiu se encaixar satisfatoriamente no mercado gastronômico.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

A análise e interpretação dos dados coletados é apresentada em duas partes: a primeira parte refere-se ao perfil dos entrevistados e a segunda sobre a memória gustativa, da infância até a formação profissional.

A figura 1 apresenta a faixa etária dos entrevistados:

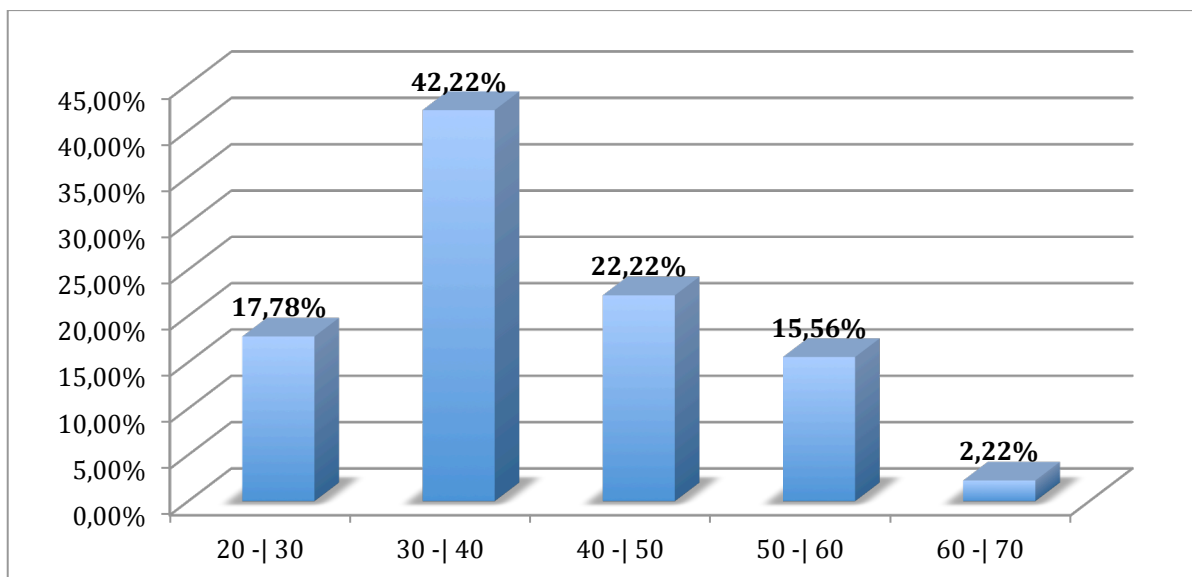


Figura 1: Faixa Etária
 FONTE: O autor (2019)

As faixas etárias predominantes correspondem às entre 30-40 anos (42,22%) e 40-50 anos (22,22%), perfazendo 64,44% da população questionada, conforme figura um. Observa-se um declínio dos profissionais na faixa entre 40- 50 anos, em relação a faixa etária de 30-40 anos e menor ainda entre 50-60. Nesse contexto, podemos relacionar com o estudo feito por Rocha (2015) sobre as condições dos profissionais da cozinha e sua permanência ativa no mercado devido às longas jornadas de trabalho de até 48 horas e salários não condizentes ainda com tais condições.

A Figura dois apresenta o resultado em relação a primeira questão do questionário aplicado, mostrando se os gostos, aromas e sabores do passado teve influência na escolha profissional do cozinheiro:

