

III FÓRUM DE INOVAÇÃO DOCENTE EM ENSINO SUPERIOR
QUESTIONÁRIOS ELETRÔNICOS COMO ESTRATÉGIA DE AVALIAÇÃO DA
PERCEPÇÃO DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL NO CURSO DE
GASTRONOMIA

Analu Egydio dos Santos
Centro Universitário Barão de Mauá

INTRODUÇÃO

Questionários *on-line* são ferramentas extensivamente disseminadas para coleta de dados pela internet permitindo que qualquer pessoa com o mínimo conhecimento técnico possa criar e compartilhar com demais usuários. Considerando o contexto pandêmico atual, tornam-se uma estratégia que pode ser empregada para coleta de informações em ambiente de sala de aula virtual complementando outras estratégias de ensino (SCHNEIDER *et al.*, 2020).

Pode-se utilizar questionários como avaliação formativa e diagnóstica, sendo que a avaliação diagnóstica realizada no início de atividades acadêmicas orienta o docente para estratégias de aprendizagem direcionadas e efetivas ao perfil dos alunos de um determinado curso.

A gestão ambiental na gastronomia estabelece uma relação entre a análise e percepção dos impactos ambientais gerados no segmento gastronômico e o desenvolvimento de práticas mais sustentáveis e saudáveis, repensando a maneira como consumimos e produzimos nosso alimento. Sendo assim, a reflexão sobre a sustentabilidade e o papel do profissional da gastronomia pode ser estabelecida pela educação nos cursos Tecnológicos de Gastronomia, promovendo um profissional questionador, ético, que reduza o desperdício e pratique a alimentação sustentável, tanto nos aspectos ambientais como sociais (RUBIM, 2013).

Neste sentido, o objetivo deste relato de experiência é avaliar a percepção da sustentabilidade ambiental na gastronomia por meio de um questionário eletrônico aos alunos do curso de gastronomia do Centro Universitário Barão de Mauá.

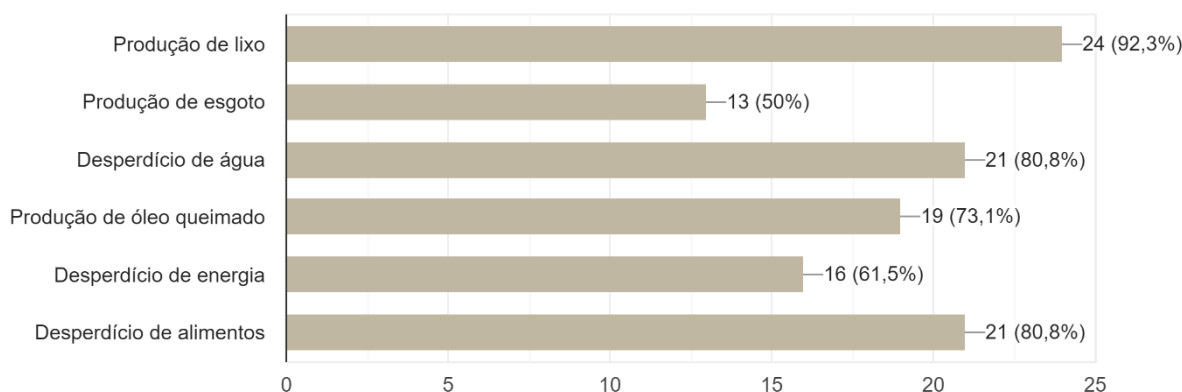
DESENVOLVIMENTO

Foi utilizado um questionário com 12 questões (PUNTEL; MARINHO, 2015), aplicado por meio do Google formulários, plataforma mais popular para construção de formulários e questionários *on-line*, gratuito e sem limite de questionários a serem aplicados. O questionário teve como propósito analisar o conhecimento prévio dos alunos da gastronomia no início do semestre letivo da disciplina de Gestão Ambiental na Gastronomia para definir estratégias de ensino a partir do conhecimento prévio sobre sustentabilidade e meio ambiente dos alunos do 2º semestre do curso de Gastronomia vespertino e noturno.

Participaram da atividade 26 alunos, os quais afirmaram positivamente que um restaurante ou cozinha causa algum impacto ambiental, o que revela a importância da disciplina “Gestão Ambiental na Gastronomia” durante o curso.

Quando questionados sobre quais seriam os impactos ambientais que o setor gastronômico pode causar, 92,3% assinalaram a produção de lixo, como pode ser observado na Figura 1.

Figura 1: Respostas da questão “Quais seriam os impactos ambientais que um restaurante/ cozinha podem causar?”



Fonte: Acervo da autora.

