

COLÓQUIO DA LEI DA GASTRONOMIA

Comer é um ato biopsicossociocultural

políticas públicas

educação

ativismo

CULTURA ALIMENTAR

TURISMO

Cadeira Produtiva

LEI NÃO PODE SER EXCLUIENTE

CONSCIENTIZAR O QUE É TURISMO

MAPA DO TURISMO GASTRONÔMICO

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

O QUE VOCÊ PODE FAZER?

MAPEAR

o futuro

criar eles

COMO A LEI PODE ALCANÇAR TODO O ESTADO?

MAPAMENTO

o futuro

GASTRONOMIA É GRANDE INDÚSTRIA

TECNOLOGIA

MAPAMENTO

o futuro

INTEGRAÇÃO DOS AGENTES

ABERTURA

MAPAMENTO

o futuro

LEI N° 17.608 DE 06/08/2021,

QUE ESTABELECE A POLÍTICA
ESTADUAL DA GASTRONOMIA E DA
CULTURA ALIMENTAR E CRIA O
PROGRAMA CEARÁ GASTRONOMIA.



O Ceará é indiscutivelmente rico. Seja de pluralidade cultural, de gente alegre, de força, de história, de beleza... E, claro, riquíssimo em gastronomia e cultura alimentar. Em um cenário onde a fome é muito presente, a história da comida cearense bem como toda a sua evolução deve ser exaltada.

Nos destacamos pela produção do café, pelo plantio do caju e cultivo da castanha, mandioca, côco, milho e tantas outras delícias. Temos a sorte de conhecer e saborear aquilo que vem tanto do mar quanto do sertão, enquanto nos balançamos numa rede no alpendre ou sentamos nas areias brancas do litoral. Construímos um paladar diverso e uma gastronomia plural.

Dentre tantas potencialidades, ainda nos vemos em uma situação desconexa e limitada quando falamos sobre a comida do Ceará. A cadeia gastronômica é imensa e existe uma necessidade iminente de organização, valorização e fomento da mesma. Políticas públicas são essenciais, bem como educação e conscientização do nosso povo a respeito do que é nosso.

LEI N° 17.608 DE 06/08/2021,

A Lei 17.608 publicada no Diário Oficial da União no dia 06 de Agosto de 2021 é uma conquista coletiva para todos os cearenses. Muito trabalho árduo nos trouxe até esse momento, contudo mais dedicação e empenho seriam (e serão) necessários para tangibilizar tudo o que a Lei da Gastronomia e da Cultura Alimentar prevê. Pensando em práticas efetivas de execução desta lei, o Senac Ceará em parceria com a Universidade Federal do Ceará, Governo do Estado do Ceará e Câmara Setorial da Gastronomia criaram o Colóquio da Lei da Gastronomia.

Durante todo o mês de novembro de 2021 foram realizados oito encontros onde entidades, organizações e representantes da cadeia gastronômica cearense discutiram problemáticas e soluções dentro das searas da Cultura Alimentar, Educação, Cadeia Produtiva, Turismo, Desenvolvimento Econômico e Economia Criativa. O objetivo final destas discussões era não somente engajar os atores, mas definir ações e elencar responsabilidades. Uma construção coletiva do que podemos conquistar para além do papel.

Neste documento encontra-se o resultado de mais de trezentas horas de trabalho, as quais culminaram em direcionamentos práticos para o desenvolvimento e valorização da gastronomia do Ceará.

**+300 HORAS DE
TRABALHO
+40 ENTIDADES
+70 REPRESENTANTES
+100 PARTICIPANTES
+600 CONVIDADOS**

COMO É POSSÍVEL COLOCAR EM PRÁTICA A LEI DA GASTRONOMIA E DA CULTURA ALIMENTAR?

Foi com essa pergunta em mente que demos início aos encontros. O projeto contou com seis encontros de imersão, com workshops de ideação e cocriação com temáticas diferentes para determinar as necessidades e como potencializar. Os encontros foram divididos em sessões temáticas: Economia Criativa, Cultura Alimentar, Educação, Cadeia Produtiva, Turismo e Desenvolvimento Econômico.