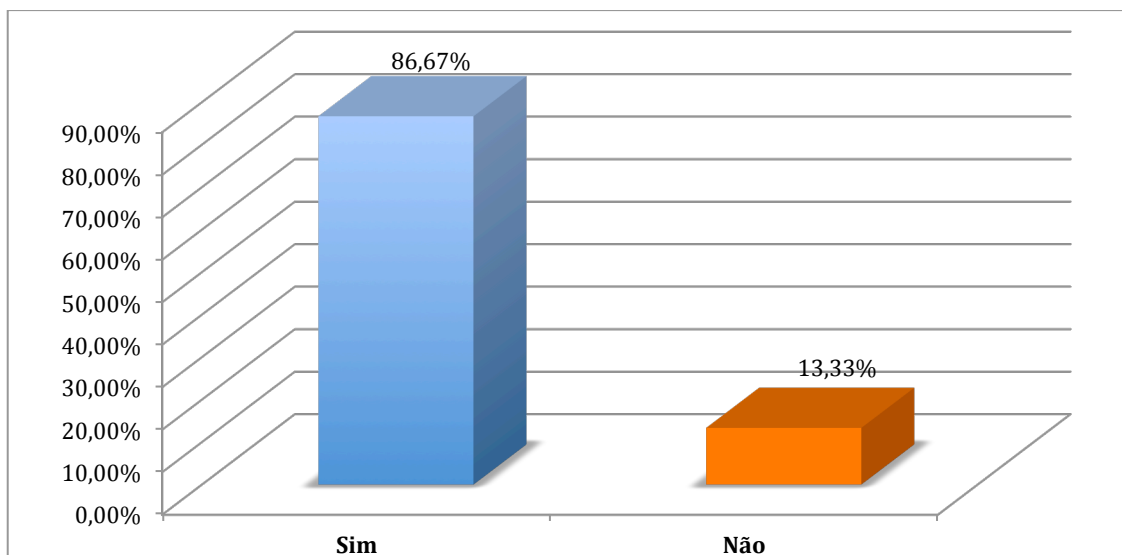


Figura 2 - A Memória Gustativa, Gostos, Sabores E Aromas Que Fizeram Parte Do Seu Passado, Teve Influência Na Sua Escolha Profissional?
 FONTE: O autor (2019)

Observamos na Figura dois que 86,67% da população questionada afirmam que se tornaram Cozinheiros Profissionais devido as lembranças dos gostos, aromas e sabores que fizeram parte de sua história, enquanto que 13,33% responderam que outros fatores foram determinantes para a escolha da profissão. Dentre os 86,67% dos pesquisados conforme afirma Tardif (2006, p. 109-111, apud Gonçalves, 2015, p. 53-54) sobre os saberes experienciais e Aguiar (2012, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 22) sobre as atitudes como forma de aprendizado através das relações sócias e familiares, observamos que esses profissionais vivenciaram tais teorias de forma que estimulados desde a infância pelos sabores e todas as atividades que fazem parte dos rituais de preparo de tais alimentos, levou-os a tomar gosto pela cozinha, o querer fazer, a afetividade, o aprendizado natural, de modo que esses profissionais carregam uma bagagem de conhecimento de décadas e como citaram Goes e Pillati (2012) sobre as lacunas, carregam uma capacidade grande de preenchê-las, além disso, como afirma Guterman (2017) carregam através de suas memórias gustativas, sabores como uma paleta de cores para o universo da Gastronomia.

Das relações familiares ou não os saberes experienciais, esses saberes que muitas escolas não conseguem reproduzi-las, por ser um saber transmitido sem o compromisso da avaliação e sim da motivação, comportamento e cognição onde duas ou mais pessoas, como afirmou Moscovici (2013, p. 105, apud Gonçalves, 2015, p. 63), compartilham uma linguagem comum, valores comuns e memórias comuns. Muitos

desses profissionais ainda, conforme citou Rocha (2015) não possuem o que Tardif (2006, p. 109-111, apud Gonçalves, 2015, p. 53-54) designa como saberes disciplinares e curriculares, sendo seus saberes experienciais através das suas memórias gustativas, seu maior conhecimento norteador das suas carreiras na cozinha.