Quanto à realização de ações para diminuir os impactos ambientais, 84,6% dos alunos responderam positivamente e 15,4% não realizam ações. Quando questionados quanto às diferentes ações realizadas, destaca-se a separação e destinação de resíduos sólidos com 23 respostas (88,5%), seguida da redução de desperdício de alimentos e destinação e descarte correto de óleo de cozinha usado. A Tabela 1 apresenta os demais resultados referentes a esta questão.

Tabela 1: Resultados da pergunta “Quais seriam as ações realizadas pelo restaurante/ cozinha?”.

Ação	Respostas	%
Separação e destinação dos resíduos sólidos para reciclagem	23	88,5%
Redução do desperdício de alimentos	22	84,6%
Destinação e descarte correto do óleo de cozinha queimado	21	80,8%
Economia de água	20	76,9%
Utilização integral dos alimentos	18	69,2%
Economia de energia	14	53,8%
Compra de insumos locais	14	53,8%
Cultivo de horta própria orgânica para utilização do restaurante	14	53,8%
Redução da utilização de embalagens descartáveis	13	50,0%
Separação e destinação dos resíduos orgânicos para compostagem	12	46,2%
Preferência por fornecedores ecologicamente corretos	12	46,2%
Preferência por produtos regionais provenientes de agricultura familiar	11	42,3%
Diminuição da utilização de produtos químicos de limpeza ou substituição por produtos biodegradáveis	10	38,5%
Economia do gás de cozinha	9	34,6%
Produção de sabão com óleo usado em substituição aos detergentes	9	34,6%
Reutilização de água da chuva	6	23,1%

Outro: Composteiras e hortas	2	7,7%
Outro: Manter os alimentos em frascos fechados	1	3,8%
Outro: Poço artesiano	1	3,8%

Fonte: Acervo da autora.

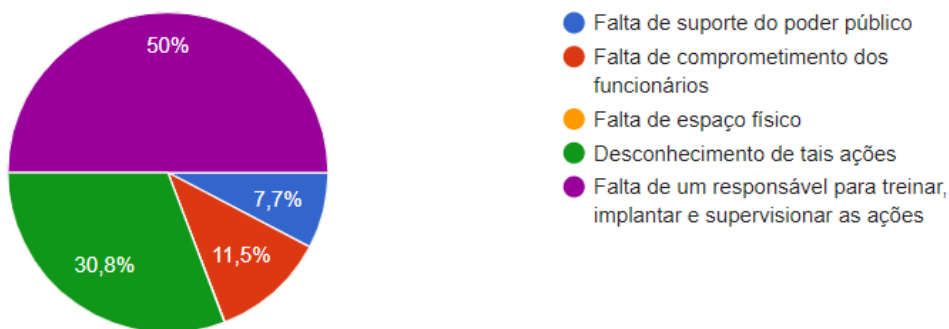
Quanto aos motivos que levam a área da gastronomia a incluir práticas de ações sustentáveis em suas rotinas, destaca-se a importância da preservação ambiental, selecionada por 25 alunos (96,2%), seguida pela necessidade de redução de custos (17 respostas, 65,4%) e para servir de exemplo para o setor (14 respostas, 53,8%).

Quanto à responsabilidade por sugerir, definir ou implantar as ações de sustentabilidade no restaurante 88,5% dos respondentes selecionaram os proprietários, 84,6% selecionaram os gerentes ou gestores, 42,3% selecionaram os funcionários, 23,1% selecionaram os clientes e 3,8% selecionaram os fornecedores. Estas respostas sugerem a importância de um processo de gestão ambiental que envolva principalmente os gestores para que seja internalizado em toda equipe. Vinte alunos (76,9%) nunca realizaram treinamentos voltados para ações sustentáveis em cozinha e 46,2% dos respondentes consideram que o treinamento para realização de ações sustentáveis deveria ser realizado por terceiros contratados especializados no assunto. Vinte e seis por cento considera que o treinamento deveria ser realizado pela gerência e 19% considera que a equipe deveria observar as práticas cotidianas corretas.

Quando questionados se os clientes levam em consideração ações sustentáveis desenvolvidas nos restaurantes, 88% (22 respostas) responderam positivamente, o que corrobora com outros autores (PUNTEL; MARINHO, 2015; VENTURA, 2008). Além dos clientes, é inegável os benefícios para o setor quando são observadas ações sustentáveis, sendo reconhecido pelos alunos a importância da preservação do meio ambiente e dos recursos naturais (100% respostas), o aumento da rentabilidade (69,2% respostas), a diferenciação frente ao setor (69,2% respostas), a utilização das ações como estratégia de marketing (50% respostas), o melhor relacionamento com o cliente (46,2%) e o aumento da qualidade de vida dos colaboradores (46,2%).