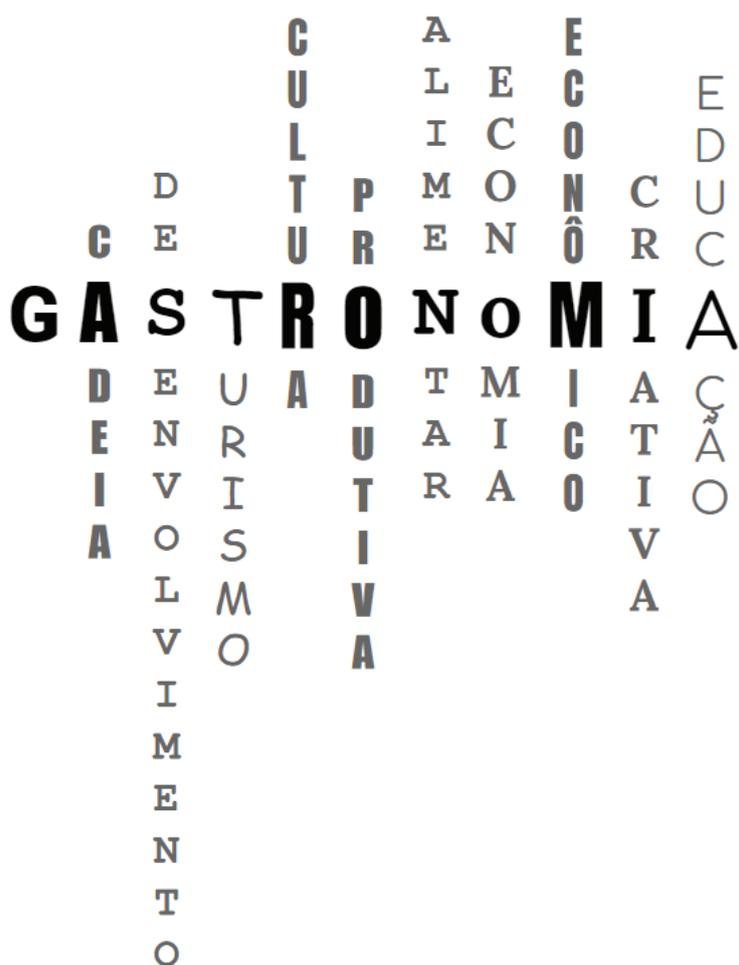
Os encontros e o Colóquio resultaram em conceitos inovadores.

A GASTRONOMIA NÃO PODE SER ELITISTA, ELA PREGISA SER INCLUSIVA

**ESSE É O PRIMEIRO DESAFIO, DEIXAR
CLARO DE QUAL GASTRONOMIA
ESTAMOS FALANDO. FOI COM ISSO
EM MENTE QUE TODOS OS
ENCONTROS FORAM PAUTADOS.**

Desde o início deste projeto era nítido que uma das premissas sobre a efetividade da lei da gastronomia era a multidisciplinaridade da mesma. Precisávamos deixar claro para todos sobre qual gastronomia a lei se referia, refletir o caráter de inclusão e de colaboração. Assim, com o fim de reunir o máximo possível representantes da cadeia produtiva gastronômica do estado bem como mostrar o quanto a gastronomia está vinculada a diversas áreas de atuação, a lei da gastronomia (para os fins deste projeto) foi dividida em seis temáticas: educação, cultura alimentar, desenvolvimento econômico, turismo, economia criativa e cadeia produtiva.

A imagem abaixo, representa a gastronomia sendo formado por esses eixos...



Nos 8 encontros realizados no mês de novembro de 2021 foram ouvidos representantes de cada uma destas searas de atuação com o objetivo de entender demandas e problemas, focando em soluções práticas. Foi aplicada a metodologia de design thinking e o diagrama do duplo diamante, conforme explanado a seguir.

METODOLOGIA

DESIGN THINKING E PESQUISA AMOSTRAL ONLINE

Como primeira iniciativa, mergulhamos nos aprendizados coletivos dos grupos temáticos para gerar ideias. Ao todo foram oito workshops de ideação, com duração de três horas cada. As atividades foram pensadas cuidadosamente para fomentar um ambiente criativo e de cocriação utilizando ao Design Thinking como metodologia.

DESIGN THINKING E O DIAGRAMA DO DUPLO DIAMANTE

O Design Thinking (D.T.) que é uma abordagem para inovar, colocando o ser humano no centro de tudo e tem como pilares a empatia, a colaboração e a experimentação. Em um formato interativo, e com uma equipe multidisciplinar, o processo extrai a criatividade das pessoas



METODOLOGIA



Como o D.T. pode contribuir para a gastronomia?

A indústria de alimentos, ainda bastante concentrada em grandes players, tem trazido ao mercado formulações com inovação incremental, baseada em fórmulas de sucesso repetidas. O D.T. pode interromper este ciclo com um olhar mais atento ao consumidor, uma observação do comportamento real.