A figura três relaciona os objetos da pesquisa que responderam *Não* ao questionário, ou seja, afirmaram que a Memória Gustativa não teve influência na escolha da profissão:

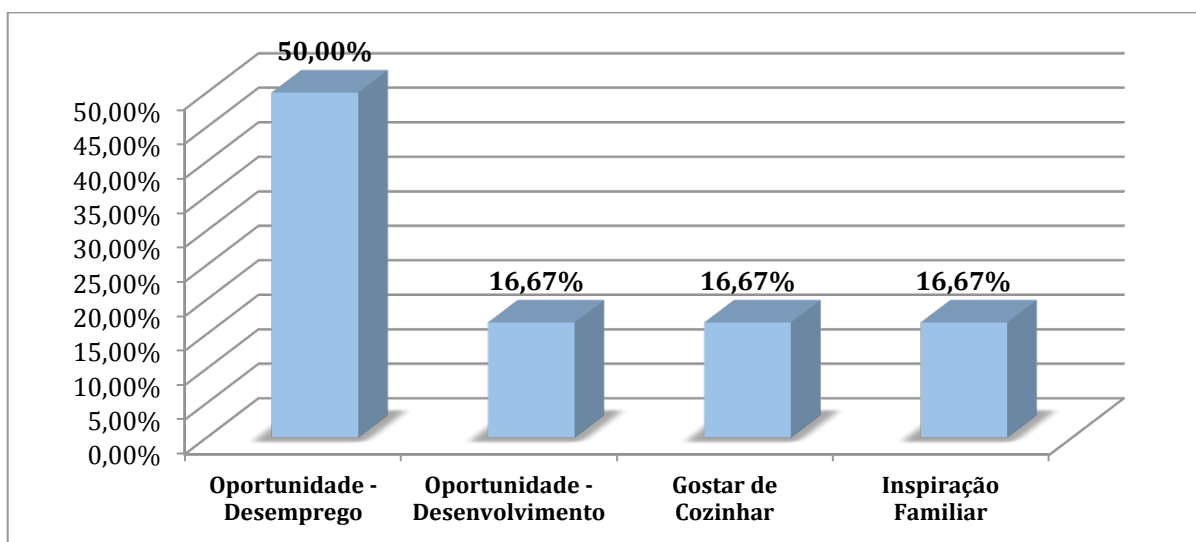


Figura 3 – Quais Foram Os Motivos Que O Levaram A Se Tornar Cozinheiro Profissional?
FONTE: O autor (2019)

Na figura três, 13,33% dos entrevistados responderam que outros fatores e não a memória gustativa levaram-nos a se tornar Cozinheiro Profissional e dentre os fatores citados na figura três revela que Oportunidade/Desemprego representam 50% dos entrevistados que responderam “Não”, enquanto que Oportunidade/Desenvolvimento, Gostar de Cozinhar e Inspiração Familiar representam, respectivamente, 16,67%. Verifica-se que 16,67% dos cozinheiros que descreveram que suas Memórias Gustativas não influenciaram na formação de cozinheiro mas o tiveram como motivo a Inspiração Familiar e outros 16,67% da mesma maneira responderam que não, mas foi porque Gostam de Cozinhar, é questionável até que ponto realmente as suas Memórias Gustativas não influenciaram em suas formações. Dos profissionais que trabalham na cozinha e entraram por Oportunidade/Desenvolvimento são pessoas que iniciaram suas atividades como auxiliar de limpeza ou posição similar e aos poucos foi conhecendo a cozinha. Logo, não possuíam memórias relacionadas a cozinha, a comida, a sabores ou ainda, não davam importância para memórias relacionadas a comida. De modo que

muitos atuam na cozinha mais como operadores de produção do que criadores de sabores.