Entretanto, durante a pesquisa, foram evidenciadas algumas dificuldades para realização de ações sustentáveis nos restaurantes, conforme apresentado na Figura 2, destacando-se a necessidade de um responsável competente para realização do treinamento e supervisão das ações. Assim, este trabalho revela a importância da educação ambiental na gastronomia e o engajamento dos gestores e funcionários (KRAUSE; BAHLS, 2013, VENTURA, 2008, ALENCAR; SÁ, 2017).

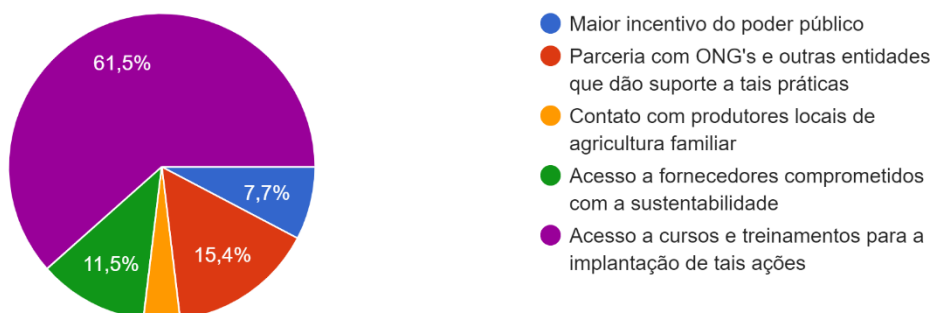
Figura 2: Respostas da questão: “O que mais tende a dificultar a realização de ações sustentáveis no restaurante?”



Fonte: Acervo da autora.

A Figura 3 considera as respostas referentes às alternativas que podem facilitar a implantação de ações sustentáveis no setor gastronômico e, da mesma forma, destaca-se o papel da educação ambiental que pode ser realizada por meio de treinamentos realizados por terceiros para orientação de estratégias sustentáveis na cozinha, reduzindo os impactos ambientais e desenvolvendo ações relacionadas à ecogastronomia (KRAUSE; BAHLS, 2013).

Figura 3: Respostas da questão: “Qual alternativa que mais facilitaria a implementação de ações sustentáveis no restaurante?”



Fonte: Acervo da autora.

A partir dos resultados observados neste questionário diagnóstico no início da disciplina de Gestão Ambiental na Gastronomia, foram preparados conteúdos e experiências de aprendizagem relacionadas com compostagem, mensuração de resíduos gerados durante a produção das refeições, envolvimento dos alunos com a “Semana Lixo Zero” no município de Ribeirão Preto e uma visita técnica ao restaurante Gion para observação de ações sustentadas que foram implantadas como separação, coleta e tratamento de resíduos sólidos bem como os desafios enfrentados pelos gestores durante a implantação e monitoramento de tais ações.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pode-se considerar, a partir dos resultados observados, a funcionalidade do formulário eletrônico para obtenção de maior número de respostas e análise dos dados, permitindo o diagnóstico dos alunos do curso de Gastronomia sobre a percepção ambiental e

sustentabilidade deste setor. Além disso, a ferramenta digital permitiu a reconstrução das estratégias de ensino da disciplina de Gestão Ambiental na Gastronomia buscando experiências de aprendizagem que associaram a prática profissional gastronômica à uma produção mais limpa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALENCAR, Gabriel Aquino; SÁ, Jonivan Martins. Sustentabilidade e educação ambiental: incentivo social e a relação com a gastronomia. **Missões: Revista de Ciências Humanas e Sociais**, v. 2, n. 1, 2017.
- KRAUSE, Rodolfo W.; BAHLS, Álvaro. Orientações gerais para uma gastronomia sustentável. **Turismo-Visão e Ação**, v. 15, n. 3, p. 434-450, 2013.
- PUNTEL, Laura; MARINHO, Katarzyna Bortnowska. Gastronomia e Sustentabilidade: uma análise da percepção da sustentabilidade ambiental em restaurantes buffet. **Revista Turismo em Análise**, v. 26, n. 3, p. 668-694, 2015.
- RUBIM, R. E. A ecogastronomia nos cursos superiores de Gastronomia do Estado de São Paulo: Conceitos, aplicações e o cenário observado. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 5, n. 2, p.280-292, 2013.
- SCHNEIDER, Eduarda Maria *et al.* O uso das tecnologias digitais da informação e comunicação (TDIC): possibilidades para o ensino (não) presencial durante a pandemia COVID-19. **Revista Educ@ção Científica**, v. 4, n. 8, p. 1071-1090, 2020.
- VENTURA, Simone Navas. **Educação ambiental**: uma análise da aplicabilidade no curso de Gastronomia. Dissertação de Mestrado. Universidade de Taubaté. 2008.