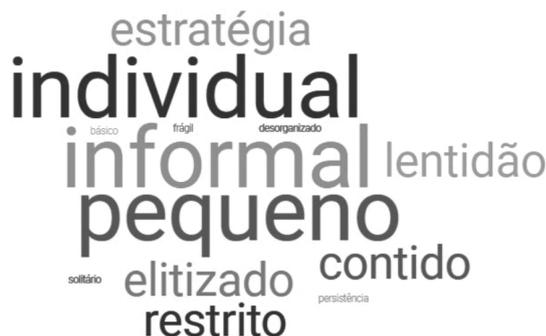
PESQUISA AMOSTRAL ONLINE

A pesquisa levou em consideração uma margem de erro de 3,7%, o que resultou em 706 respostas. Nessa pesquisa obtivemos um nível de confiança de 95%. O cálculo foi feito com base na população do Ceará estimada em 9.240.580 habitantes (a estimativa com o total de habitantes se refere a 1º de julho de 2021 e foi publicada no Diário Oficial da União).

GASTRONOMIA COMO É PERCEBIDA HOJE

COM BASE NAS METODOLOGIAS APLICADAS NOS ENCONTROS CONSEGUIMOS IDENTIFICAR ALGUMAS PALAVRAS-CHAVE QUE REPRESENTAVAM COMO OS PARTICIPANTES ENTENDIAM A GASTRONOMIA DO ESTADO NA ATUALIDADE.

AS PALAVRAS DESTACADAS NA NUVEM ABAIXO FORAM AS MAIS MENCIONADAS PELOS GRUPOS, NOS SEGUINTE CONTEXTOS:



Individual: Os participantes destacaram que a gastronomia praticada hoje no Estado não se vale de princípios voltados para a coletividade, uma vez que existe um caráter individualista, egocêntrico e de monopólio. Em termos práticos, a percepção é de que os atores não se ajudam, não compartilham e não se unem em prol de bens comuns.

Informal: A informalidade do setor como um todo é um problema apontado por todos os grupos. Tanto nas questões relativas à formalização da profissão de gastrônomo (e demais postos ocupados na gastronomia) quanto ao comércio, produção e distribuição de alimentos. A informalidade impede que os trabalhadores sejam protegidos legalmente. E o Estado também sofre com a informalidade da gastronomia de rua, por exemplo.

Pequeno: Os grupos participaram de atividades com metáforas e, constantemente, a gastronomia do Estado era percebida como algo pequeno, tímido, sem expressão. Essa conotação se deve ao pensamento de que a gastronomia cearense ainda tem muito o que conquistar e expandir, alcançando um alto nível de organização e capilaridade (beneficiar o Estado como todo).

COMO QUEREMOS ESSA GASTRONOMIA

UMA VEZ QUE ENTENDEMOS COMO OS PARTICIPANTES ENXERGAVAM A GASTRONOMIA DO ESTADO HOJE, NOS OCUPAMOS EM ENTENDER TAMBÉM COMO SERIA A VISÃO IDEAL DESTA GASTRONOMIA, COMO ELES GOSTARIAM QUE ELA FOSSE. NOVAMENTE, AS PALAVRAS EM MAIOR DESTAQUE NA NUVEM SÃO AS MAIS MENCIONADAS PELOS GRUPOS E SE REFERIAM AOS SEGUINTE CONTEXTOS:



Amplo: Uma das observações mais feitas foi sobre como a gastronomia precisava sair da cidade de Fortaleza e alcançar todo o Estado do Ceará. Investimento público e privado nas demais cidades, bem como ajuda no desenvolvimento da agricultura familiar no Estado foi bem pautado.

Coletivo: Entender que a gastronomia só existe quando vinculada a diversas outras áreas como o turismo e educação; potencializar a união de organizações, entidades, chefs, empreendimentos, sindicatos e demais representações; trabalhar mais em conjunto.

Referência: Transformar a gastronomia cearense em referência nacional e internacional, focar em identidade e pertencimento, utilizar o poder do turismo e do desenvolvimento econômico como catalisadores.

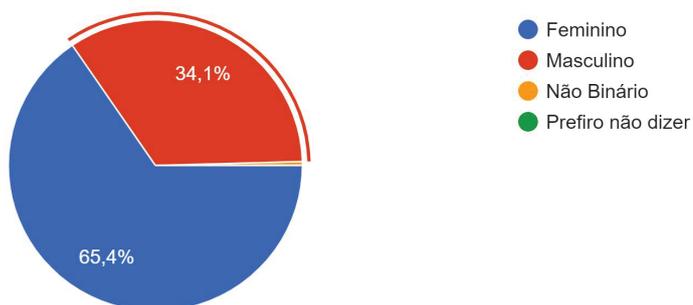
Cultura Nordestina: Se apropriar e empoderar a ancestralidade, a cultura alimentar cearense de maneira fortificada, desde as escolas primárias, focando em educação e formação de identidade.