A figura quatro apresenta as lembranças da população entrevistada em relação aos aromas e sabores que fizeram parte das suas memórias gustativas:

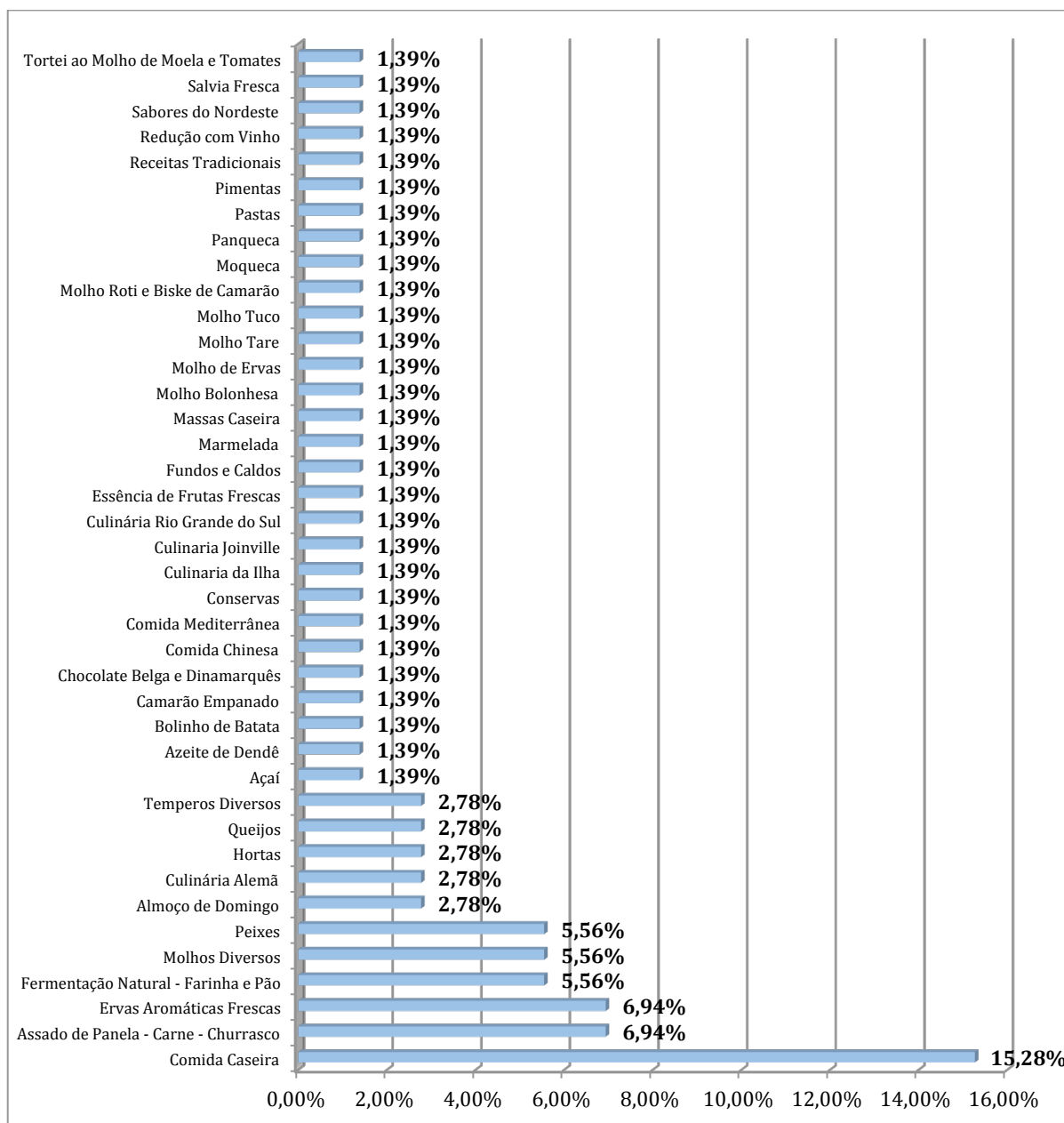


Figura 4 – Quais foram os sabores e aromas que marcaram sua vida?

