XVI Seminário da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Turismo
18 a 20 de setembro de 2019 – Curitiba/PR

# PROJETO GASRONOMIA CONSCIENTE: ação extensionista em restaurantes dos municípios - Raposa e Alcântara no Maranhão.

Elaine Cristina Silva Fernandes;[1]
Emylle Lima Santana;[2]
Juliana Ferreira Pinto;[3]
Rosangela Mendes da Silva;[4]

**Resumo**
A associação entre gastronomia e desenvolvimento Sustentável é feita tomando como pressuposto que a atividade, ao passo que se apresenta como elemento decisivo da identidade humana, tem o potencial para salvaguardar, por meio das suas diferentes manifestações e ramificações (ingredientes, receitas, restaurantes), grande parte da cultura de um povo, de proteger e preservar espécies e sabores ameaçados. Desta forma, uma gastronomia consciente envolve uma série de fatores, como evitar o desperdício, saber de onde vem o alimento, proteger a biodiversidade, valorizar e preservar a culinária tradicional/local, descarte correto de resíduos, coleta seletiva, dentre outros. Assim, o objetivo deste trabalho é desvelar a relevância de ações sustentáveis por meio do Projeto de Extensão Gastronomia Consciente vinculado ao Departamento de Turismo e Hotelaria e à Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Empreendedorismo da Universidade Federal do Maranhão - UFMA, cujo intuito do projeto é sensibilizar gestores/proprietários, chefs/cozinheiros, bem como toda brigada de salão de restaurantes, a desenvolverem práticas culinárias seguras, sustentáveis e de preservação da gastronomia tradicional/regional. A construção deste trabalho se deu a partir de pesquisa bibliográfica, metodologia com abordagem qualitativa e relato de experiência apresentando as ações do projeto mencionado desenvolvidas nos municípios – Raposa e Alcântara no Maranhão. As ações envolveram oficinas com atividades expositivas, dialogadas e lúdicas em restaurantes ligados à atividade turística dos municípios. E assim, orientar os sujeitos envolvidos a aplicarem à rotina de trabalho dos restaurantes, os princípios econômicos, ambientais e socioculturais da sustentabilidade. Logo, além da sensibilização das pessoas, percebeu-se a necessidade de pensar métodos e formas de abordagens adequadas para uma unidade de alimentação coletiva.

**Palavras-chave:** Restauração; Sustentabilidade; Projeto Gastronomia Consciente; UFMA.

[1] Mestre em Gestão de Negócios turísticos – Universidade Estadual do Ceará/UECE. Docente do Departamento de Turismo e Hotelaria- Universidade Federal do Maranhão. Email: elaine_csfernandes@hotmail.com. Curriculo Lattes: http://lattes.cnpq.br/8757911954526614.
[2]Graduanda em Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão. Email: emylle755@gmail.com. http://lattes.cnpq.br/4824417727069324.
[3] Graduanda em Hotelaria - Universidade Federal do Maranhão. Email: juliana.fp@icloud.com, Universidade Federal do Maranhão.
[4]Graduanda em Administração - Universidade Federal do Maranhão. Email: rosangela.ufma@gmail.com. http://lattes.cnpq.br/0616471235977491.