COMO AS PESSOAS ENTENDEM A GASTRONOMIA

EM PESQUISA APLICADA ONLINE COM
706 RESPOSTAS, CONFORME ABAIXO:

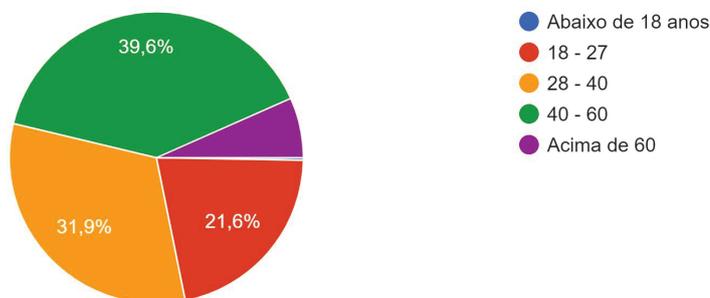
Marque abaixo a opção que condiz com seu gênero:

706 respostas



Marque abaixo a opção que condiz com sua faixa etária:

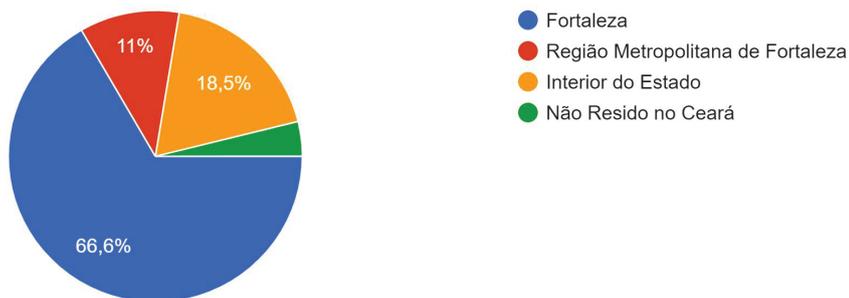
705 respostas



A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

Caso você resida no Ceará, marque abaixo a região que você mora:

701 respostas



Identifique abaixo a opção que contemple seu vínculo com a gastronomia:

706 respostas

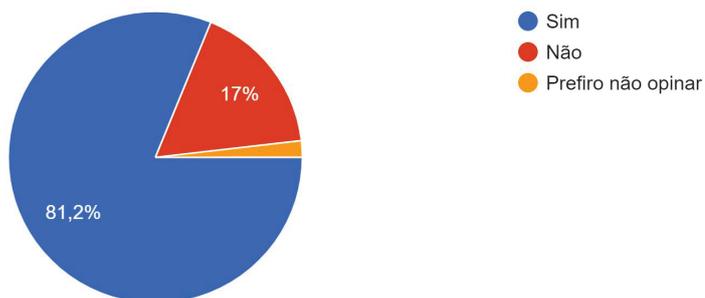


▲ 1/11 ▼

A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

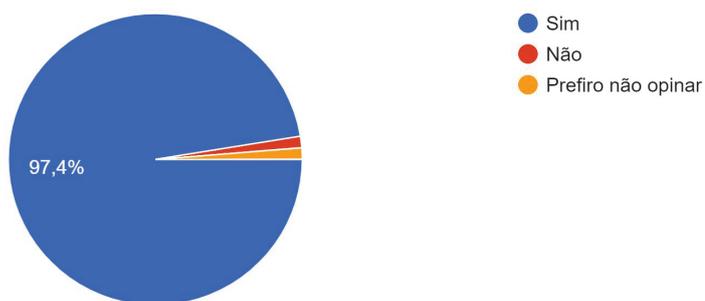
Você leva em conta a gastronomia quando escolhe um destino turístico?

706 respostas



O Ceará pode se tornar um destino gastronômico relevante para o Brasil?

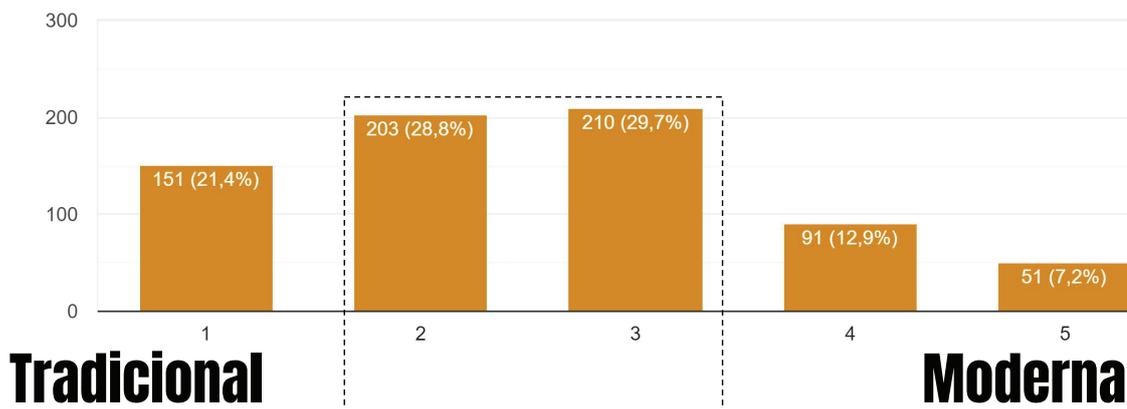
705 respostas



A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

De acordo com a escala abaixo, você vê a gastronomia cearense mais próxima de:

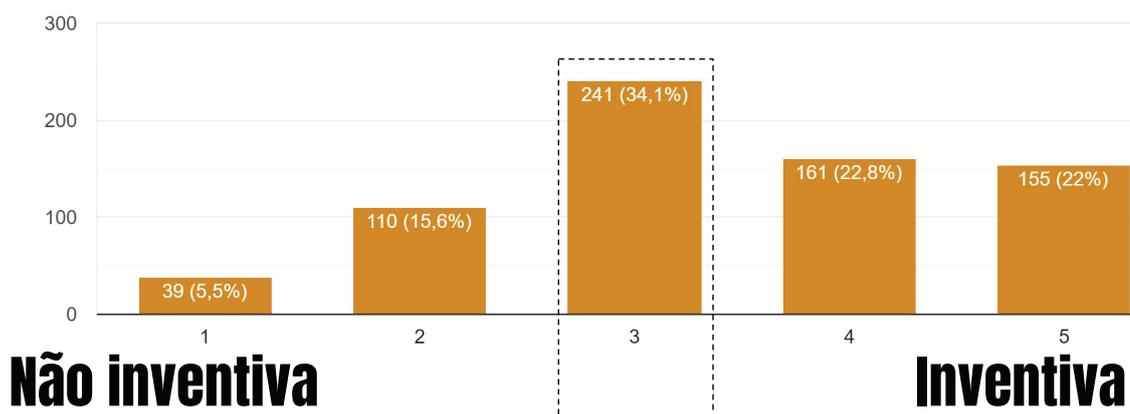
706 respostas



58,5% ACREDITAM QUE EXISTE UM EQUILÍBRIO NA PERCEPÇÃO DA GASTRONOMIA ENTRE TRADICIONAL E MODERNA.

De acordo com a escala abaixo, você vê a gastronomia cearense mais próxima de:

706 respostas

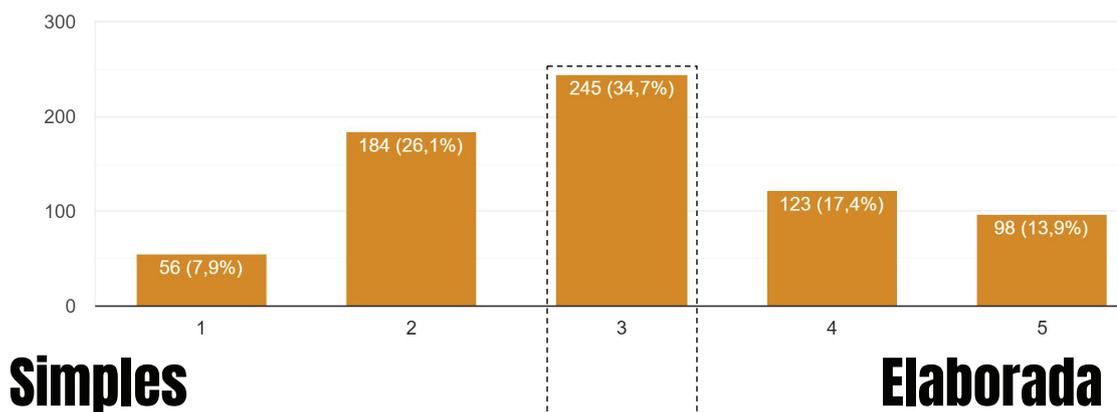


PARA **34,1%** A GASTRONOMIA DO ESTADO É SIMPLES E INOVADORA.