FONTE: O autor (2019)

Para 15,28% dos entrevistados, conforme a figura quatro, a Comida Caseira tem o sabor e o aroma que marcaram significativamente suas vidas. Carnes, Churrascos, Ervas Aromáticas Frescas são responsáveis pela lembrança de 6,94% dos entrevistados,

perfazendo um total de 29,17% do total. Há também aquele sabor único e específico lembrado por 1,39% dos entrevistados, como é o caso do Tortei ao Molho de Moela e Tomates. Este gráfico corrobora a afirmação de Cascudo(1967) de que o alimento é um fixador psicológico no plano emocional, podendo ser o elo de ligação entre o alimento, o local e por quem foi preparado.

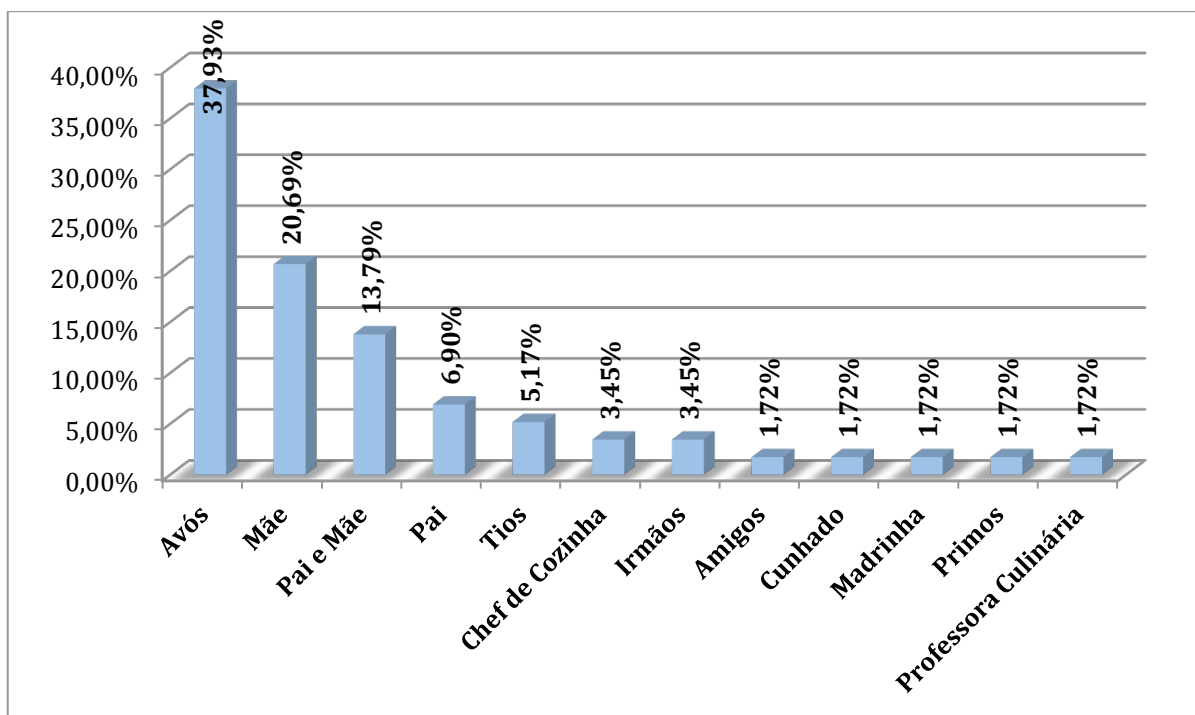


Figura 5 – Quem Foi A Pessoa Que Contribuiu Para Essas Memórias Gustativas?
 FONTE: O autor (2019)

A figura cinco representa as figuras que juntamente com as citações acima, participaram na cognição, motivação e comportamento dos pesquisados conforme cita Moscovici (2013, p. 105, apud Gonçalves, 2015, p. 63)