A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

De acordo com a escala abaixo, você vê a gastronomia cearense mais próxima de:

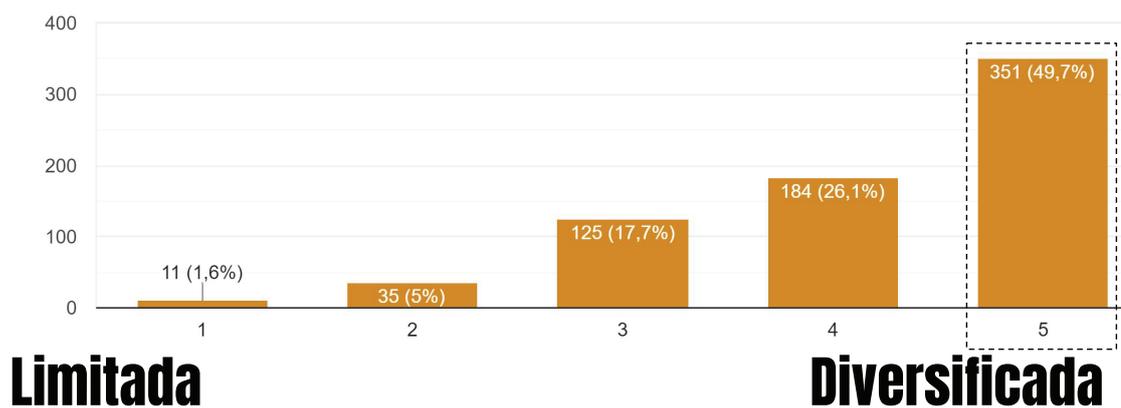
706 respostas



PARA **34,7%** A GASTRONOMIA DO ESTADO É DIVERSIFICADA, APRESENTANDO DESDE PRATOS SIMPLES ATÉ OS MAIS ELABORADOS.

De acordo com a escala abaixo, você vê a gastronomia cearense mais próxima de:

706 respostas

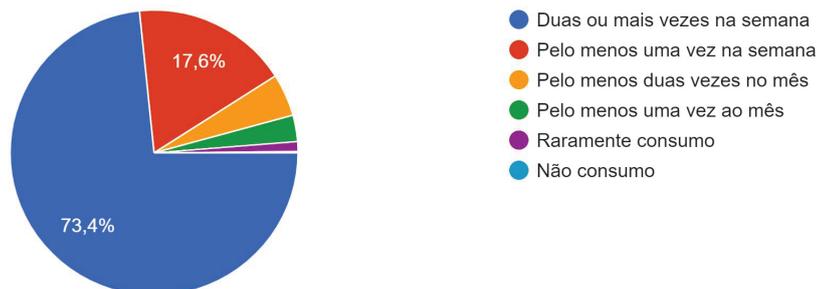


PARA **49,7%** TEMOS UMA GASTRONOMIA PLURAL, EM QUE HÁ DIVERSIDADE.

A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

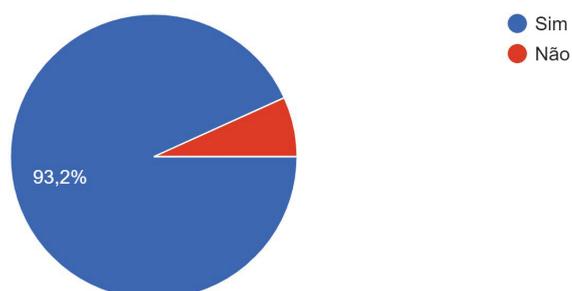
Com que frequência você consome a comida cearense?

706 respostas



Você consegue vislumbrar os pratos cearenses tradicionalmente ofertados na cozinha sendo utilizados em uma gastronomia mais elaborada?

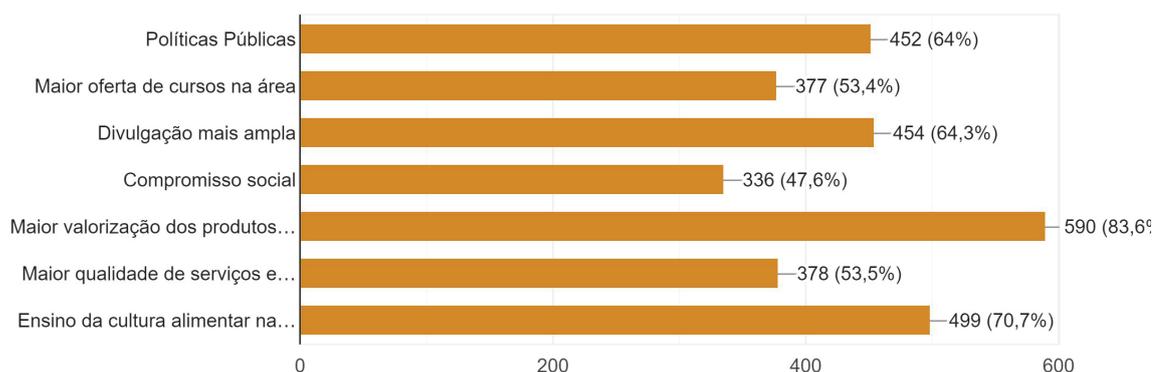
706 respostas



A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

Na sua opinião, o que pode proporcionar melhorias para a gastronomia cearense?

706 respostas



VOCÊ ACHA QUE

**CULTURA
ALIMENTAR
DEVERIA SER
DIFUNDIDA
NAS ESCOLAS?**

706 RESPOSTAS

98,6%
SIM

A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

QUAL GRAU DE
IMPORTÂNCIA
VOCÊ ATRIBUI À
**COMPRA DE
UM PRODUTO
ALIMENTÍCIO
DE ORIGEM
CEARENSE?**

706 RESPOSTAS

63,5%
**MUITO
IMPORTANTE**

NA **COMPRA DE
UM PRODUTO
ALIMENTÍCIO**
QUAIS **CRITÉRIOS**
VOCÊ UTILIZA PARA
**DEFINIR SUA
ESCOLHA?**

706 RESPOSTAS

saudabilidade
valor
quantidade
qualidade
custo/benefício
origem
sazonalidade
impacto visual
indicação
mídia

A margem de erro da pesquisa foi de 3,7. O cálculo da margem de erro leva em consideração o tamanho da população do Ceará e o tamanho da amostra da pesquisa. Margem de erro é o índice que determina a estimativa máxima de erros dos resultados da sua pesquisa quantitativa.

O QUE QUEREMOS...

Através dos encontros temáticos e da pesquisa online entendemos as principais necessidades e demandas dos grupos e descobrimos muito em relação à percepção da população geral sobre a gastronomia. Unimos todas as informações coletadas e, com base em análises de mercado, mapeamos alguns caminhos norteadores para que a Lei da Gastronomia seja aplicada de maneira efetiva, gerando o impacto positivo que ela tem o potencial de alcançar.

**1. RESGATAR O RITUAL DO
ATO DE COMER;**

2. TRANSFORMAR PELO ENSINO;

**3. FORTALECER A IMPORTÂNCIA
CULTURAL E SOCIAL DA
GASTRONOMIA;**

**4. PENSAR A GASTRONOMIA
NO FUTURO;**

**5. UNIR OS ELOS DA CADEIA
PRODUTIVA DA GASTRONOMIA**

**6. DESCOBRIR, REGISTRAR,
FOMENTAR E PROMOVER.**

1. RESGATAR O RITUAL DO ATO DE COMER

O ATO DE ALIMENTAR O CORPO CONVIDA AS PESSOAS A PREENCHEREM SUAS EXPERIÊNCIAS DE RITUAIS, SIGNIFICADOS E CONTEÚDOS PRÓPRIOS, ALÉM DE REPRESENTAR UM DOS PILARES ESSENCIAIS DA VIDA. OS RITUAIS DE ALIMENTAÇÃO AJUDARAM DURANTE SÉCULOS A CONSTRUIR AS SOCIEDADES E A PERDA DELES TEM PASTEURIZADO OS COMPORTAMENTOS E APAGADO A HISTÓRIA.

O crescimento das cidades e a aceleração da vida cotidiana fez com que as pessoas se alimentassem de forma expressa, abandonando todos os rituais e experiências que o ato de comer sempre teve. Por anos, esse sonho da praticidade invadiu e ainda invade muitos lares pelo mundo, mas hoje a crescente preocupação com a saúde está re-conectando as pessoas com os rituais ligados à alimentação.

Precisamos resgatar nossos ritos, e integrá-los às novas formas de vida da sociedade. Estudar, conhecer e reintegrar os rituais de alimentação do povo cearense é parte importante de nossa reconexão com a comida e com a história do nosso povo. É também ferramenta importante para construir o futuro a partir do passado. Afinal, é preciso conhecer de onde viemos para saber aonde vamos.

2. TRANSFORMAR PELO ENSINO

**FOCAR EM EDUCAÇÃO ATRAVÉS DE
CAPACITAÇÃO ACESSÍVEL PARA
TODOS E CULTURA ALIMENTAR
DENTRO DAS ESCOLAS (MERENDA
ESCOLAR) E GRADUAÇÕES.**

Como diz o ditado: “Só se colhe o que se planta”. Sem uma educação acessível nas escolas fundamentais, tendo a merenda escolar como ferramenta de ensino, e a capacitação de jovens e adultos em escolas técnicas e graduações de ensino superior, não virá o tempo da colheita. É o trabalho árduo de preparar a terra e plantar as sementes.

Ensinar às crianças sobre a origem dos alimentos, sua história, seu preparo e seus rituais é plantar sementes para o futuro. É como o artesão que ensina o ofício ao seu filho e perpetua sua arte por gerações. Ensinar uma criança sobre a comida do seu povo é construir uma cultura viva.