Conforme os dados apresentados na figura cinco os avós são responsáveis por 37,93% das lembranças que revivem as memórias gustativas dos entrevistados, as Mães são responsáveis por 20,69% das lembranças, Pai e Mãe representam 13,79% das lembranças e 6,90% é representado pelo Pai. Perfazendo um total de 79,31% da população questionada. Ou seja, a grande maioria dos indivíduos pesquisados demonstraram influência direta de membros familiares diretos de modo que pode-se afirmar que as relações que influenciaram suas formações profissionais estão ligadas diretamente às suas memórias de infância e adolescência, conforme citaram Azambuja (2018), Santos (2010) e Bogado (2016).

Tanto os resultados representados na figura quatro, que demonstram 29,17% das lembranças sendo associadas aos sabores, aromas e paladares experimentados e provados na infância, e no (GRÁFICO 5), onde 79,31% dos entrevistados guardam lembranças olfativas e de paladar vividas no convívio familiar e nas relações afetivas, corroboram com o trabalho de Azambuja “Qual sua melhor lembrança gastronômica?” (2018).

4.1 INTERPRETAÇÃO DOS DADOS À LUZ DAS CATEGORIAS

Podemos considerar que as informações, dados e fatos extraídos e interpretados das fontes narrativas acerca das memórias gustativas pesquisada com cozinheiros profissionais atuantes no mercado gastronômico a pelo menos cinco anos e com carreiras estáveis nos permite afirmar com certa razoabilidade que a hipótese de trabalho da presente pesquisa foi satisfatoriamente corroborada.

Podemos observar ainda, ao analisarmos Aguiar (2012, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 22), Tardif (2006, p. 109-111, apud Gonçalves, 2015, p. 53-54), Bottini (2009), Toledo (2010), Rocha (2015) e Guterman (2017) que para a formação de um cozinheiro profissional é necessário que o profissional apresente um perfil criativo, conhecimento cultural e histórico sobre alimentos e bebidas, saiba gerenciar, tenha domínio técnico, estar sempre disposto a aprender e aprofundar seus conhecimentos, habilidades, atitudes e além disso, seus aprendizados e experiências com as combinações de alimentos, temperos e aromas, podem contribuir para seu crescimento profissional.

Uma memória gustativa claramente percebida pode ser um GAP (lacuna) a menos na vida profissional e sendo um diferencial de sucesso. As três competências de Aguiar ((2012, p. n.p., apud Goes e Pillati, 2016, p. 22) formam as qualidades pessoais na formação profissional do indivíduo e mais do que nunca, são os diferenciais na capacidade para assumir e ter êxito profissional. Nesse contexto, a memória gustativa estimulada ao longo da vida do cozinheiro, torna-se parte do conhecimento e a atitude na formação e aprendizagem constante, contínuo e informal do profissional. E dessa forma podemos ampliar nosso conhecimento e aplicabilidade acerca da memória gustativa que cada um de nós carregamos e revelar a intensidade com que os estímulos

da visão, aroma e sabor desde a primeira idade até os dias atuais foram capazes de traçar o caminho para suas carreiras como cozinheiros profissionais.

“Minha Mãe e Minha Vó são grandes cozinheiras, tanto em casa como profissionalmente”. (Filipe Kila Ribeiro, 32 anos, 7 anos de profissão)

“Minha mãe, há muitos anos é cozinheira.. foi minha maior inspiração é com total zelo que se dedica a essa profissão” (Luana Menezes, 30 anos, 10 anos de profissão)

“(…) da horta da casa da minha vó, almoços de domingo em família…” (Rafael Campagnolo, 36 anos, 12 anos de profissão)

“Os principais aromas foram da fermentação natural, dos pães que minha avó fazia, logo pela manhã. Lembro de acordar com esse aroma” (Werlon Gomes Filho, 45 anos, 9 anos de profissão)