Ensinar também é uma potente ferramenta de transformação e sustentabilidade. O ensino da gastronomia em nível técnico e superior, de jovens e adultos tem e terá forte impacto social e econômico na vida desses alunos e suas famílias. A academia deve preparar os estudantes para a ampliação da visão Gastronomia x Cadeia Produtiva.

O ensino da gastronomia prepara cidadãos e profissionais ao mesmo tempo. Gera renda e emprego, qualifica os serviços e impacta positivamente no turismo do Estado (ver ítem 5).

3. FORTALECER A IMPORTÂNCIA CULTURAL E SOCIAL DA GASTRONOMIA

VALORIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DO PEQUENO PRODUTOR LOCAL, INSUMOS E PREPAROS REGIONAIS.

A pluralidade cultural do nosso Estado é sinônimo de riqueza. Construímos uma cultura alimentar com as bases em influências dos chamados povos originários e precisamos resgatar ensinamentos, práticas e memórias para valorizar nossa cultura local. Através dos povos quilombolas e indígenas aprendemos sobre a nossa agrobiodiversidade e a valorizar os alimentos na nossa terra. Por isso é tão importante salvaguardar o patrimônio gastronômico cearense, para repassar ensinamentos sobre a nossa cultura alimentar tão rica, bem como perpetuar insumos e preparos, dando oportunidade para os pequenos produtores locais.

Desta maneira, a gastronomia pode ser uma poderosa ferramenta de transformação social, empoderando famílias agrícolas, elevando a importância dos insumos locais na mesa dos cearenses, dos brasileiros, educando as novas gerações sobre nossa riqueza cultural e transformando a maneira que nos relacionamos com a comida do Ceará.

4. PENSAR A GASTRONOMIA NO FUTURO

FOMENTO À INFORMAÇÃO DIGITAL COM LINGUAGEM ACESSÍVEL.

Resgatar o passado e pensar no futuro. Manter as tradições e abraçar a revolução digital. É preciso entender como as novas tecnologias podem colaborar com a gastronomia cearense. É preciso fomentar a informação digital com linguagem acessível para os atores da nossa cadeia da gastronomia.

A aproximação com técnicas, profissionais e startups do setor de tecnologia irá nos indicar as melhores ferramentas para inovar, desde a produção à comercialização. Do uso profissional de uma rede social a softwares e aplicativos que podem auxiliar na produção, gestão ou entrega, a revolução digital pode ser um grande aliado.

Devemos também usar o digital como meio de comunicação e democratização da informação. O digital para aproximar os elos da cadeia produtiva.

5. UNIR OS ELOS DA CADEIA PRODUTIVA DA GASTRONOMIA

DO PLANTAR AO PRATO.

O Ceará é um dos estados que mais cresce em atividades turísticas no país. E os gastos com alimentação estão entre as principais despesas dos turistas. É impensável uma estratégia onde turismo e gastronomia não caminhem juntos. Cidades, estados e até países pautam suas estratégias no chamado “turismo gastronômico”, onde se vive a cultura e a história do lugar através de todos os sentidos.

Alguns lugares estão literalmente “fisgando o turista pelo estômago”.

Precisamos imaginar turistas imersos na cultura do Litoral, da serra e do sertão, através da nossa comida. Uma receita saborosa que constrói um diferencial e que gera emprego e renda.

6. DESCOBRIR, REGISTRAR, FOMENTAR E PROMOVER

INCENTIVO À PROMOÇÃO, PESQUISAS E EDITAIS FOCADOS NA GASTRONOMIA.

Existe uma necessidade urgente de incentivo aos pesquisadores e a criação de editais focados em gastronomia e cultura alimentar, pois precisamos de dados científicos, descobertas, registros com o fim de validar investimentos, principalmente por parte do poder público.

Através de pesquisas conseguimos informações concretas e importantes para perpetuar memórias de nossos ancestrais, descobrir o potencial nutricional de determinados insumos locais, educamos sobre nossa terra, podemos desenvolver economicamente o Estado... E para além disto tudo, precisamos que o nosso próprio povo, bem como nossos representantes enxerguem o valor que nossa comida tem.

Precisamos de políticas públicas que, não se dediquem apenas ao desenvolvimento econômico e turístico, mas que trabalhe a questão do pertencimento. A partir do momento que nos sentimos parte e que tomamos para si a identidade cultural, é natural que a valorização aconteça.

COLÓQUIO DA LEI DA
**GAS
TRO
NO
MIA**

ORGANIZADORES

VANESSA SANTOS SILVA
JOÃO LUIZ DE LIMA NETO
ALESSANDRA PINHEIRO DE GOES CARNEIRO
SANDRO THOMAZ GOUVEIA

ELABORAÇÃO

ABRACADABRA

COLÓQUIO DA LEI DA
**GAS
TRO
NO
MIA**