“Sabores do Rio Grande do Sul, com ingredientes produzidos na fazenda da família, ... um tempero simples com alho, sal e pimenta feito pelo meu avô.”(Ricardo Guessier, 32 anos, 12 anos de profissão)

“A cozinha, a comida sempre foram tema central da família. Sabores e aromas da culinária alemã.” (Rosimeri Schimtz, 30 anos, 7 anos de profissão)

Fica registrado aqui neste trabalho, as reações dos entrevistados em relação ao tema Memória Gustativa, um misto de introspecção e comoção é visível ao dar início as investigações de suas memórias gustativas, transpuseram uma barreira emocional ao exporem algo que estava guardado em seus inconscientes, demonstrando que as mesmas sensações descritas por Proust é inerente a todos nós.

“Minha mãe, ótima e inventiva cozinheira que roubava o conhaque francês do meu pai para flambar camarões para o stroganoff. Minha avó materna com a bacalhoadada e canjica da sexta-feira santa. Minha avó paterna com o pão de batata e cuca no forno a lenha.”(Ricardo César Cubas Moura, 61 anos, 36 anos de profissão)

“ Minha mãe, que com sua simplicidade extraia sabores maravilhoso dos alimentos, instinto transformado em técnica.” (Marta Dutra, 59 anos, 25 anos de profissão)

“ Bolos da minha querida vó, o cheiro maravilhoso dos bolos me fizeram pegar amor pela culinária e aprender cada vez mais esta arte da minha avó Maria.”(Sabrina Rocha dos Santos, 29 anos, 6 anos de profissão)

Por fim, demonstraram o quão forte são suas relações familiares, mais intensamente nos cozinheiros os quais as experiências das memórias gustativas se

deram a mais tempo, ou seja, as ligações afetivas, aromas e sabores que fizeram parte do passado ficam mais saudosos, ao passo que se chegam a idade de pais e avós. É dessa maneira que as histórias, os saberes e sabores vão se perpetuando através do tempo.

5. REFERÊNCIAS

AZAMBUJA, Luciano de. Qual a Sua Lembrança Gastronômica? RIBEH, v.01, n. 01, p.200-226, Ago-Dez/2018. Dr. Luciano Azambuja, Professor da Disciplina da História da Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. Disponível em https://aipedh.files.wordpress.com/2019/07/ribeh_v.1_n.1.pdf (Acessado em 25/9/2019)

BLAKE, Anthony. The Language of Flavour: Learning and Memory. **Food and the Memory: Proceeding of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2000**. p.39-48. Prospect Books, 2001.

BOGADO, Adriana Marcela. A Reconstrução De Memórias Da Alimentação Na Formação Inicial De Professores De Ciências: Um Reencontro Com Saberes, Sabores, Aromas E Afetos. Revista Educação Temática Digital Campinas-SP, 2016. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/etd/article/view/8645410> (Acessado em 6/10/2019)

CASCUDO, Luís Câmara. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora, 2004, 3ª Ed. São Paulo- SP.

CORÇAO, Mariana. MEMÓRIA GUSTATIVA E IDENTIDADES: DE PROUST À COZINHA CONTEMPORÂNEA. Disponível em http://www.historiadaalimentacao.ufpr.br/grupos/textos/memoria_gustativa.PDF (Acessado em 12/9/2019)

BOTTINI, Renata Lucia. Chef Profissional/ Instituto Americano de Culinária. Tradução: São Paulo, Senac Editoras, 2009. p. 25-32.

DOMINGUES, Janaína. Formação em Gastronomia: Ingredientes e Temperos de um Profissional. Outubro/2008. Disponível em: <https://siaiap39.univali.br/repositorio/bitstream/repositorio/1331/1/Janaina%20Domingues.pdf> (Acessado em 6/10/2019)

Entre Laços. Direção: Naoko Gigami. Japão: Lança Filmes, 2017. Título Original: Karera ga Honki de Amu Toki Wa

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. 7ª edição do Minidicionário Aurélio de Língua Portuguesa. Fevereiro, 2009.

GOES, Pauline Balabuch de. PILLATI, Luiz Alberto. Formação profissional e competências: elementos para uma reflexão andragógica. Faculdades Integradas de Itararé – FAFIT-FACIC Itararé – SP. Julho/Dezembro, 2012. Disponível em <http://www.fafit.com.br/revista/index.php/fafit/article/viewFile/51/30> (Acessado em 11/11/2019)

GONÇALVES, Maria de Fátima Duarte. Representações Sociais Dos Estudantes De Gastronomia Sobre Os Saberes Necessários Para A Formação Profissional. Santos- SP, 2015. Disponível em: <http://biblioteca.unisantos.br:8181/bitstream/tede/1801/2/Maria%20de%20F%3%A1tima%20Duarte%20Gon%3%A7alves.pdf> (Acessado em 13/10/2019)

GUTERMAN, Gustavo. Habilidades Básicas da Gastronomia são Alicerces para Profissionais. Site Revista Infood, 31 de outubro de 2017. (Acessado em 6/10/2019) <https://infood.com.br/habilidades-basicas-da-gastronomia-sao-alicerces-profissionais/> (Acessado em 30/9/2019)

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. Disponível em http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/historia/artigo/ANTUNES.alimentacao.pdf (Acessado em 1/8/2019)

PROUST, Marcel. Em Busca do Tempo Perdido, Vol. I- No Caminho de Swann. Tradução: PY, Fernando, Editora Nova Fronteira, 2016.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia. Uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, SP, v.16, n. 47, p. 31-41. out. 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718> (Acessado em 6/10/2019)

ROCHA, Fernando Goulart. GASTRONOMIA: CIÊNCIA E PROFISSÃO. Arquivos Brasileiro de Alimentação. Universidade Federal de Pernambuco, PE, p. 6. 2015. Disponível em: http://www.journals.ufrpe.br/index.php/ABA/article/view/417/pdf_1 (Acessado em 07/11/2019)

STEFANUTTI, Paola. Memórias gustativas: uma discussão de memória social e identidade. Revista Memória em Rede, Pelotas, v.10, n.18, Jan./Jul.2018. Disponível em: <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Memoria/article/download/11735/8120> (Acessado em 15/11/2019)

TOLEDO, Rosana F M. De Cozinheiro A Gastrônomo: Um Olhar Para Formação Do Professor De Gastronomia. UNICID, São Paulo, 2010. Disponível em: http://arquivos.cruzeirodosuleducacional.edu.br/principal/old/mestrado_educacao/dissertacoes/2010/dissertacao_2010_Rosana_Toledo.pdf (Acessado em 24/10/2019)

APÊNDICE 1 – INSTRUMENTO DE PESQUISA

Este Questionário tem por objetivo o levantamento de dados para a construção do Trabalho de Conclusão de Curso de Marcio Lucena Ishizaka no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia. As informações aqui citadas, servirá de base de dados para análise estatística do trabalho, podendo ser citados trechos das entrevistas, podendo haver a citação de nomes ou mantendo ocultos, se assim desejar.

1-A Memória Gustativa, gostos, sabores e aromas que fizeram parte do seu passado, teve influência na escolha para se tornar um Cozinheiro Profissional?

() Sim (Responda as questões 2 e 3) () Não (responda a questão 4)

2- Se Sim, quais foram os sabores e aromas que marcaram sua vida?

3- Se Sim, quem foi a(s) pessoa(s) que contribuíram para essas memórias gustativas?
(se necessário, utilize o verso da folha)

4- Se você marcou Não, qual foi ou quais foram os motivos que o levaram a se tornar um Cozinheiro Profissional?(Se necessário, utilize o verso da folha)

() Aceito que seja citado meu nome no Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso

() Desejo que meu nome seja mantido em sigilo no Relatório do Trabalho de Conclusão de Curso